

Restaurant

AGAPES

LA CARTE



OUVRONS NOUS L'APPÉTIT

SALADE VERTE

Vinaigrette à la moutarde 6.-

SALADE D'AGAPES

Laitue, Pata Blanca des frères Alcalá, croûtons et copeaux de vieux Jura, vinaigrette Grenade. 18.-

GNOCCHI MAISON TRUFFE FRAICHE

Crème truffée et copeaux de parmesan 24.-

JAMBON PATA BLANCA DES "FRÈRES ALCALÁ"

24 mois d'affinage, élaboré en Suisse 24.-

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 16.5

OS À MOELLE AU GRILL

Accompagné de ses toasts 12.5



ALLONS À LA DÉCOUVERTE

OSSO BUCO CONFIT

Accompagnée de mousseline de pommes-de-terre
et légumes de saisons 29.-

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

Accompagnée de mousseline de pommes-de-terre
et légumes de saisons 33.-

AGNEAU BIO DE L'ÉLEVAGE PERROUX

Accompagnée de mousseline de pommes-de-terre
et légumes de saisons 36.-

BURGER DE BOEUF

Buns de notre boulanger "Du Pain Ô Chocolat",
fromage fumée et frites Maison
26.-

TARTARE DE BOEUF

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

Traditionnelle

160g 29.-

220g 34.5.-

À la truffe fraîche

160g 38.-

220g 42.-

Au Whisky

160g 34.-

220g 37.-

QUE LE PLAISIR CONTINUE

FONDUE AUX FROMAGES

Fondue de chez "Sterchi", minimum 2 personnes

200g par personne 24.-

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

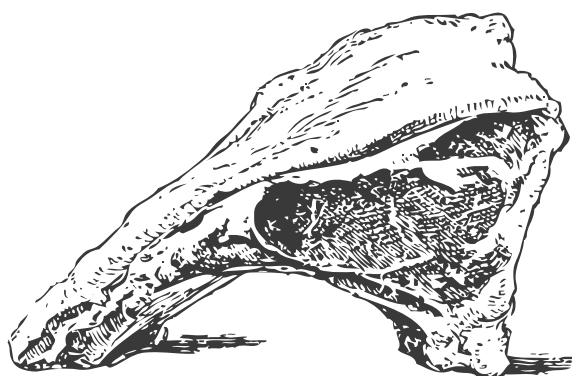
200g	19.5.-
300g	29.5.-

PICANHA DE BOEUF

Picanha de boeuf Suisse

200g	21.-
300g	31.5.-

**RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE CHAQUE
SEMAINE**



ACCOMPAGNEMENTS

Beurre Café de paris	3.-
Beurre à la Truffe Fraiche	7.5.-
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

SÉLECTION DE FROMAGES

De chez "Sterchi" 14.-

CRÈME BRULÉE

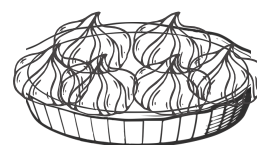
À l'Absinthe 9.5-

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, 3.5
vanille, noisette, chocolat. Une boule

