

Menu a 25,50€

Terrine du chef sur son lit de salade verte
Salade de chèvre chaud avec ses toasts grillés

...
Poisson du moment
Tartare maison (200grs)
Cuisse de canard confite, frites, salade

...
Coupe de glace ou Agapes

Menu a 31,00€

Choux d'escargots (6 pièces)
Gratin de ravioles au saumon
Coquille st jacques

...
Lapin a la moutarde ou façon tajine
Poisson du moment
Noix d'entrecôte Black Angus 180gr

...
Dessert au choix

Menu enfant a 11,50€

Mini gratin de ravioles au saumon avec sa tranche de jambon blanc
Steak haché avec ses frites

Moelleux chocolat
2 boules de glace

Les Petits Plus des Agapes

* Assiette Apéro(assortiment de charcuterie,140gr)	7,50 €
* Assiette Fromage sec ou blanc	4,00 €
* Gratin de Ravioles Basilic (accompagné de salade verte, petits légumes)	14,50 €
* Croziflette (uniquement l'hiver) (lardons, oignons, tomates confites, reblochon et sa salade verte)	14,50 €
* Hachis Parmentier Agneau ou hachis de boudin noir aux oignons (accompagné de salade verte, petits légumes)	16,50 €
* Omelette Jambon/Fromage ou Ciboulette/Fromage (accompagnée de salade verte et charcuterie)	11,00 €
* croque monsieur (accompagnée de salade verte)	6,00 €
* Mont d'Or accompagné de salade ,charcuterie,frites	20,50 €
* Gauffre(nutella,sucre,confiture,pate de spéculos)	3,70 €

Entrées

* Tartine de boudin noir(salade, petits légumes)	6,50 €
* Terrine du chef accompagnée d'une salade (poivre vert , volaille, gibier,etc.)	6,50 €
* Choux d' escargots (6 choux accompagnés de salade verte)	7,50 €
* Salade au chèvre chaud (salade verte, tomates confites, chèvre moelleux sur toast grillé)	8,50 €
* Gratin ravioles au saumon (salade verte, petits légumes)	8,50 €
* Coquille St Jacques(salade,petits légumes)	9,50 €

Plats

* Tartare maison avec son aligot (charolais coupé au couteau : 180g ,accompagné d'aligot)	16,50 €
* Cuisse de canard confite (accompagné frites et salade verte)	16,50 €
* Poisson du moment selon l'arrivage et l'envie du Chef (accompagné de riz sauvage)	17,00 €
* Hamburger des Agapes (Steak charolais, galettes de pommes de terre, lard , fromage , courgette,salade)	17,00 €
* lapin a la moutarde ou en façon tajine	17,00 €
* Andouillette beaujolaise 200gr, frite	17,50 €
* Noix d'entrecôte de bœuf(Black Angus)	180gr 18,00 €
(accompagné de gratin dauphinois et salade verte)	250gr 25,00 €

Desserts

* L'Agape	6,50 €
(Gâteau composé d'une mousse chocolat sur une feuillantine craquante pralinée)	
* Moelleux au chocolat avec crème anglaise au lait cru de la ferme	6,50 €
* Soufflé chartreuse	7,00 €
(Glace chartreuse artisanale, coulis de chocolat , soufflé chartreuse)	
* La tuile de l'Arzelier	6,50 €
(Deux boules de glace artisanale posées sur une tuile dentelle aux amandes, <i>Parfums : chocolat noir, caramel au beurre salé, vanille, chartreuse,</i> <i>citron, framboise, fraise des bois, noix de coco, café)</i>	
* Baba au rhum	6,50 €
* Tarte aux Noix	6,50 €
(Noix, caramel, crème)	
* Coupe de glace artisanale	
2 boules (supplément alcool 1.50€)	3,50 €
3 boules (supplément alcool 1.50€)	4,50 €
* Dessert du jour	6,50 €
* Café Gourmand	7,50 €

