

Restaurant

AGAPES

LA CARTE



OUVRONS NOUS L'APPÉTIT

SALADE VERTE

Vinaigrette à la moutarde 6.-

JAMBON PATA BLANCA

18 mois d'affinage 18.-

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 16.5.-

OS À MOELLE AU GRILL

Accompagné de ses toasts 12.5.-

CARPACCIO DE BOEUF

Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche, Copeaux
de vieux Jura 18.-



ALLONS À LA DÉCOUVERTE

CÔTE DE COCHON À L'ANCIENNE (250g)

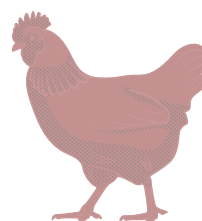
Jus de viande, mousseline de pommes-de-terre
et légumes de saisons 32.-

RIBS DE VEAU SAUCE BARBECUE

Frites maison et légumes de saisons 34.-

CUISSE DE VOLAILLE À PATTE NOIRE ROULÉE

Jus de viande, mousseline de pommes-de-terre
et légumes de saisons 29.-



BURGER DE BOEUF

Buns de notre boulanger "Du Pain Ô Chocolat",
fromage fumée et frites Maison 28.-

TARTARE DE BOEUF

Bœuf Suisse, coupé au couteau. Frites maison, toasts
et salade verte.

Traditionnelle

160g 31.-

220g 36.-

Au Whisky

160g 34.-

220g 39.-

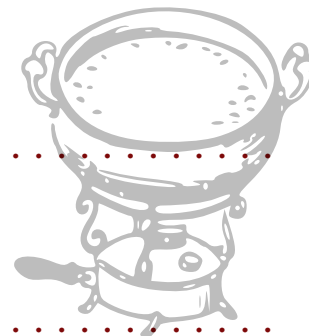


QUE LE PLAISIR CONTINUE

FONDUE CHINOISE (sur réservation, 24h à l'avance)

Accompagnée de ses cinq sauces maison et garnitures à discrétion.

Minimum 2 personnes, par personne 42.-



PLAT ENFANT

Steak de boeuf, frites et salade verte 15.-

Accompagné de coloriages

Nous avons le plaisir de vous informer
que le Restaurant AGAPES répond aux exigences
du label "Fait Maison"



PASSONS AUX CHOSES SÉRIEUSES

Toutes nos viandes sont sélectionnées avec soin

ENTRECÔTE DE CHEVAL

Entrecôte de cheval d'Islande, 200g

Frites maison, légume, café de paris. 38.5.-

PICANHA DE BOEUF

Bœuf Suisse, 200g

Frites maison, légume, café de paris. 38.5.-

CÔTE DE BOEUF ANGUS

De la région neuchâteloise (minimum 600g)

100g 12.-

CÔTE DE BOEUF HEREFORD

Suisse (minimum 600g)

100g 11.-

TOMAHAWK DE HEREFORD

Irlande (à la coupe)

100g 13.5.-

ACCOMPAGNEMENTS

Beurre Café de paris 3.-

Sauce Béarnaise 5.-

Sauce au poivre 5.-

Sauce Chimichurri 5.-

Frites Maison 5.-

Mousseline de pommes-de-terre 6.-

Garniture de légumes 7.5.-



UNE DOUCEUR POUR TERMINER

CRÈME BRULÉE

À l'Absinthe 9.5-

TIRAMISÙ 9.5-

MOUSSE AU CHOCOLAT. 9.5.-

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Accompagnée de son sorbet kalamansi
de chez "Praline Chocolaterie"



Fond de tarte de notre boulanger "Du Pain Ô Chocolat" 12.-

GLACES ET SORBETS

De chez "Praline Chocolaterie"

Fraise, orange sanguine, kalamansi, citron vert, café, caramel,
vanille, noisette, chocolat. Une boule 3.5

