



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, DARPHIN DE POMMES DE TERRE, COULIS DE BÉARNAISE ET JUS DE VIANDE
AU POIVRE. 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)

∞

RETOUR DE PÊCHE RÔTI, BARIGOULE DE LÉGUMES AU KUMQUAT ET ANCHOIS.

(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : POISSON, SULFITE, CÈLERI)

∞

PAVÉ DE MAIGRE POÊLÉ, 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 À L'ABRICOT, 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 3 JUILLET 2025

FORMULE À 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 30€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

ENTRÉE 14€

GASPACHO DE PETITS POIS À L'AIL DES OURS, JULIENNE DE COPPA ET CROUTON.

∞

SALADE DE CRUSTACÉS, ALGUE ET LÉGUMES VERTS.

PLAT 23€

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, JUS DE VIANDE.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE RASCASSE POÊLÉ, RÉDUCTION DE SOUPE DE POISSON.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

BABA AU RHUM ET MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR.

∞

CLAFOUTIS AUX CERISES.

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'HÉSITÉZ 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