

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI  
FOR THE LUNCH ONLY (EXCEPT ON SATURDAY)

Entrée + Plat (STARTER + MAIN) : 24 €

Plat + Dessert (MAIN + DESSERT) : 24 €

Entrée + Plat + Dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 29 €

## Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Gaspacho de carotte des sables et curcuma / Nuage de Burrata / Amandes torréfiées  
*(Carrot and turmeric gazpacho, mozzarella foam and roasted almonds)*

Ou / Or

Salade Niçoise à notre façon / Œufs mollets frits / Marmelade de thon  
*(« Niçoise salad », fried poached eggs and tuna cream)*

## Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Brandade d'églefin à l'huile d'olive / Pommes de terre vapeur et crème légère aux herbes  
*(Haddock fillet brandade, potatoes and light herbal cream)*

Ou / Or

Filet mignon de cochon rôti / Polenta à l'ail / Piperade / Jus d'olives noires  
*(Roasted pork tenderloin, garlic polenta, candied peppers and black olive sauce)*

## Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Salade de pastèque et de melon / Infusion comme un thé glacé au citron et citronnelle /  
Emulsion au zest d'agrumes / Tuile craquante au citron  
*(Watermelon and melon soup, iced tea with lemon and lemongrass, citrus foam, lemon biscuit)*

Ou / Or

Pana cotta au chocolat au lait / Biscuit croustillant au cacao /  
Mousse au chocolat noir / Emulsion mentholée  
*(Milk chocolate Pana Cotta, cocoa biscuit, dark chocolate mousse and mint sauce)*

# Menu Initiation à 35 € en 3 Temps

Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /  
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,  
zucchini cream and langoustine bisque (SUPPLEMENT 7 €)***

Ou / Or

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /  
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto

***Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,  
smoked ham and pesto biscuit***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /  
Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc

***Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,  
grilled hazelnuts and butter sauce***

Ou / Or

Filet de pintade fermière en croûte d'agrumes / Champignons Shiitake / Chou Pak Choi /  
Jus à la citronnelle

***Guinea fowl fillet with citrus crust, Japanese mushrooms,  
Chinese cabbage and lemongrass sauce***

Ou / Or

Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /  
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java (SUPPLEMENT DE 7 €)

***Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce  
(SUPPLEMENT 7 €)***



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture - ***Cheese platter***

Ou / Or

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /  
Yaourt / Jus abricot et sauge

***Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,  
yogurt, apricot and sage sauce***

Ou / Or

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /  
Tuile craquante au sésame / Mascarpone

***Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone***

**Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 43 €**

**This menu with cheese AND dessert : 43 €**

# Menu Dégustation à 55 € en 5 Temps

Grignotage - *Some « tapas » to start...*



Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /  
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma  
***Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,  
zucchini cream and langoustine bisque***

Ou / *Or*

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /  
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto  
***Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,  
smoked ham and pesto biscuit***



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /  
Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc  
***Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,  
grilled hazelnuts and butter sauce***



Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /  
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java  
***Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce***



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison - ***Cheese platter***

Ou / *Or*

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /  
Yaourt / Jus abricot et sauge  
***Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,  
yogurt, apricot and sage sauce***

Ou / *Or*

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /  
Tuile craquante au sésame / Mascarpone  
***Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone***

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 63 €***

***This menu with cheese AND dessert : 63 €***

# Menu Emotion à 75 € en 7 Temps

*(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)*

Grignotage - **Some « tapas » to start...**



Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie /  
Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma  
**Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine,  
zucchini cream and langoustine bisque**



Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais /  
Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto  
**Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes,  
smoked ham and pesto biscuit**



Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe /  
Noisettes torréfiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc  
**Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney,  
grilled hazelnuts and butter sauce**



Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé /  
Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java  
**Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce**



Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison - **Cheese platter**

Ou / **Or**

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot /  
Yaourt / Jus abricot et sauge  
**Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream,  
yogurt, apricot and sage sauce**



Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs /  
Tuile craquante au sésame / Mascarpone  
**Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone**

# A la Carte

## Pour débiter / To start with

Grignotage en trois bouchées apéritives (*Some « tapas » to start...*) 12 €

## Les entrées de saison / Starters

Fleur de courgette farcie d'une mousseline au corail d'oursin / Langoustine rôtie / Crème de courgette / Bisque de langoustine en espuma (*Stuffed zucchini flower with sea urchin, roasted langoustine, zucchini cream and langoustine bisque*) 27 €

Sur une Caponata d'aubergine en royale / Crème de chèvre frais / Confit de tomate / Speck / Sablé Pesto (*Roasted eggplants like a pudding, fresh goat cheese, candied tomatoes, smoked ham and pesto biscuit*) 20 €

## Les plats du moment / Main Courses

Filet de poisson de nos côtes suivant la criée / Purée de céleri au citron vert / Chutney rhubarbe / Noisettes torrifiées / Blini d'épeautre / Beurre blanc (*Fillet of fish of the week (according to arrival), mashed celery, rhubarb chutney, grilled hazelnuts and butter sauce*) 27 €

Filet de pintade fermière en croûte d'agrumes / Champignons Shiitake / Chou Pak Choi / Jus à la citronnelle (*Guinea fowl fillet with citrus crust, Japanese mushrooms, Chinese cabbage and lemongrass sauce*) 27 €

Filet de bœuf poêlé / Croustillant de pommes de terre et cébettes / Oignon nouveau braisé / Lard de Colonnata / Jus au poivre de Java (*Grilled beef tenderloin, potatoes and onions, Italian bacon and pepper sauce*) 34 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages accompagnée de notre confiture maison du moment (*Cheeses platter*) 12 €

Abricots rôtis au miel et parfum de sauge / Crumble au sarrasin / Crémeux abricot / Yaourt / Jus abricot et sauge (*Roasted apricots with honey and sage, buckwheat crumble, apricot cream, yogurt, apricot and sage sauce*) 14 €

Le chou / Crème infusée aux grains de café / Caramel de fruits secs / Tuile craquante au sésame / Mascarpone (*Cream puff with coffee cream and dried fruits caramel, sesame biscuit and mascarpone*) 14 €

**L'AGAPE vous propose également de délicieux gâteaux à emporter**

**(A COMMANDER AU PLUS TARD 48 HEURES A L'AVANCE)**

**confectionnés par notre Chef Pâtissier pour 6, 8 ou 10 personnes**

**pour vos repas de fête, en famille et entre amis :**

**LA CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**LE SAINT-HONORE CLASSIQUE**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**LE SAINT-HONORE AU CHOCOLAT**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**LE PARIS-BREST**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**LE MILLE-FEUILLE CLASSIQUE**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**L'ENTREMET « ROYAL » AU CHOCOLAT**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

**L'ENTREMET CHOCOLAT ET CREME BRÛLÉE**

30€ pour 6 personnes / 35€ pour 8 personnes / 40€ pour 10 personnes

Le Chef et son équipe s'adapteront à vos éventuelles intolérances, allergies et/ou contraintes alimentaires, veuillez les préciser lors de votre commande.

***Please let us know if you have any allergies or dietary requirements***

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et de saison et toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