Champagnes

* Hubert Waris	
Un petit champagne qui se laisse bien boire, Pinot Noir	52,00 €
* Champagne Vollereaux, blanc de blancs millésime	59,00 €
Encore méconnu. A Tort , digne des grands	
* Ruinart brut	78,00 €
Du plaisir à l'état pur	
* Crémant de d'Alsace	18,00 €
* Clairette bio	23,00 €

Bières

1/2 pression heineken 25 cl	2,90€	33cl	3,80 €
Supplément sirop			0,30 €
Panaché 25 cl			2,90 €
Monaco 25 cl			2,90 €
Hoegarden blanche 33 cl			4,50 €
La verte genepi 33 cl			4,50 €
Leffe blonde 33 cl			4,50 €
Grimbergen ambree 33 cl			4,00 €
Affligem 33 cl			4,00 €
La Dauphine 33cl(bière artisanale(38) doréée,au chanvre,ambréee,b			4,00 €
La Gricole 50 cl(Brasserie Monestier (38)blonde,ambrée,blanche)			6,80 €
La Bulle 33 cl, Brasserie Ancelle (05),blonde,ambrée,blanche,dorée			4,80 €

Alcools

Kir (15 cl)			3,00 €
Coupe de champagne "Hubert Waris"			7,50 €
Kir royal (15 cl)			8,00 €
(framboise, mûre, cassis, myrtille)			
Coupe de champagne "Vollereaux blanc de blancs"			9,00 €
Ricard (2cl)	3,00 €	(4 cl)	5,20 €
Pastis 51 (2 cl)	3,00 €	(4cl)	5,20 €
Martini blanc, rouge (5 cl)			4,50 €
Porto (5 cl)			4,50 €
Whisky grant's (4 cl)			5,00 €
Whisky Jack Daniel's (4 cl)			6,00 €
Whisky(4 cl)/coca			5,50 €
Whisky Caol Ila ,Lagavulin,aberlour(4 cl)			7,50 €
Gin Bombay (4 cl)			5,50 €
Armagnac (4cl)			5,50 €
Vodka Wyborowa (4 cl)			5,50 €
get 27 (4cl)			5,50 €
Génépi (2cl)	4,00€	4cl	7,00 €
Chartreuse verte (2cl)	4,50€	4cl	8,00 €
Calvados (2cl)	4,00€	4cl	7,00 €
poire,framboise(2cl)	4,00€	4cl	7,00 €
Vieux Rhum (2cl)	4,00€	4cl	7,00 €

Eaux Minérales

Evian 100cl	4,50 €
San pelegriano 100cl	4,50 €
Badoit 100cl	4,50 €
Evian (33 cl)	3,00 €
Badoit (33 cl)	3,00 €

Boissons non alcoolisées

Pago 20cl	3,00 €
(tomate, pomme, pamplemousse orange, tropical, fraise, pêche)	
Orangina 33 cl	3,00 €
Oasis tropical ,mangue,citron33 cl	3,00 €
Schweppes tonic ou agrumes 33 cl	3,00 €
Red bull 25 cl	3,00 €
Monster 25 cl	3,00 €
Coca 33 cl	3,00 €
Coca light 33 cl	3,00 €
Perrier 33 cl	3,00 €
Sirop	1,80 €
(menthe, grenadine, pomme, caramel, citron acide, pamplemousse,kiwi, fraise, pêche,orange)	

Boissons chaudes

Thé	
(Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Thé vert à la mer)	2,80 €
Thé citron/Thé au lait	2,80 €
Infusions	2,80 €
Vin Chaud	2,80 €
Expresso	1,80 €
Chocolat maison	3,30 €
Cappuccino	3,10 €
Double expresso	3,20 €

