



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

ENTRÉE 20€

PÂTÉ CROUTE DE VOLAILLE ET LÉGUMES VERTS, AIOLI ET PICKLES.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, SULFITE, FRUITS À COQUE, GLUTEN, MOUTARDE)

∞

TERRINE DE FOIE GRAS À L'ABRICOT, PAIN VIENNOIS.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, GLUTEN)

∞

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 DE POULPE, RISOTTO DE FRIGOLA SARDA COMME L'AIME LE CHEF DOMINIQUE FRERARD, JUS DE VIANDE AU CHORIZO.

(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : POISSON, GLUTEN, SULFITE, CÈLERI)

∞

FILET DE MAIGRE POÊLÉ, 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)

JEUDI 19 JUIN 2025

FORMULE À 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 30€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

ENTRÉE 14€

SOUPE FROIDE D'ARTICHAUT, MAGRET DE CANARD, CRÈME DE BROUSSE DU ROVE
À LA TRUFFE D'ÉTÉ.

∞

HOUMOUS DE SAUMON MARINÉ, VINAIGRETTE D'AGRUMES.

PLAT 23€

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE VIN ROUGE.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE MERLU POÊLÉ, FINE NIÇOISE.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

BABA AU RHUM ET MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR.

∞

SOUPE AUX FRAISES.

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