



38120
Le Fontanil
www.laqueuedecochon.fr

Deux Brasseries pour vous servir

38160
Chatte - Saint Marcellin
www.brasserielesagapes.fr



Entrées

- Salade Marcelline** 9€90
salade - tomates - oeufs - noix - 1/2 saint-marcellin et poitrine fumée cuits dans un feuilletage
- Double Marcelline** 12€90
- Salade à la Noix d'Escargot** 10€70
salade - tomates - oeufs - noix - feuilleté d'escargots cuisinés dans une farce à base de farine de noix
- Salade des Agapes** 10€90
salade - tomates - oeufs - noix - ravioles en friture
- Salade Dauphinoise** 13€20
salade - tomates - oeufs - noix - foies de volaille au vinaigre de framboise
- Salade Italienne** 12€90
salade - tomates - oeufs - noix - jambon cru - mozzarella
- Carpaccio de Boeuf** 14€50
fines tranches de boeuf - basilic - huile d'olive - citron
• Servi avec frites ou haricots verts
- Douzaine d'escargots de Bourgogne** 11€80
- L'assiette 4 montagnes** 16€00
terrine du moment - saucisson aux trompettes de mort caillette - magret affiné poivre et sel - ravioles frits

Gratinées de ravioles

15 minutes de préparation

- Nature** 13€50
- Au Saint-Marcellin** 14€90
- Aux champignons** 15€20

Journée Grenouille

Tous les 1^{ers} vendredis du mois

LE MIDI

Menu du jour Grenouille

LE SOIR

Soirée Grenouille
servi en agape

Spécialités 100 % maison

- Ravioles traditionnelles** 12€60
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
- Caillette gauloise ou traditionnelle** 14€00
Servie chaude sur un lit de ravioles
- Lasagnes «Pur boeuf»** 12€90
Le régal vous demande une attente de 20 mn
- Saucisson chaud** 12€90
pomme de terre vapeur, sauce gribiche

Menu Authentique 19€

- Caillette gauloise sur lit de salade
ou
Salade des Agapes avec ravioles frits
- Assiette de ravioles traditionnelles
ou
Saucisson chaud
pommes de terre vapeur sauce gribiche
- glace ou dessert du jour

Viandes*

- Filet de boeuf** (200g) 26€00
- Filet de boeuf aux morilles** (200g) 31€00
- 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** (450g) 23€90
- Steack haché du bûcheron** 15€00
façon boucher - 250 g - frites

- Andouillette AAAAA** 16€20
en fricassée ou grillée
- Magret de canard grillé** 19€00
- Côte de boeuf** seul ou à deux 38€00
800 g - frites, salade

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

DEMANDEZ NOS GIBIERS selon arrivage

Poissons

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

Les Bréchetts

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

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

Servis avec frites et salade

15€

Saveurs Automnales

NOS CHOUCROUTES

Chou cuit au champagne, pommes de terre vapeur

- La Jarret** 18€00
Jambonneau rôti
- La Tradition** 20€00
1/2 jambonneau, saucisse, petit salé
- Tête de veau** 18€50
Sauce gribiche

Formule plaisir

- Entrecôte forestière (frites salade)
- Dessert du jour 20€90

L'assiette Plancha

- Duo de viandes Marinées grillées (boeuf - volaille) Frites - Salade 18€20

Menu du jour

(sauf le soir et le week end)

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

Menu enfant

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

Le plaisir du berger

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

Retrouvez notre page facebook

