

# LA TABLE DU ABELAIS



## BIENVENUE À LA TABLE DU RABELAIS !

*“ Pour nous, l'important est d'arriver à créer des moments simples gourmands et conviviaux.”*

En sélectionnant des produits frais de qualité, Notre chef, vous prépare ses belles assiettes qui ont le goût des saisons. . Chaque jour nous vous apportons nos suggestions en fonction des arrivages du moment. Soucieux du « bon » et de la qualité de nos produits, nous travaillons de concert avec des producteurs locaux.

L'équipe de salle est là pour vous guider dans vos choix et vos accords mets-vins. Elle restera à votre écoute pour que vous passiez des moments savoureux !

---

## POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE



Sélection du terroir



Plat végétarien

Ou version végétarienne possible



Produit biologique



Plat sans gluten

---

## SENSIBILITÉS & ALLERGIES

Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour que nous puissions nous adapter à vos demandes.

Pour information, voici la liste des produits à risque travaillés dans nos locaux : céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque et produits à base de fruits à coques, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde.



## TAPAS



### CHIFFONNADE DE JAMBON DE VENDÉE 7,50 €

Assiette de 120 gr  
Chiffonnade of vendée ham

### ACCRAS DE POISSON, SAUCE RAÏTA 9,80 €

6 pièces  
Fish accras with raita sauce



### FALLAFEL DE POIS CHICHE 9,80 €

9 pièces  
Chickpea fallafel

### PLANCHE À PARTAGER 22,50 €

6 Fallafels, 6 accras, 75gr fromage et 120 gr de chiffonnade de jambon de Vendée  
Fallafel, accras, cheese and chiffonnade of Vendée ham



Sélection du terroir



Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible



Produits biologiques



Plats sans gluten



## MENU INSPIRATION

Entrée - plat ou plat - dessert 23,00 €

Entrée - plat - dessert 29,00 € \*

Supplément menus forfaits :  
\* 5,00 €

### ENTRÉE

#### LE MELON

 Fraîcheur de melon au jambon de Vendée, espuma de Kiki Vendéen    
Fresh melon with Vendée ham and Kiki Vendéen espuma

#### LA TOMATE

Salade de tomates anciennes, mousseline de Burrata et glace basilic    
Old-fashioned tomato salad, burrata mousseline and basil ice cream

#### ENTRÉE BLANCHE

Suggestion du jour\*\*  
Suggestion of the day

### PLAT

#### L'ENCORNET

Encornet géant poêlé à l'ail noir, tian de légumes provençaux   
Seared giant squid with black garlic, Provençal vegetable tian

#### LE VEAU

Picanha de veau citronnelle-gingembre, Pak Choi rôti   
Lemongrass-ginger veal picanha, roasted Pak Choi

#### RETOUR DE PECHE

Poisson du jour\*\*  
Fish of the day

#### INSPIRATION DU JOUR

Viande du jour\*\*  
Meat of the day

### DESSERT

#### LE GIVRÉ

Parfait glacé aux fruits jaunes   
Yellow fruit iced parfait

#### L'ÉCLAIR

Éclair craquelin façon Paris-Brest  
Paris-Brest style cracker éclair

#### LA GOURMANDISE

Dessert du jour\*\*  
Dessert of the day

\*\* Servi uniquement en semaine, hors jours fériés



## LA CARTE

### ENTRÉE

#### LE FOIE GRAS 17,00 €

 Foie Gras de Vouvant au torchon, marbré au poivre de Timut  
*Foie Gras de Vouvant au torchon, marbled with Timut pepper*

#### LE ROUGET 14,00 €

Mosaïque de rouget et haricots verts, guacamole et coulis de tomate   
*Mosaic of red mullet and green beans, guacamole and tomato coulis*

#### LE CONCOMBRE 12,00 €

Gaspacho de concombre épicé, poisson fumé et foccacia maison   
*Spicy cucumber gazpacho, smoked fish and homemade foccacia*

### PLAT

#### LA PIÈCE DU BOUCHER 32,00 €

Entrecôte grillée, pommes Pont Neuf, sauce Béarnaise 320gr   
*Grilled rib steak, french fries, Béarnaise sauce 320gr*

