

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI (FOR THE LUNCH ONLY)

Entrée + Plat (*STARTER + MAIN*) : 25 € / Plat + Dessert (*MAIN + DESSERT*) : 25 €

Entrée + Plat + Dessert (*STARTER + MAIN + DESSERT*) : 30 €

## Les entrées de notre formule (*Starters*)

### TARTE PISSALADIERE AUX SARDINES

Pissaladière aux sardines grillées, oignons doux et olives noires sur un sablé au Parmesan  
(*Candied sweet onions, black olives and grilled sardines and Parmesan cheese tart*)

Ou / Or

### GASPACHO DE PETIT POIS

Gaspacho de petits pois au basilic et Feta  
(*Green peas gazpacho with basil and Feta cheese*)

## Les Plats de notre formule (*Main courses*)

### FILET DE JULIENNE

Filet de Julienne en croûte de persil, « Caponata » et sauce vierge aux câpres  
(*White fish fillet with parsley crust, candied eggplants and tomatoes and caper sauce*)

Ou / Or

### RUMSTEAK GRILLE

Cœur de Rumsteak grillé, espuma de pomme de terre et jus au poivre  
(*Grilled beef steak, potatoes foam and pepper sauce*)

Ou / Or

LE PLAT DU JOUR (*Daily Special*) – SAUF LE SAMEDI (*Except on Saturday*)

## Les Desserts de notre formule

### Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

### MOELLEUX AUX CERISES

Moelleux cerise pistache, nage de cerise et crème fouettée au Kirsch  
(*Soft cake with cherries and pistachio, cherry juice and whipped cream with Kirsch*)

Ou / Or

### TIRAMISU

Le Tiramisu, mousse légère au Mascarpone, émulsion au café expresso et tuile au cacao  
(*Tiramisu, light mascarpone mousse, coffee foam and cocoa biscuit*)

Ou / Or

LA COUPE GLACEE DU MOMENT (*Seasonal ice cream*)

# Menu Initiation à 41 € en 3 Temps

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

## LA FLEUR DE COURGETTE

Œuf bio cuit à 63°, courgette violon en tartare, beignet de fleur de courgette et espuma courgette  
*(Soft boiled egg, fried zucchini flower and zucchini variation)*

OU / Or

## LA TRUITE D'ARDECHE

Ceviche de truite aux agrumes, radis green et red meat en pickles et gel de citron confit  
*(Trout ceviche with citrus, green and red radishes and candied lemon jelly)*



## LE FILET DE DORADE ROYALE

Filet de dorade royale rôti, déclinaison d'artichaut et beurre blanc à l'oseille  
*(Roasted sea bream fillet, artichoke variation and sorrel butter sauce)*

OU / Or

## LA JOUE DE BOEUF

Joue de bœuf confite au vin rouge, mousseline de pois cassés à l'échalote et carottes anciennes  
*(Candied beef cheek, mashed split peas with shallots and braised carrots)*



## LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

## LA FRAMBOISE

Biscuit moelleux roulé à la pistache, marmelade de framboise et chocolat blanc  
*(Soft pistachio and raspberry biscuit, raspberry jam and white chocolate)*

OU / Or

## LE CHOCOLAT NOIR

Crèmeux cacahuète caramélisé et glacé, cacao fleur de sel et chocolat noir, notes d'agrumes  
*(Caramelized and frozen peanuts cream, cocoa and dark chocolate, citrus flavour)*

*Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 49 €*

*This menu with cheese AND dessert : 49 €*

# Menu Dégustation à 65 € en 5 Temps

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

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



## LA FLEUR DE COURGETTE

Œuf bio cuit à 63°, courgette violon en tartare, beignet de fleur de courgette et espuma courgette  
*(Soft boiled egg, fried zucchini flower and zucchini variation)*

OU / Or

## LA TRUITE D'ARDECHE

Ceviche de truite aux agrumes, radis green et red meat en pickles et gel de citron confit  
*(Trout ceviche with citrus, green and red radishes and candied lemon jelly)*



## LE FILET DE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre rôti, déclinaison d'artichaut et beurre blanc à l'oseille  
*(Roasted John Dory fish fillet, artichoke variation and sorrel butter sauce)*



## LE PIGEON

Filet de pigeon rôti, foie gras de canard poêlé,  
Pommes de terre confites, petits pois à la française et jus corsé  
*(Roasted pigeon fillet, green peas variation, roasted duck liver and candied potatoes)*



## LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

## LA FRAMBOISE

Biscuit moelleux roulé à la pistache, marmelade de framboise et chocolat blanc  
*(Soft pistachio and raspberry biscuit, raspberry jam and white chocolate)*

OU / Or

## LE CHOCOLAT NOIR

Crèmeux cacahuète caramélisé et glacé, cacao fleur de sel et chocolat noir, notes d'agrumes  
*(Caramelized and frozen peanuts cream, cocoa and dark chocolate, citrus flavour)*

*Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 73 € / This menu with cheese AND dessert : 73 €*

