BRASSERIE
RALLYE
DEPUIS 1930

LES FÊTES S'INVITENT AUSSI À VOTRE TABLE !

Célébrez les fêtes autour d'un délicieux plateau de fruits de mer. Commandez votre plateau à emporter en scannant le QR code et profitez de nos produits d'exception à la maison.



BRASSERIE
RALLYE
DEPUIS 1930

LES FÊTES AU RALLYE

Nous avons le plaisir de vous accueillir les 24, 25 et 31 décembre ainsi que le 1er janvier.

Service continu de 12h à 23h.

Le Rallye vous accueille toute l'année, 7 jours sur 7 en service continu.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER
SUR PLACE OU À EMPORTER



Menu de Noël
du Rallye
du 14 au 27 décembre 2026

Pour vos repas de fin d'année, laissez-vous séduire par notre sélection de fruits de mer : homard Bellevue, langoustines et autres délices iodés. De quoi sublimer vos tables et vos moments de partage !

65 €

Entrées

Foie-gras de canard maison, brioche et chutney de mangue épicée

ou

Raviole de homard, bisque marbrée et petits légumes

ou

Saumon fumé au caviar façon "Moscovite"

Plats

Suprême de Pintade farcie d'une fine duxelle de champignons et truffe. Marron et patate douce

ou

Saint Jacques de Dieppe snackées, vanille de Madagascar, orange et épinards

ou

Médaillon de Biche sauce grand Veneur. Poires, Airelles, chicons braisés et croquettes de pommes de terre

Assortiment de fromages affinés +6€

Dessert

Bûche de Noël

Vous organisez un repas d'entreprise ou un banquet familial ? Le Rallye vous accompagne dans vos moments de convivialité. Contactez-nous pour découvrir nos formules et obtenir une offre adaptée à vos envies.

MICHELIN 2026 Gault&Millau

Menu du Nouvel An
du Rallye
31 décembre et 1er janvier

Et si vous terminiez 2026 sur une note iodée ? Laissez-vous tenter par notre sélection de l'écailler : homard Bellevue, langoustines et autres délices de la mer. Le dernier grand plaisir gourmand de l'année !

89 €

Entrées

Langoustine Bretonne grillée au feu de bois et beurre de cerfeuil

ou

Tartare de Bœuf au caviar et crème épaisse ISIGNY

ou

Chair de tourteau, agrumes et avocat

Plats

Pavé de saumon d'Ecosse mi-cuit à l'unilatérale, béarnaise, jardinière de légumes et pommes duchesses

ou

Filet de bœuf façon Rossini, céleris frit, foie gras de canard poêlé, jus corsé et mousseline de pommes de terre

ou

Rable de lièvre sauce Arlequin, poires, airelles, chicons braisés et croquette de pommes de terre

Assortiment de fromages affinés +6€

Dessert

Véritable Nougat glacé aux amandes, caramel beurre salé

LA TRADITION A DU BON ! RETROUVEZ NOTRE INCONTOURNABLE CHOUCROUTE LES 1ER ET 2 JANVIER. PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE POUR COMMENCER L'ANNÉE EN BEAUTÉ (ET LE VENTRE BIEN REMPLI) ! SERVICE TOUTE L'ANNÉE EN CONTINU.

MICHELIN 2026 Gault&Millau