Vin Rouges

* Château de la Reynaudie, bergerac (2008)	15,50 €
* Les Pious, Rémi Pouizin, côtes du Rhône bio (2011)	16,50 €
* Pic Saint Loup, réserve les Almades, Languedoc (2012)	17,50 €
* Saint Amour, Cœur de Granit, Beaujolais (2012)	21,50 €
* Rasteau, Didier Charavin, Cotes du Rhône (2011)	23,00 €
* Château Le Bonnat, Graves, bordeaux (2010)	24,00 €
* Crozes-Hermitages, Les Chenêts, Côtes du Rhône (2011)	29,50 €
* Mas Neuf, dans le secret du Chais, Côtes du Rhône (2011)	29,50 €
* Hautes côtes de Nuits, Bourgogne , (Tasteviné 2011)	29,00 €
* Sancerre, Reverdy-Ducroux, Val de Loire (2011)	32,00 €
* L'oratoire de Chasse-Spleen, Moulis (2010)	38,00 €
* Sainte-Epine, Saint-Joseph, Côtes du Rhône (2011)	38,00 €
* Mercurey, Domaine de la Framboisiere, Bourgogne (2011)	42,00 €
* Haut-Medoc, Château Gouffran, Bordeaux (2003)	51,00 €
* Santenay 1er cru, Domaine Olivier Bourgogne (2011)	52,00 €
* Margaux, La Sirène de Giscours, Bordeaux (2010)	60,00 €
* Cornas, Domaine Vincent Paris, côtes du Rhône (2009)	63,00 €
* Manus Dei, Château-neuf-du-Pape, Côtes du Rhône (2010)	65,00 €
* Château Sixtine, Château-neuf- du-Pape, Côtes du Rhône (2011)	99,00 €

Vin Blancs

* Château de la Reynaudie, Bergerac (2008)	15,50 €
* Tariquet, i.g.p Gascogne (2014)	16,50 €
* Viognier Delas, vin de pays d'oc (2012)	18,00 €
* Riesling, Louis Scherb, Alsace (2012)	19,50 €
* Viognier, secret d'Automne, doux, Ardèche (2012)	19,50 €
* Sylvaner vieilles vignes, Louis Scherb, Alsace (2012)	21,50 €
* Bourgogne Tonnerre, la Garenne, Bourgogne (2012)	22,00 €
* Pinot gris, Bernard Scherb, Alsace (2012)	24,00 €
* Château de Fesles, Chenin sec, Anjou (2011)	24,00 €
* Gewurztraminer, Bernard Scherb, Alsace (2011)	27,50 €
* Crozes-Hermitages, Les Chenêts, Côtes du Rhône (2011)	29,50 €
* Geysier, Jurançon sec, Sud ouest (2012)	34,00 €
* Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre, doux, Sud Ouest (2012)	34,00 €
* Saint Veran, Desrayaud Monique et Cyril, Bourgogne (2011)	36,00 €
* Pouilly-Fuissé, G réserve AOC, Les Maillettes, Bourgogne (2012)	38,00 €
* Chablis 1er cru, Montée de Tonnerre, Bourgogne (2010)	39,50 €
* Riesling vendanges tardives, Louis Scherb, Alsace (2010)	42,00 €
* Gewurztraminer, Grand Cru Vorboug, Bernard Scherb, Alsace (2012)	44,00 €
* Cuvée Canopée, Jurançon sec, Sud Ouest (2008)	54,00 €

Vin Rosés

* Château de la Reynaudie, bergerac (2011)	13,50 €
* Château Mas Neuf, Costières de Nîmes (2012)	14,50 €
* Baiser Rosé, pays d'herault (2013)	15,50 €
* Pétula, Cellier Marrenon, Lubéron (2012)	17,50 €
* Château Tour Saint-Honoré, Côtes de Provenances, bio (2012)	19,50 €
* Bandol, Les Capelaniers, Côtes de Provence (2012)	25,00 €
* Puech-Haut, Saint Drézery Prestige, Languedoc (2012)	28,50 €

Vins au pichet

* 25 cl	4,50 €
* 50 cl	8,00 €
* 75 cl	10,00 €
* rouge: Grignan, Côtes du Rhône	
* blanc: Chardonnay	
* rosé: Valadas, côtes de Provence	