# Menu Emotion à 85 € en 7 Temps

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

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



## LA FLEUR DE COURGETTE

Œuf bio cuit à 63°, courgette violon en tartare, beignet de fleur de courgette et espuma courgette  
*(Soft boiled egg, fried zucchini flower and zucchini variation)*



## LA TRUITE D'ARDECHE

Ceviche de truite aux agrumes, radis green et red meat en pickles et gel de citron confit  
*(Trout ceviche with citrus, green and red radishes and candied lemon jelly)*



## LE FILET DE SAINT-PIERRE

Filet de Saint-Pierre rôti, déclinaison d'artichaut et beurre blanc à l'oseille  
*(Roasted John Dory fish fillet, artichoke variation and sorrel butter sauce)*



## LE PIGEON

Filet de pigeon rôti, foie gras de canard poêlé,  
Pommes de terre bouchon, petits pois à la française et jus corsé  
*(Roasted pigeon fillet, green peas variation, roasted duck liver and candied potatoes)*



## LA FRAMBOISE

Biscuit moelleux roulé à la pistache, marmelade de framboise et chocolat blanc  
*(Soft pistachio and raspberry biscuit, raspberry jam and white chocolate)*



## LE CHOCOLAT NOIR

Crèmeux cacahuète caramélisé et glacé, cacao fleur de sel et chocolat noir, notes d'agrumes  
*(Caramelized and frozen peanuts cream, cocoa and dark chocolate, citrus flavour)*

*Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 93 € / This menu with cheese AND dessert : 93 €*

# A la Carte

## Pour débiter / To start with

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

## Les entrées de saison / Starters

LA FLEUR DE COURGETTE 🌱 : Œuf bio cuit à 63°, courgette violon en tartare, beignet de fleur de courgette et espuma courgette (*Soft boiled egg, fried zucchini flower and zucchini variation*) 25 €

LA TRUITE D'ARDECHE : Ceviche de truite aux agrumes, radis green et red meat en pickles et gel de citron confit (*Trout ceviche with citrus, green and red radishes and candied lemon jelly*) 25 €

LE VELOUTE DE PETIT POIS 🌱, crème fouettée aux herbes et à l'échalote et chips de pain grillé (*Green peas soup, herbal fresh whipped cream with shallots and toasted bread*) 15 €

## Les plats du moment / Main Courses

LE FILET DE SAINT-PIERRE rôti, déclinaison d'artichaut et beurre blanc à l'oseille (*Roasted John Dory fish fillet, artichoke variation and sorrel butter sauce*) 35 €

LE PIGEON rôti, foie gras de canard poêlé, pommes de terre confites, petits pois à la française et jus corsé (*Roasted pigeon fillet, green peas variation, roasted duck liver and candied potatoes*) 35 €

LE RISOTTO aux langoustines et espuma au persil (*Risotto with Norway lobster and parsley foam*) 30 €

LE RISOTTO VEGETARIEN 🌱 aux asperges vertes de Provence (*Risotto with green asparagus*) 25 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

LE FROMAGE  
Accompagné de notre confiture maison (*Cheese platter with home made jam*) 12 €

LA FRAMBOISE : Biscuit moelleux roulé à la pistache, marmelade de framboise et chocolat blanc (*Soft pistachio and raspberry biscuit, raspberry jam and white chocolate*) 14 €

LE CHOCOLAT : Crémeux cacahuète caramélisé et glacé, cacao fleur de sel et chocolat noir, notes d'agrumes (*Caramelized and frozen peanuts cream, cocoa and dark chocolate, citrus flavour*) 14 €

LA COUPE GLACEE DU MOMENT (*Seasonal ice cream*) 12 €

LA COUPE « COLONEL » : Sorbet citron et vodka (*Lemon sorbet and vodka*) 10 €

**L'AGAPE** vous propose également de délicieux gâteaux à emporter  
confectionnés par Anthony, notre Chef Pâtissier, pour 6, 8 ou 10 personnes  
pour vos repas de fête, en famille et entre amis

**(A COMMANDER AU PLUS TARD 72 HEURES A L'AVANCE)**

45 € pour 6 personnes / 50 € pour 8 personnes / 55 € pour 10 personnes

#### L'AGAPE EXOTIQUE

Moelleux noix de coco, marmelade passion mangue et mousse chocolat blanc-noix de coco

#### L'AGAPE CHOCOLATE

Biscuit au cacao, riz au lait et caramel et mousse au chocolat

#### LE FRAISIER OU LE FRAMBOISIER

Biscuit aux amandes, crème légère à la vanille et fraises ou framboises fraîches

#### LA CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON

Biscuits cuillères, mousse bavaroise et fruits frais

#### LE PARIS BREST

Pâte à chou et mousse praliné noisette

#### LE SAINT-HONORE A LA VANILLE

Pâte à chou, feuilletage et crème à la vanille

#### LE MILLEFEUILLE A LA VANILLE (qui peut également se décliner aux fruits de saison)

Feuilletage caramélisé et crème Diplomate à la vanille

**N'hésitez pas à consulter Anthony afin de personnaliser au mieux votre gâteau**

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.

