



# LE RABELAIS

## CARTE DU MOMENT

### FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

### FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

### ENTRÉE 20€

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, ŒUF PARFAIT, BRIOCHE, HUILE Verte ET COPEAUX DE TRUFFE.

∞

OPÉRA DE FOIE GRAS ET CHOCOLAT, CONFIT D'OIGNON AU MUSCAT ROUGE DE RIVESALTES.

∞

PÂTÉ CROUTE DE HOMARD, TROMPETTE ET ÉPINARD, CHUTNEY DE MANGUE ROUILLE,  
MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET PETITE SALADE.

∞

RAVIOLI OUVERTE DE CÉLERİ ET GAMBAS, POMME Verte ET  
SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS.

### PLAT 30€

PALETOT DE POULARDE FAÇON ROYALE, GNOCCHIS ROULÉS À LA TRUFFE. ORIGINE : FRANCE

∞

PICANHA DE BŒUF À LA LIE DE VIN, CHAMPIGNON ET LARDON, PURÉE DE RACINE DE PERSIL  
ET POMME DE TERRE CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD. ORIGINE : UNION EUROPÉENNE

∞

POISSON RETOUR DE MARCHÉ EN VIENNOISE D'HERBES, DÉCLINAISON DE TOPINAMBOUR,  
SAUCE BEURRE BLANC.

∞

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔties, PANAISS ET POIRE, BISQUE DE COQUILLAGE AU CHAMPAGNE.

### FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE « MAISON » ASSOCIÉE.

### DESSERT 13€

*LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS*

*NOS GLACES SONT FAITES PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA COMPAGNIE DES DESSERTS.*

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE, GLACE CAFÉ BLANC, TUILE DE CACAO.

∞

MARSEILLE/SAINt-CHAMAS, CASSIS ET CHÂTAIGNE COMME UN MONT-BLANC.

∞

TARTELETTE AUX AGRUMES, FRUITS FRAIS.

**NOS PRODUITS SONT FRAIS, PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES ET SI LE MARCHÉ NOUS FAIT DÉFAUT. UN SUPPLÉMENT PEUT ÊTRE DEMANDÉ POUR TOUTE MODIFICATION DE PLAT.**



# LE RABELAIS

FORMULE DU JOUR (QUANTITÉ LIMITÉE)

VENDREDI 20 FÉVRIER 2026

**FORMULE À 38€**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

**FORMULE À 30€**

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

**ENTRÉE 14€**

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET MAIGRE FUMÉ, CRÈME FRAICHE AUX HERBES, PICKLES.

∞

VELOUTÉ DE LENTILLES, CHANTILLY SALÉE, TRUFFÉE ET CROUTON.

**PLAT 23€**

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE BUTTERNUT.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE MERLU, BISQUE DE CRABE.

**DESSERT 10€**

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

TARTE AUX POMMES.

∞

MACARON AU CHOCOLAT NOIR.

NOTRE MENU DU MARCHÉ CHANGE RÉGULIÈREMENT EN FONCTION DES ARRIVAGES.

CE MENU EST SERVI POUR LES DÉJEUNERS JUSQU'À 13H ET LES DÎNERS JUSQU'À 21H

DU MERCREDI AU DIMANCHE

SAUF JOURS FÉRIÉS ET JOURS DE FÊTES.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS COMMUNIQUER VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES POUR QUE NOUS PUissions ADAPTER  
NOS PROPOSITIONS : LUPIN, ŒUF, SÉSAME, SOJA, FRUITS À COQUES, POISSON, GLUTEN, MOUTARDE, LAIT,  
CÉLERI, SULFITES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS, ARACHIDES ET AUTRES.

**FORMULE ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 15€**

PLAT (VIANDE OU POISSON À VOIR AVEC LA PERSONNE EN SALLE)  
ET GLACE