



38120
Le Fontanil
www.laqueuedecochon.fr
04 76 45 68 75

Deux Brasseries pour vous servir

38160
Chatte - Saint Marcellin
www.brasserielesagapes.fr
04 76 38 40 68



Entrées

- Salade Marcelline** 10€50
salade - tomate - oeufs - noix - 1/2 saint-marcellin et poitrine fumée cuits dans un feuilletage
- Salade Chevrine** 12€90
salade - tomate - oeufs - noix - chèvre et poitrine fumée cuits dans un feuilletage - ravioles en friture
- Double Marcelline** 13€50
- Salade à la Noix d'Escargot** 12€00
salade - tomate - oeufs - noix - feuilleté d'escargots cuisinés dans une farce à base de farine de noix
- Salade des Agapes** 11€50
salade - tomate - oeufs - noix - ravioles en friture
- Salade Dauphinoise** 13€90
salade - tomate - oeufs - noix - foies de volaille au vinaigre de framboise
- Salade Italienne** 13€90
salade - tomate - oeufs - noix - jambon cru - mozzarella
- Carpaccio de Bœuf** 14€50
fines tranches de bœuf - basilic - huile d'olive - citron - parmesan
• Servi avec frites ou haricots verts

Spécialités 100% maison

- Ravioles traditionnelles** 12€00
avec sauce forestière ou provençale ou bleu 13€00
- Ravioles gourmandes** 12€90
grosses ravioles - 3 fois le volume de farce
- Ravioles du bûcheron** 13€40
farcies au Bleu du Vercors Sassenage
- Ravioles Bella Maria** 13€00
farcies à la tomate et au basilic
- Ravioles saumon** 13€90
farcies au saumon frais
- Ravioles sauce aux morilles** 17€80
- Pâtes fraîches** 10€00
avec sauce forestière ou provençale ou bleu 10€90
- Lasagnes «Pur bœuf»** 12€90
Le régal vous demande une attente de 20mn



Viandes*

- Entrecôte grillée** (250g) 18€00
- Bavette à l'échalote** (250g) 16€20
- Tartare d'Astérix au couteau** (250g) 17€90
- Tartare d'Obélix au couteau** (400g) 23€90
- Steack haché du bûcheron** (250g) 15€00
Préparation aromatisée «A notre façon» - 250g - frites
- Plancha des Agapes** 16€00
Chiffonade de Bœufs marinée
- Andouillette AAAAA** 16€20
en fricassée ou grillée
- Tête de veau sauce gribiche** 18€50

Moules 15€

Marinière ou Moules crème de Saint-Marcellin servies avec frites

Le jeudi soir à volonté



Les Bréchets 15€

Le Vendredi soir à volonté

Partie charnue du poulet située sous le cou

A la tapenade ou Persillée ou Au citron



Menu du jour

(sauf le soir, le week-end et jours fériés)

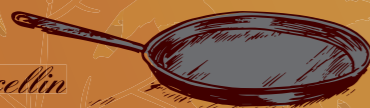
- Entrée + plat + dessert 14€90
- «Entrée + plat» ou «plat + dessert» 12€30
- Plat 10€00
- Menu enfant (-12ans) 10€00
Steack haché (frites ou ravioles)
1 glace + 1 surprise

Autour du Gratin

Feuilltis sur lit de Salade Gratinée de ravioles au choix

12€90

- Bleu du Vercors Sassenage
- Forestière
- Ecrevisses
- Saint-Marcellin



Duo de Saucissons 15€

Murson, Saucisson Lyonnais sur lit de ravioles

MENU AUTHENTIQUE

Salade des Agapes avec ravioles frits ou Assiette charcutière

19€

Duo de Caillettes ou Duo de Saucissons sur lit de ravioles maison

Glace 2 boules ou dessert du jour

Poulet fermier aux écrevisses sur lit de ravioles 18€



Nos choucroutes

- La Traditionnelle 15€00
- La Jarret (jambonneau rôti env. 800g) 18€00

Poissons*

- Cuisses de grenouilles persillées 22€90
- Gambas Grillées 22€90
flambées au Cognac
- Poisson selon arrivage 21€00

* Suivant la cuisson, une attente de 20 mn vous sera demandée
Accompagnement : frites, ravioles ou haricots verts

Journée Grenouille

Tous les 1^{ers} vendredis du mois

LE MIDI
Menu du jour Grenouille

LE SOIR
Menu Grenouille servi à volonté



Le plaisir du berger

- Duo de fromages régionaux 4€20
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage et cerneaux de noix
- Faiselle du Royans 3€90



L'A.B.C. ISÉROIS

Les Agapes ont choisi pour vous des produits typiquement Isérois: Agneau, volaille, bleu du Vercors, Saint-Marcellin, courge, noix, pour fabriquer des produits 100% maison

Lasagnette gratinée servie avec salade 12€90

Poulet et Bleu du Vercors ou Agneau et Saint-Marcellin



Demandez nos soirées à thèmes

Retrouvez notre page facebook