



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

EAU DE DÉGUSTATION PÉTILLANTE OU PLATE « CRYO » COMPRISE DANS LA FORMULE (EAU SURFILTRÉE)

ENTRÉE 20€

PÂTÉ CROUTE DE VOLAILLE ET LÉGUMES VERTS, AÏOLI ET PIQUILLOS EN KETCHUP.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, FRUITS SECS, GLUTEN, MOUTARDE)

∞

TARTARE DE DAURADE ROYALE, BLINIS D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET FRAMBOISE.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : POISSON, ŒUF, GLUTEN)

∞

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, CERISE ET AMANDE, CROUTON DE BRIOCHE À LA LIVÈCHE.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, FRUITS SECS, GLUTEN, CÈLERI)

PLAT 30€

PICANHA DE BŒUF, POMMES DE TERRE CONFITES ET ASPERGES VERTES RÔTIES, MORILLE AU JUS. ORIGINE : ESPAGNE

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : SULFITE, CÈLERI)

∞

NOISETTE D'AGNEAU À L'AIL DES OURS GRILLÉE, TARTELETTE DE LÉGUMES PRIMEUR, JUS RÉDUIT À L'OLIVE VERTE. ORIGINE : FRANCE
(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : ŒUF, SULFITE, CELERI, FRUITS SECS)

∞

TENTACULE D'ENCORNET OU POULPE SUIVANT ARRIVAGE, RISOTTO DE FRIGOLA SARDA COMME L'AIME LE CHEF DOMINIQUE FRERARD, JUS DE VIANDE AU CHORIZO.
(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : POISSON, GLUTEN, SULFITE, CÈLERI)

∞

RETOUR DE PÊCHE POÊLÉE, COURGETTES ET MOUSSERONS, VIERGE DE FENOUIL ET AIL NOIR.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : POISSON SULFITE, CÈLERI)

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, CRÈME GLACÉE AU CAFÉ BLANC.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

∞

PAVLOVA AU CONFIT DE FRAISE, PORTO VINAIGRE DE BALSAMIQUE, CRÈME LÉGÈRE À L'OLIVE NOIRE.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

∞

PALETTE DE GLACE ET SORBET DU MOMENT.
(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

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)

SAMEDI 10 MAI 2025

FORMULE À 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 30€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

EAU DE DÉGUSTATION PÉTILLANTE OU PLATE « CRYO » COMPRISE DANS LA FORMULE (EAU SURFILTRÉE)

ENTRÉE 14€

VELOUTÉ DE PETITS POIS, CRÈME DE BURRATA ET RAVIOLES DE FOIE GRAS.

∞

CARPACCIO DE DAURADE ROSE, VINAIGRETTE D'AGRUMES ET JEUNES POUSSÉS DE SALADE.

PLAT 23€

SUPRÊME DE VOLAILLE, FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE FOIE GRAS.

ORIGINE : FRANCE

∞

PANACHÉ DE POISSON POÊLÉ, BEURRE BLANC À L'AIL DES OURS.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

MILLEFEUILLE VANILLE ET FRAMBOISE.

∞

MACARON AUX DEUX CHOCOLATS.

NOTRE MENU DU MARCHÉ CHANGE RÉGULIÈREMENT EN FONCTION DES ARRIVAGES.

CE MENU EST SERVI POUR LES DÉJEUNERS ET LES DÎNERS 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) ET GLACE