




AGALYNE

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

-  Aubergine rôtie au parmesan
Coulis piquillos.....11 €
-  Tartare de gambas
Sauce vierge et émulsion fenouil.....14 €
-  Gaspacho de petits pois
Fran de carotte à la coriandre et mousse lard.....11 €

PLATS

-  Burger Agalyne
Volaille marinée au soja, mayonnaise basilic, cheddar fumé et coleslaw, servi avec des pommes de terre grenailles.....24 €
-  Tartare de bœuf
Ratatouille provençale et os à moelle.....26 €
-  Mi-cuit de thon
Bouillon Thaï, nouilles udon et cacahuètes grillées.....27 €
-  Poitrine de veau confite
Abricot rôti, sauce miel-romarin et légumes de saison.....27 €
-  Spätzle
Sauce chermoula à la marocaine.....22 €

DESSERTS (10€)


- Assiette de fromages d'Auvergne
- Financier citron
Gel basilic, crème citron et fruits de saison
- Déclinaison chocolat
Ganache, crumble cacao et glace chocolat blanc
- Coupe Agalyne
Comme une melba de tartare de fraises, sorbet fraise, chantilly et sésame noir
- Coupe alcool (11€)
*Sorbet citron servi avec alcool au choix :
Vodka, limoncello ou verveine*

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires
Prix nets, TVA comprise


LA CARTE

des boissons

AVEC ALCOOL

 *Apéros*


Martini (blanc, rouge, dry).....	5,00€
Campari	5,00€
Ricard	4,50€
Porto rouge.....	5,00€
Gentiane.....	5,00€
Suze	5,00€
Gin Bombay.....	7,00€
Vodka	10,00€
Champagne du moment	12,00€

 *Bières*

Pression Bud	
• 25cl.....	5,50€
• 50cl.....	9,00€
Vedett extra white.....	7,50€
IPA Lagunitas	8,00€
Lefte 0° (sans alcool).....	3,50€
supplément Picon	+1€

 *Cocktails*

Spritz Apérol	10,50€
Spritz Italicus ou Sarti.....	12,00€
Gin Tonic	12,00€
Americano.....	10,00€
Kir vin blanc	8,00€
(Cassis, Pêche, Mûre)	
Kir royal.....	12,00€
Coupe sans alcool.....	10,00€
(Djin, tonic, fruits rouges)	


 *Whiskies*

Robert Burns, blended scotch.....	8,00€
Talisker, single malt 10 ans	9,00€
Woodford Réserve, bourbon	9,00€
Hibiki, suntory	16,00€
Arlett, single malt.....	10,00€
Chivas, blended scotch.....	9,00€


 *Rhums*

Plantation Rhum XO.....	13,00€
Planteray Original Dark.....	8,00€
Pura Vida XA.....	9,00€

SANS ALCOOL

 *Eaux*

Evian	
• 50cl.....	5,00€
• 1L.....	7,00€
San Pellegrino	
• 50cl.....	5,00€
• 1L.....	7,00€
Chateldon	7,50€

 *Softs*

Coca Cola (normal et zéro).....	3,50€
Fuze tea Pêche.....	3,50€
Schweppes Tonic.....	3,50€
Limonade	3,50€
Diabolo	4,50€
Perrier.....	3,50€
Jus de fruits (pomme, tomate, ananas).....	3,50€
Sirops	2,50€
(menthe, pêche, citron, fraise, orgeat, grenadine)	

Tous nos tarifs sont nets en euros, taxes et services compris

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Cognac VSOP Voyer	10,00 €
Cognax XO Voyer 1er cru	18,00 €
Bas-Armagnac Darroze 8 ans	10,00 €
Armagnac 20 ans Darroze	15,00 €
Calvados, Christian Drouin	10,00 €
La Mentheuse	8,00 €
Get (27 ou 31)	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Chartreuse verte	10,00 €
Chartreuse Centenaire	15,00 €
Limoncello	8,00 €
Verveine du Forez	10,00 €

BOISSONS CHAUDES



CAFÉS

Espresso, allongé, décaféiné	2,50 €
Double espresso	5,00 €
Noisette	2,90 €
Grand crème	3,60 €
Cappuccino	3,90 €
Macchiato	3,90 €



THÉS (DAMMAN FRÈRES)

4,20 €

Vert

Sencha Fukujiyu

Vallée du Nil (*Jasmin, bergamote*)

Jardin de Jaipur (*épicé, floral, orange*)

Noir

Ceylan BOP (*noir, bois, miel, malte*)

Sundara Gira (*vanille, fruits compotés*)

Arya Ruby FirstFlush (*épices, miel, floral*)

Infusion

Verveine

Camomille

Hawaii Cocktail (*ananas, mangue, papaye*)



CHOCOLAT CHAUD

2,50 €

Tous nos tarifs sont nets en euros, taxes et services compris