#### LE MAQUEREAU 22,00 €

Filet de maquereau en croûte de spéculos, glace et feuilles de moutarde  
*Speculo-crusted mackerel fillet, ice cream and mustard leaf*

#### LE VÉGÉTAL 18,00 €

Tataki de pastèque, quinoa cuisiné aux légumes   
*Watermelon tataki, quinoa cooked with vegetables*

#### LE CANARD 24,00 €

Magret de canard à la cerise Amarena, déclinaison de carottes couleurs   
*Duck breast with Amarena cherry, colored carrot declension*

#### LA SALADE 18,00 €

La Salade Caesar  
*Caesar salad*

### DESSERT

#### LES FROMAGES 12,00 €

Buffet de fromages, laissez-vous surprendre  
ou allez choisir en compagnie de notre équipe.

#### L'ABRICOT 10,00 €

Tarte Tatin aux abricots et caramel de romarin, glace au sésame noir  
*Apricot and rosemary caramel Tarte Tatin with black sesame ice cream*

#### LE CHOCOLAT 10,00 €

Feuille de chocolat aux framboises, crème montée à la poudre d'agrumes   
*Raspberry chocolate leaf, citrus powder whipped cream*

#### LA FRAISE 10,00 €

Pavlova aux fraises et sa compotée   
*Strawberry Pavlova with compote*

 Sélection du terroir

 Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible

 Produits biologiques

 Plats sans gluten



## MENU PETIT GOURMET

Jusqu'à 12 ans inclus 12,00 € 

Pour les plus de 12 ans 20,00 €

Jambon melon ou foie gras  
*Fresh melon with Vendée ham or foie gras*

Fish and chips **ou** Burger steack haché, frites  
*Fish and chips or hamburger with fries*

Fondant au chocolat **ou** salade de fruits & sorbet  
*Chocolate fondant or fruit salad & sorbet*  
+ 1 boisson

**GRATUIT**

**pour les enfants  
le mercredi !!!**

1 menu enfant offert  
pour 1 menu adulte  
3 plats acheté.

Un cadeau offert avec chaque menu enfant ! 



## MENU

# LE ABELAIS

Entrée, plat ou plat, dessert **33,00 €\*\***

Entrée, plat, dessert **39,00 €\*\*\***

 Sélection du terroir

 Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible

 Produits biologiques

 Plats sans gluten

Suppléments  
Menus Forfaits :  
\*\* 5,00 €  
\*\*\* 10,00 €.

### ENTRÉE

#### LE FOIE GRAS

 Foie Gras de Vouvant au torchon, marbré au poivre de Timut  
*Foie Gras de Vouvant au torchon, marbled with Timut pepper*

#### LE ROUGET

Mosaïque de rouget et haricots verts, guacamole et coulis de tomate   
*Mosaic of red mullet and green beans, guacamole and tomato coulis*

#### LE CONCOMBRE

Gaspacho de concombre épicé, poisson fumé et foccacia maison    
*Spicy cucumber gazpacho, smoked fish and homemade foccacia*

### PLAT

#### LE BOEUF

Tartare de bœuf limousin au couteau,   
Pommes grenailles à l'ail des ours  
*Limousin beef tartar, grilled potatoes with wild garlic*

#### LE CANARD

Magret de canard à la cerise Amarena,   
Déclinaison de carottes couleurs  
*Duck breast with Amarena cherry, Colored carrot declension*

#### LE MAQUEREAU

Filet de maquereau en croûte de spéculos,  
Glace et feuilles de moutarde  
*Speculo-crusted mackerel fillet, ice cream and mustard leaf*

### DESSERT

#### LES FROMAGES

Buffet de fromages, laissez-vous surprendre  
ou allez choisir en compagnie de notre équipe.

#### L'ABRICOT

Tarte Tatin aux abricots et caramel de romarin, glace au sésame noir  
*Apricot and rosemary caramel Tarte Tatin with black sesame ice cream*

#### LE CHOCOLAT

Feuille de chocolat aux framboises,   
Crème montée à la poudre d'agrumes  
*Raspberry chocolate leaf, citrus powder whipped cream*

#### LA FRAISE

Pavlova aux fraises et sa compotée   
*Strawberry Pavlova with compote*