



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

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



# Deux Brasseries pour vous servir

## Notre planche charcutière maison

1 tranche de terrine de campagne - 4 tranches de saucisson aux trompettes de mort - 2 tranches de caillette - 4 filets de magret affinés poivre et sel - ravioles frites



20 €

à partager à l'apéritif  
ou à déguster seul

## Nos entrées

Salade des Agapes 12€80  
salade, tomates, oeufs, noix, ravioles en friture

**Nouveau** Salade Normande (attente de 10 mn) 16€70  
salade, tomates, camembert rôti, lardons, oignons

Salade César 16€50  
salade, tomates, oeufs, noix, poulet pané, croutons, parmesan

Salade du pêcheur 16€90  
salade, tomates, oeufs, crevettes, miettes de crabe, chiffonade de saumon mariné à l'aneth

Carpaccio de Boeuf 19€90  
fines tranches de boeuf, basilic, huile d'olive, citron, parmesan

Tartare d'Astérix au couteau (250g) 20€00

Tartare d'Obélix au couteau (400g) 24€50

## Foie gras de canard "maison" marbré aux noix, roulé au torchon

foie gras de canard, noix, vin de noix, salade verte

24 €

## Nos poissons

 Cuisses de grenouilles persillées 24€00

**Nouveau** Pavé de saumon au beurre blanc 22€50

Poêlée de Saint Jacques au crémeux de langoustines sur lit de ravioles maison 24€80

## Nos ravioles maison avec nos sauces maison au choix en supplément

Pâtes fraîches 11€50

Ravioles traditionnelles farcies au fromage blanc, gruyère, persil 13€90 

Ravioles Bella Maria farcies à la tomate et au basilic 14€50

Ravioles "Marcelle Noix" 14€90  
ravioles farcies au Saint Marcellin IGP et Noix de Grenoble 

Ravioles sauce aux morilles 17€90 

## Nos gratinés de ravioles

15 min de cuisson

Nature 15€50

Au Bleu du Vercors  18€50

## Menu Authentique

22 €

Caillette maison sur lit de salade ou Salade du Royans avec ravioles frites

Assiette de ravioles traditionnelles (avec sauce au choix en supplément) ou

Saucisson chaud pommes de terre vapeur sauce gribiche

Glace 2 boules

Tous nos plats sont servis avec 2 accompagnements maximum : frites ou salade ou ravioles ou légumes du moment  
Tout accompagnement supplémentaire = 2€

## Nos viandes\*

Toutes nos viandes sont d'origine France ou EU

Entrecôte 21€50

Steak haché à notre façon (250g) 18€80  
Viande hachée, ail, échalotes, persil, aromates

Andouillette en fricassée ou grillée 20€00

Tête de veau sauce gribiche servie avec pommes de terre vapeur 21€00

Magret de canard 22€00

\* Suivant la cuisson, une attente de 15 mn vous sera demandée

## NOTRE BURGER MAISON

Pain burger, tomates, compotée d'oignons, steak Charolais 180g, Comté AOP

Avec sauce au choix  
Bleu du Vercors ou Barbecue 19€90

## Nos sauces maison

au choix en supplément

Barbecue ..... 1€50 Crémeux de langoustines . 4€00

Morilles ..... 4€00  Bleu du Vercors ..... 2€50  
Gribiche

## Nos Bréchetts

19€80

Partie charnue du poulet, goûteuse et cuisinée

en Persillade



## NOS CHOUCROUTES

Chou cuit au champagne, pomme de terre vapeur

La Jarret Jambonneau rôti 18€80

La Tradition 22€80  
Saucisse de Francfort, Coti, saucisson maison

## Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

Entrée + plat + dessert 17€50

"Entrée + plat" ou "plat + dessert" 14€50

Plat 12€00

## Menu Enfant

- 12 ans

Steak haché (frites ou ravioles) 11€00

1 glace + 1 surprise

## Nos fromages régionaux

Duo de fromages 5€00  
St Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage et cerneaux de noix 

Faisselle du Royans 4€00 (nature) 4€30 (crème) 4€50 (coulis)

## Tous les 1<sup>ers</sup> vendredis du mois

LE MIDI

Menu du jour Grenouilles



LE SOIR

Soirée Grenouilles servi à volonté

MENU

32€00