Restaurant Les Agapes

Carte des Menus

~

Le restaurant les Agapes et son jeune Chef Thomas vous proposent une cuisine authentique, basée sur des produits de saison, inspirée des étals du marché et de l'humeur du chef.

Midi et soir, à la carte ou en formule, sa cuisine est maison et élaborée à partir de produits frais, issus essentiellement de producteurs locaux.

Laissez-vous tenter par les accords mets et vins. Nos vins sont sélectionnés avec soin et ont les accents de leur terroir et de leurs cépages.

Un mariage réussi et partagé fera de cette alliance Mets et Vins une Agape inoubliable.

~

Nos principaux fournisseurs :

Poissons : Marché aux poissons de Carro, Serge, Pomona

Viande et Charcuteries : Boucheries Nivernaises, Brake France

Fruits et légumes : Citron vert à Sausset-les-Pins, Pomona

Pain : Coup de pâtes

Carte

Entrées

Les St-Jacques - 15.50 €

« Cassolette de St-Jacques gratinées dans une bisque de homard, Pommes de terre vapeur »

« Blanc Sud-Ouest Egiategia cuvée Dena Dela »

La Soupe de Poissons – 12.50 €

La traditionnelle Soupe de Poissons de roche maison, servie avec sa Rouille et ses Croûtons aillés.

« Rosé AOP Côte de Provence Château Barbanau- L'instant »

La Truffe et l'Œuf – 14.50 €

Brouillade d'œufs aux copeaux de truffes melanosporum, Magret fumé, Champignons de Paris grillés et copeaux de vieux comté. Fumé minute.

« Rouge Chili Domaine Ritual Vineyards 100% Pinot noir »

Le Foie Gras -17.50 €

Escalope de Foie gras poêlée, , Patates douces rôties, jus de veau corsé à la sarriette, confit de figues maison.

« Blanc Sud-Ouest AOP Pacherenc-du-Vic-Billh-Domaine Damiens »

Les Planches Charcuterie

Ibérique - 14€

Jambon ibérique Cebo 24 mois affinage, Chorizo ibérique, Lomo ibérique, Jambon Pata-Negra 40 mois minimum d'affinage

Corse - 14€

Jambon cru Corse, Saucisson Corse, Coppa, Lonzu, Pancetta

« Rouge AOP St-Nicolas de Bourgueil- Domaine Bruneau Dupuy »
ou « AOP Corbières - Domaine de PY -Rosé Jules »

Accord Mets et Vins
Chaque accord (9cl) : 6 €
Les 3 accords (9cl) 18 €

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Côté Mer

Le Turbot – 28€
Filet de Turbot cuit vapeur, sa garniture et sa sauce au choix.
« Blanc Sud-Ouest Egiategia cuvée Dena Dela »

Le Loup – 22€
Filet de loup cuit vapeur, sa garniture et sa sauce au choix.
« Blanc Sud-Ouest Egiategia cuvée Dena Dela »

La Lotte - 26€
Queue de lotte rôtie au beurre noisette, sa garniture et sa sauce au choix.
« Blanc Sud-Ouest AOP Pacherenc-du-Vic-Billh-Domaine Damiens »

Les Grillades au feu de bois

Le Burger - 21.50€
Pièce de bœuf confite 12 heures au Feu de bois, Salade, Compotée d'oignons, Pétales de tomates confites, tranche de Morbier ou Comté.

Le Faux Filet de Bœuf maturé minimum 3 semaines – 29€
Grillé au feu de bois et sa sauce au choix. Fumé minute.

La viande du Jour – 21.50€
Grillée au feu de bois et sa sauce au choix
(Voir sur l'ardoise)

Le Magret de canard – 22,50€
Grillé au feu de bois et sa sauce au choix

Toutes nos Garnitures et nos sauces changent toutes les semaines en fonction du Marché et de l'inspiration du Chef.
Elles sont inscrites sur l'ardoise en salle.

Les Desserts

L'Ananas– 9.50€
Tranche d'Ananas rôtie et flambée au grand Marinier, servie sur un riz au lait coco-vanille. Sorbet ananas.

La Mangue-Passion – 9.50€
Tartare de Mangues et Fruits de la passion, espuma de citron vert, coulis de mangue. Sorbet Mangue

Tartelette Dulcey-Caramel – 9.50€
Tartelette garnie d'une feuillantine croustillante, crémeux caramel, ganache au chocolat Dulcey, Noisettes torréfiées, coulis caramel. Glace Caramel

Les Fromages affinés – 7.50€
Assortiment de fromages et son confit maison

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Menu Grillades 30 €

Entrée au choix

La Planchette Charcuterie

Ibérique ou Corse

« Rosé AOP Coteaux d'Aix en Provence - Venise provençale »
Ou « AOP Corbières - Domaine de PY -Rosé Jules »

Ou

La Truffe et l'Œuf

Brouillade d'œufs aux copeaux de truffes melanosporum, Magret fumé, Champignons de Paris grillés et copeaux de vieux comté. Fumé minute.

