



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 19€

FRICASSÉE D'ASPERGES VERTES, COPEAUX DE JAMBON BELLOTA, AMANDE ET CITRON.

∞

PÂTÉ CROUTE DE CANARD ET FOIE GRAS, CONDIMENT ET LÉGUMES PICKLES.

∞

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VIERGE DE PIQUILLOS ET D'ANANAS.

PLAT 30€

POITRINE DE VEAU CONFITE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI, MORILLE AU
JUS DE BRAISAGE. ORIGINE : FRANCE

∞

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SALSIFIS RÔTIS, RÂPÉ DE TRUFFE, SAUCE ALBUFERA.

ORIGINE : FRANCE

∞

DOS DE CABILLAUD SKREI, ARTICHAUTS EN BARIGOULE ET PURÉE, FUMET DE POISSON ET
ÉMULSION D'UNE SAUCE AU FENOUIL.

∞

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES ET POIREAUX RÔTIS, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR ET
ALGUES.

FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE « MAISON » ASSOCIÉE.

DESSERT 12€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

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

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE TAHITI, POMMES FAÇON TATIN.

∞

MACARON AUX FRAISES DE PAYS, BROUSSE DU ROVE ET PETITS POIS.

∞

BABA AU RHUM AU CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ CACAHUÈTE.

.

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)

DIMANCHE 6 AVRIL 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€

TRUITE FUMÉE AUX ÉCORCES D'AGRUMES, CRÈME AIGRELETTE AU YUZU ET CIBOULETTE.

∞

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, RAVIOLES DE FOIE GRAS.

PLAT 23€

PIÈCE DE BŒUF, SAUCE FOIE GRAS.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE LIEU JAUNE BEURRE BLANC À L'AIL NOIR.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

SOUPE D'AGRUMES À L'HUILE DE MENTHE, SORBET CITRON.

∞

TARTE AU CHOCOLAT BLANC ET CONFIT DE MYRTILLES.

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