



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 des Agapes** 11€00
salade - tomates - oeufs - noix - ravioles en friture
- Salade Marcelline** 11€50
salade - tomates - oeufs - noix - 1/2 saint-marcellin et poitrine fumée cuits dans un feuilletage
- Salade à la Noix d'Escargot** 12€00
salade - tomates - oeufs - noix - feuilleté d'escargots cuisinés dans une farce à base de farine de noix
- Salade Briochette** 13€50
salade - tomates - oeufs - noix
Briochette au Bleu du Vercors Sassenage
- Salade Dauphinoise** 13€90
salade - tomates - oeufs - noix - foies de volaille au vinaigre de framboise
- Salade Italienne** 14€50
salade - tomates - oeufs - noix - jambon cru - mozzarella
- Salade Périgourdine** 15€00
salade - tomates - oeufs - noix - Magret de canard séché maison - Foie gras poêlé
Crème de Truffes d'été **Nouveau**
- Carpaccio de Bœuf ou de Saumon** 15€50
fines tranches de bœuf - basilic - huile d'olive - citron - Parmesan
fines tranches de saumon mariné à l'aneth - citron
• Servi avec frites et salade

Nos Gratinées

15 min de préparation

- Ravioles Nature** 14€00
- Au Saint-Marcellin** 15€00
- Aux champignons** 16€00
- Au Foie Gras** 18€00

Lasagnettes Servie avec salade et noix

- Lasagnette de Poulet** 15€00
Pâte, poulet mariné, courge, Bleu du Vercors fondu, gruyère, sel, poivre
- Lasagnette à l'agneau** 15€00
Pâte, agneau, courge, Saint Marcellin fondu - gruyère, sel, poivre

Poissons

17€



Moules de Bouchot

servies avec des frites - A PARTIR DE JUIN

Marinières ou sauces au choix

- Cuisses de grenouilles persillées** 22€90
- Gambas grillées** flambées au Cognac 23€90
- Poisson selon arrivage** 21€00

Spécialités 100% maison

- L'assiette 4 montagnes** 18€00
terrines du moment - saucisson aux trompettes de mort
caillette - magret affiné poivre et sel - ravioles frites
- Ravioles traditionnelles** 13€20
avec sauce forestière ou provençale ou bleu 13€80
- Ravioles gourmandes** 13€20
grosses ravioles - 3 fois le volume de farce
- Ravioles Bella Maria** 13€40
farcies à la tomate et au basilic
- Ravioles du bûcheron** 13€80
farcies au Bleu du Vercors Sassenage
- Ravioles saumon** 14€00
farcies au saumon frais
- Ravioles sauce aux morilles** 17€80
- Pâtes fraîches** 10€50
avec sauce forestière ou provençale ou bleu 11€00
- Caillette gauloise ou traditionnelle** 14€50
Servie chaude sur un lit de ravioles
- Lasagnes «Pur bœuf»** 13€50
Le régal vous demande une attente de 20mn
- Saucisson chaud** 13€50
Pomme de terre vapeur, sauce gribiche

Menu Authentique

19€

- Caillette gauloise sur lit de salade**
ou
Salade des Agapes avec ravioles frites

- Assiette de ravioles traditionnelles**
ou
Saucisson chaud
pommes de terre vapeur sauce gribiche

- Glace 2 boules ou dessert du jour**

Viandes*

- Filet de bœuf** (250g) 26€00
- Filet de bœuf aux morilles** 31€00
- Entrecôte grillée** (250g) 19€00
- Bavette à l'échalote** (250g) 17€00
- Tartare d'Astérix au couteau** (250g) 18€00
- Tartare d'Obélix au couteau** (400g) 24€00
- Steack haché du bûcheron** (250g) 15€00
Façon boucher - frites
- Andouillette AAAAA en fricassée ou grillée** 17€50
- Jarret frites** 18€00
- Magret de canard grillé** 19€00
- Fête de veau sauce gribiche** 18€50

Côte de bœuf

seul ou à deux - 800g - frites, salade

39€

* Suivant la cuisson, une attente de 20 mn vous sera demandée

Nouveau

Assiette «BARBECUE»

Saucisses maison (ou viande grillée)
Servies avec frites et salades

18€

Les Bréchetts

Partie charnue du poulet située sous le cou, goûteuse et cuisinée à notre façon

A la tapenade
ou **Persillée**
ou **Au citron**

16€

servis avec frites et salade



Formule Plaisir

- Entrecôte forestière (frites salade)** 22€00
- Dessert du jour**

L'assiette Plancha

- Duo de viandes Marinées grillées** (bœuf - volaille)
- Frites - Salade** 20€00

Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

- Entrée + plat + dessert** 14€90
- «Entrée + plat» ou «plat + dessert»** 12€30
- Plat** 10€00

Menu Enfant

-12 ans

- Steack haché (frites ou ravioles)** 10€00
- 1 glace + 1 surprise**

Le plaisir du berger

- Duo de fromages régionaux** 4€80
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage et cerneaux de noix

- Faiselle du Royans** 4€00
Nature, crème ou coulis



Nos vendredis à thème

Grenouilles
Tous les 1^{ers} vendredis du mois

LE MIDI
Menu du jour
Grenouilles

LE SOIR
Soirée Grenouilles
servi à volonté



Moules
Tous les 3^{es} vendredis du mois

LE MIDI
Menu du jour
Moules

LE SOIR
Soirée Moules
servi à volonté