« Rouge Chili Domaine Ritual Vineyards 100% Pinot noir »

Plat au choix

Le Magret de canard

Grillé au feu de bois et sa sauce au choix

« Rouge AOP St Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy »

Ou

La viande du Jour

Grillée au feu de bois et sa sauce au choix
(Voir sur l'ardoise)

« Rouge AOP St Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy »

~

Accord Mets et Vins
Chaque accord (9cl) : 6 €
Les 2 accords (9cl) 12 €

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Menu des Agapes 38€

Entrée au choix

Les St-Jacques

« Cassolette de St-Jacques gratinées dans une bisque de homard, Pommes de terre vapeur »

« Blanc Sud-Ouest Egiategia cuvée Dena Dela »

Ou

Le Foie Gras

Escalope de Foie gras poêlée, Patates douces rôties, jus de veau corsé à la sarriette, confit de figues maison.

« Blanc Sud-Ouest AOP Pacherenc-du-Vic-Billh-Domaine Damiens »

Plat au choix

Le Burger

Pièce de bœuf confite 12 heures au Feu de bois, salade, compotée d'oignons, pétales de tomates confites, tranche de Morbier.

« Rouge AOP St Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy »

Ou

Le Loup

Filet de loup de 180g cuit vapeur.

« Blanc Sud-Ouest Egiategia cuvée Dena Dela »

Ou

La viande du Jour

Grillée au feu de bois et sa sauce au choix

« Rouge AOP St Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy »

~

Accord Mets et Vins
Chaque accord (9cl) : 6 €
Les 2 accords (9cl) 12 €

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Bières

Bières pression

Lagunistas IPA 6,2° **4,50 €** 25cl **8,00 €** 50cl
(Bière Or cuivré, une IPA ronde et accessible aux notes fruitées et aux houblons amères).

Lagunistas IPA Day Time 5,6° **4,20 €** 25cl **7,60 €** 50cl
(Biére translucide, une amertume légère at persistante aux notes de fruits et d'agrumes).

Bières bouteille

- **Chouffe cherry 8°** **5,00 €** 33cl

Bières Belge rubis, ronde et puissantes aux notes de fruits rouge, cerises et amandes.

- **Pietra 6°** **5,00 €** 33cl

Bières Corse ambré, légère amertume, puissantes notes de châtaignes et de miel.

- **Daurade Blanche 4.5°** **5,00 €** 33cl

Bières artisanal de la rade, légère, rafraichissante, aux notes de citron et coriandre cerises et amandes).

- **Barracuda IPA 7°** **5,00 €** 33cl

Bières artisanal de la rade, IPA sauvage et puissante aux mélange de 4 houblons, lui apportant une belle amertume.

- **Murène noire 5°** **5,00 €** 33cl

Bières artisanal de la rade, bière noire (stout), crémeuse aux notes de café et chocolat grillé.

Boissons

Soda

Coca, Coca zéro, Orangina, Fanta, Sprite, Schweppes agrumes, Ice-tea	3,20 €	33cl

Pago :

ACE, Abricot	3,40 €	20cl

Eaux

San Pellegrino	4,60 € 1L	/ 2,30 €	50cl
Orezza	4,60 € 1L	/ 2,30 €	50cl
Saint Georges	2,80 € 1L		

Sirops

Citron jaune, PAC citron, Orgeat, Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Kiwi	2,40 €

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Apéritifs et spiritueux

- Pastis 51, Ricard	2€50
- Martini rouge, blanc	3€40
- Porto rouge, blanc	4€
- Suze	4€
- Picon bière	6€
- Kir	5€50
- Rhum Havana Club	5€
- Rhum Captain Morgan	5€
- Vodka Absolut	5€
- Whisky Balantines	5€
- Whisky Jack Daniels	6€
- Supplément soft	1€50

Digestifs et spiritueux

- Limoncello maison	5€
- Rhum Don Papa	5€
- Rhum Diplomatico	5€
- Rhum Havana Club	4.50€
- Whisky français Rozelieure	6.50€
- Whisky Ecossais Peat	6.50€
- Bourbon Maker's Mark	5€
- Cognac Hennessy	5€
- Marie brizard	5€
- Cointreau	4.50€
- Get 27	4€
- Poire Williams	4€
- Manzana	4€

Tous nos prix sont en TTC, service compris

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

14,50 €

Sirop de bienvenue

+

Burger maison
Pommes de terre du chef

Ou

Linguines sauce maison
Pesto ou Carbonara

+

Glace
Vanille, fraise, chocolat

~

Tous nos prix sont en TTC, service compris