



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

## Deux Brasseries pour vous servir

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



### Notre planche charcutière maison 19€00



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

à partager à l'apéritif ou à déguster seul

### Nos entrées

- Salade des Agapes** 12€50  
salade - tomates - œufs - noix - ravioles en friture
- Salade de chèvre chaud** 13€90 *Nouveau*  
salade - tomates - œufs - noix - toast de chèvre chaud
- Salade César** 15€80  
salade - tomates - œufs - noix - poulet pané - croutons - parmesan
- Salade du pêcheur** 15€90  
salade - tomates - œufs - crevettes - miettes de crabes  
Chiffonade de saumon mariné à l'aneth

### Nos plats "Fraîcheur"



- Tartare d'Astérix au couteau** (250g) 19€80
- Tartare d'Obélix au couteau** (400g) 24€00
- Carpaccio de Boeuf** 18€00  
fines tranches de bœuf - basilic - huile d'olive - citron - parmesan

### Poissons

- Cuisses de grenouilles persillées** 24€00
- Pavé de saumon meunière** 21€00
- Poêlée de St Jacques au crémeux de langoustines** 24€80  
sur lit de ravioles maison

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

- Pâtes fraîches** 11€00
- Ravioles traditionnelles** 13€80
- Ravioles Bella Maria** 14€00  
farcies à la tomate et au basilic
- Ravioles "Marce lie Noix"** 14€80  
farcies au Saint Marcellin IGP et Noix de Grenoble
- Ravioles sauce aux morilles** 17€80

### Nos Gratinées de ravioles

- 15 min de préparation
- Nature** 15€50
- Au Saint-Marcellin** 16€50
- Au Bleu du Vercors** 17€50
- Aux écrevisses** 19€50 *Nouveau*

### Menu Authentique 22€00

- 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

### Nos viandes \*

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

- Côte de bœuf** (environ 500g) 29€00
- Steak haché à notre façon** (250g) 17€00  
Viande hachée, ail, échalotes, persil, aromates
- Andouillette en fricassée ou grillée** 18€90
- Magret de canard** 20€00
- Tête de veau sauce gribiche** 19€00  
Servie avec pommes de terre vapeur
- Entrecôte Grillée** 20€50

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

### NOTRE BURGER MAISON 19€50

Pain burger, tomates, compotée d'oignons, steak Charolais 180g, Comté AOP  
Avec sauce au choix : Bleu du Vercors ou Barbecue

### Burger version XXL 22€00

Avec steak à notre façon (250g)

### Nos sauces maison au choix en supplément

- 1,5€ Barbecue
- 2€ Bleu du Vercors Gribiche • Forestière
- 3€ Crémeux de langoustines

### Menu du Jour

sauf le soir, le week end & jours fériés

- Entrée + plat + dessert 17€00
- "Entrée + plat" ou "plat + dessert" 14€00
- Plat 12€00

### Menu Enfant -12ans

- Steak haché (frites ou ravioles) 11€00
- 1 glace + 1 surprise

### Nos fromages régionaux

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



Retrouvez notre page Facebook @brasserieiqdc

Chaque matin, découvrez notre menu du jour sur l'appli MDJ

Tous nos plats sont servis avec 2 accompagnements maximum : frites ou salade ou ravioles ou haricots verts  
Tout accompagnement supplémentaire = 2€