



NOTRE MENU À 31€90

Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»

Au torchon, mi-cuit, oignons doux des Cévennes et pommes.

L'Espadon fumé par nos soins

Radis Blue, mangue / combava.

Les 6 Huîtres n°3

Famille Causse «Bouzigues».

Nos poissons sauvages

au choix (voir la carte).

Nos viandes sélectionnées

au choix (voir la carte)

Le filet de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO (+6€)

Rossini, légumes et frites maison.

La côte de Boeuf "Lozère Aubrac" BIO (+10€)

(≈500g) Grillée, échalotes confites, légumes et frites maison.

Nos Burgers

Au choix (voir la carte).

Le Homard

(sur commande - supplément selon prix du marché)

Breton ou canadien.

Chèvre fermier ou dessert au choix

(voir la carte).



NOS TAPAS GOURMANDS

Des assiettes à partager... ou pas !

Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»

(20gr) Au torchon, mi-cuit, oignons doux des Cévennes, pommes.

6€

L'Espadon fumé par nos soins

(50gr), radis Blue, mangue / combava.

8€

Le Tataki

Thon rouge (100gr), chutney de mangue.

11€

L'huître n°3 "Bouzigues"

Famille Caussel.

2€50 / pièce

Le Chèvre

Chaud, croustillant et châtaignes.

4€

Les Caillettes

Tièdes, pain croustillant.

4€

Chorizo Ibérique Bellota

(50gr) Nourri aux glands.

5€

Le Poulet Français

Mariné au tandori, pané, mayonnaise au saté

10€



NOS POKÉ BOWL

Sur base de quinoa rouge, pousses de soja, carottes, oignons rouges, concombres, betteraves chuigga, radis, avocat, cranberries, amandes éfilées, pommes nashi, chutney de mangue et vinaigrette gourmande.



Filet de poulet français

Basse température puis grillé par nos soins.

17€



Espadon fumé par nos soins

19€



Thon rouge "Tataki"

21€



Poulpe fondant et Gambas

25€





NOS GRANDES SALADES

Cévenole

Tacos chèvre / miel, caillettes tièdes,
châtaignes et salade composée.

16€

Tataki

Tataki de thon rouge au sésame, salade croquante
et wok de légumes, vinaigrette au saté.

21€

Bollywood

Poulet «Français» croustillant mariné Tandoori,
chutney de mangue, brioche, cacahuètes,
menthe, vinaigrette au curry.

17€





NOS BURGERS

Avec ou sans pain... et pourquoi pas ?

Love Cheddar

Haché de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO,
bacon grillé, oignons frits, cheddar, cheddar, cheddar...,
frites maison et salade verte.

18€

Le Bur-cos «Cévenol»

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO,
mayonnaise aux cèpes, roquette et châtaignes,
tacos chèvre / miel, frites maison et salade verte.

18€

Le Tataki

Tataki de thon rouge au sésame, wok de légumes,
mayonnaise au saté, frites maison et salade verte.

23€

Le Bollywood

Poulet «Français» croustillant mariné Tandoori,
ketchup de mangue aux cacahuètes, wok de légumes,
frites maison et salade verte.

17€



NOS PAD THAÏ

Nouilles de riz sautées aux légumes wok,
coriandre, cacahuètes, cebettes, combava, soja gourmand

Filet de poulet "Français"

Basse température puis grillé par nos soins.

17€

Thon rouge "Tataki"

23€

Poulpe fondant et Gambas

25€

Filet de Boeuf "Lozère"

30€

NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

La Tête de Veau "Isère"

Servie croustillante, ravigote, légumes et P.D.T.

20€

Le Canard "IGP Sud Ouest"

La cuisse confite, les coeurs poêlés, jus aux champignons, oignons, frites maison.

26€

Le Boeuf incroyable de Boris et Nadège "Lozère Aubrac" BIO :

Le Tartare

Façon César, frites maison.

20€

Le filet

Rossini, légumes et frites maison.

33€

La côte de Boeuf

(≈500g) Grillée, échalotes confites, légumes et frites maison.

38€





NOS POISSONS SAUVAGES

Le Thon Rouge

Servi saignant, aubergine, grenailles,
tomate / câpres / olives.

23€

Le Poisson Sauvage selon arrivage

Curry doux au lait de coco, combava,
patate douce et légumes.

22€

Encornets et Gambas

Grillés, aïoli, légumes et frites maison.

28€

Le Homard (sur commande) supplément selon prix du marché

Breton ou canadien.



LE MENU ENFANT

1 plat au choix + 1 dessert au choix (1 sirop offert)

11€

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» (100gr)

ou Nuggets de poulet Français (100gr)

ou Cheeseburger (100gr)

Accompagné de frites maison.

2 boules de glace / Compote de pommes «Pom'potes»





NOS DESSERTS «MAISON»

Le dessert du jour
5€

La poire Williams

Pochée aux épices douces, sablé à l'huile d'olive,
crèmeux poire

6€50

Le pavlova

Meringue, crèmeux fruits rouges, fruits rouges

6€50

La châtaigne de nos Cévennes AOP

Déclinaison de texture.

6€50

Le Millefeuille

Au chocolat, noix de pecan caramélisées,
sauce chocolat Dulcey.

6€50

Café, thé ou Get gourmand

Assortiment de desserts.

7€50

Fromage de chèvre fermier

4€



NOS GLACES

6,50€

Cévenole

3 boules de vanille, crème de marron «Valade», chantilly.

Limoncello

3 boules sorbet citron, Limoncello.

Bounty

3 boules coco, chocolat chaud, chantilly.

After Eight

3 Boules de menthe aux copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Boule de glace

Nos parfums : Vanille, chocolat, noisette, coco, menthe, fraise,
citron, mangue, ananas.

2€



Retrouvez-nous sur



@lerabelais



@rabelais.ales