



Restaurant

AGAPES

LA CARTE





OUVRONS NOUS L'APPÉTIT

SALADE VERTE

Vinaigrette à la moutarde 5.5-

VELOUTÉ DE PANAIS RÔTIS

Et croûtons 12.5

OEUF PARFAIT

Purée de topinambours et " salsi-frit " 13.5

Supplément jambon 8.5

GNOCCHI MAISON

Crème de parmesan et copeaux de parmesan 16.5

Taille plat 29.-

JAMBON PATA BLANCA DES "FRÈRES ALCALA"

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

FOIE GRAS MAISON

Accompagné de ses toasts grillés
et chutney " ananas-passion " 18.5

OS À MOELLE AU GRILL

Accompagné de ses toasts 12.5

Supplément de tartare de boeuf 8.5





ALLONS À LA DÉCOUVERTE

OSSO BUCO CONFIT

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

CHICKEN BURGER

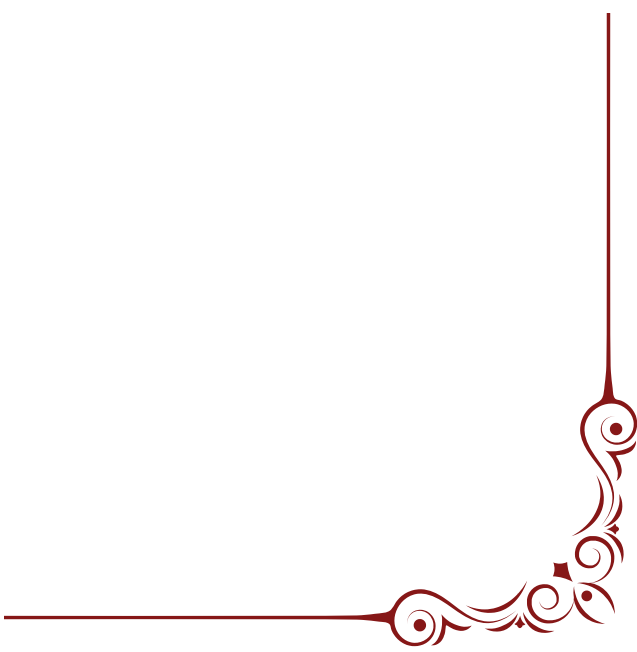
Poulet pané par nos soins, buns de notre boulanger
"Du Pain Ô Chocolat ", sauce de Ben',
accompagné de frites Maison 26.-

CLASSIQUE BURGER

Buns de notre boulanger "Du Pain Ô Chocolat ",
fromage forestier de chez " Sterchi " et frites Maison 27.-

TARTARE TRADITIONNEL

Boeuf Suisse, coupé au couteau. Frites maison, toasts
et salade verte.
160g 28.-
220g 33.-



QUE LE PLAISIR CONTINU

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Mousseline de pommes-de-terre accompagnée
de légumes de saison 28.-

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
par notre boucher Bernard Perroud

CÔTE DE BOEUF (20 min.)

Côte de bœuf "Hereford" Suisse. (Min. 600g) Les 100g 11.-

CÔTE DE BOEUF (20 min.)

Côte de bœuf " Aberdeen Angus" Suisse. (Min. 600g) Les 100g 12.-

ENTRECÔTE PARISIENNE

Entrecôte de boeuf " Simmental " Suisse. (Min. 200g) Les 100g 9.-

ENTRECÔTE DE CHEVAL

Entrecôte de cheval d'Islande (Min. 200g) Les 100g 8.5

PICANHA DE BOEUF

Picanha de boeuf Suisse. (Min. 200g) Les 100g 8.5

ACCOMPAGNEMENTS

Beurre Café de paris 3.-

Sauce Béarnaise 6.-

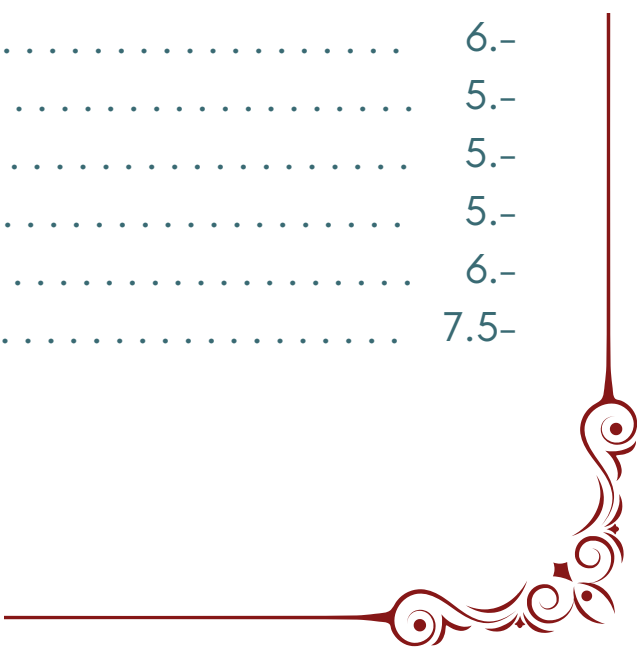
Sauce au poivre 5.-

Jus de viande 5.-

Frites Maison 5.-

Mousseline de pommes-de-terre 6.-

Garniture de légumes 7.5-





UNE DOUCEUR POUR TERMINER

SELECTION DE FROMAGES

De chez "Sterchi" Accompagnée de miel, et fruits secs 14.-

CRÈME BRULÉE

À l'Absinthe 9.5-

TIRAMISÙ 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.-

RELIGIEUSE

Au caramel beurre salé,
accompagnée d'une boule de glace caramel 13.5

GLACES ET SORBETS

De chez "Praline Chocolaterie"

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

