



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

ENTRÉE 20€

VELOUTÉ GLACÉ D'ARTICHAUT ET ŒUF PARFAIT, RÂPÉ DE TRUFFE D'ÉTÉ, BURRATA CRÉMEUSE
AU CAVIAR DE TRUFFE NOIRE (PURÉE DE TRUFFE NOIRE).

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, SULFITE, LAIT, GLUTEN)

∞

TERRINE DE FOIE GRAS AU CONFIT D'ABRICOT, PAIN VIENNOIS.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, GLUTEN)

∞

TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, FÈVE ET PÊCHE, PISTOU DE BASILIC.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : POISSON, ŒUF, MOUTARDE)

∞

PLAT 30€

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

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : SULFITE, CÈLERI)

∞

POITRINE DE PORC DES ALPES DE HAUTE PROVENCE CONFITE GRILLÉE À L'OLIVE NOIRE,
LÉGUMES PRIMEUR, JUS RÉDUIT. 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)

∞

RETOUR DE PÊCHE POÊLÉE, FINE NIÇOISE, JUS RÉDUIT SOUPE DE POISSON.

(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 26 JUIN 2025

FORMULE À 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 30€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

ENTRÉE 14€

GASPACHO DE PETITS POIS À LA CORIANDRE, JULIENNE DE COPPA ET CROUTON.

∞

HOUMOUS DE GAMBAS MARINÉE, VINAIGRETTE D'AGRUMES.

PLAT 23€

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE VIN ROUGE.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE MERLU POÊLÉ, FUMET DE POISSON RÉDUIT.

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