

Bienvenue à La Table d'Agapes, votre adresse conviviale et gourmande pour la pause du midi.

Ouvert du lundi au vendredi, de 11h45 à 14h, notre restaurant vous propose une cuisine du terroir élaborée à partir de produits locaux. Notre carte change chaque mois, tout comme notre sélection de vins, pour vous offrir toujours plus de découvertes. Un menu du jour vous est également proposé, en fonction des produits de saison et de l'inspiration du chef.

☛ Côté boissons, vous retrouverez aussi une sélection bio de bières locales et des jus de fruits locaux.

Avec une capacité de 60 couverts, une salle climatisée et un parking gratuit, La Table d'Agapes vous accueille dans les meilleures conditions, que ce soit pour un déjeuner entre collègues, un repas d'affaires ou un moment convivial entre amis.

Réervations au 03.10.45.12.12

Retrouvez notre menu du jour sur Facebook : La Table d'Agapes

Espace P, 3 route de Nancy, 54840 Gondreville



LES ENTRÉES

Carpaccio de betterave fumée, chèvre frais, granola salé <i>(lactose, gluten, fruits à coques)</i>	7€
Clafoutis aux asperges vertes, vinaigrette cresson & œuf de caille <i>(lactose, œuf, sulfites, moutarde)</i>	9,5€
Terrine de joues de porc braisées, pickles de légumes de printemps <i>(Origine Allemagne)(sulfites)</i>	8,5€

LES PLATS

Blanquette de légumes printaniers et riz <i>(lactose)</i>	13€
Burger poulet, galette de pommes de terre, cheddar et sauce caesar Servi avec frites et salade, poulet origine France <i>(gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde)</i>	16€
Mafaldines (pâtes) au saumon et ail des ours <i>(gluten, œuf, lactose)</i>	17€
Viande rouge grillée (Lorraine), frites ou légumes du moment Sauce échalotes <i>(sulfites, lactose)</i>	18€
Filet d'églefin, sauce au pastis Lorrain, mousseline de patates douces <i>(sulfites, lactose, poisson)</i>	17€
Effiloché d'agneau façon tajine et semoule parfumée <i>(Origine Royaume Uni) (gluten, fruits à coques, arachide)</i>	18,5€

LES DESSERTS

Assiette de fromages de la fromagerie Martineau <i>(lactose, sulfites, moutarde)</i>	6€
Riz au lait façon mendiant <i>(lactose, fruits à coques, arachide)</i>	7,5€
Tarte au flan au chocolat <i>(lactose, gluten, œuf)</i>	7,5€
Banoffee pie <i>(lactose, œuf, gluten)</i>	7,5€

Prix net en euros, taxes et service compris

CARTE DES BOISSONS

Planche apéritive : assortiment de fromages & cochonnaille

3/4 personnes OU 5/6 personnes

19€ / 24€

LES SOFTS

Coca cola 33cl	4€
Coca cola zéro 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Boisson Symples 33cl <i>Infusion pétillante à la sauge, sureau et pomme</i>	4,5€
Pairdry 33cl <i>Boisson lorraine pétillante à la mirabelle & houblon</i>	4,5€
Thé glacé Verigoud 33cl	3,5€
Limonade Verigoud 33cl	3,5€
Tonic Verigoud 33cl	4€
Diabolo	3,7€
Jus de fruits Enerjus 25cl	4,5€
Jus de tomates Granini 25cl	4€
Carola gazeuse 50cl	3€
Carola gazeuse 1l	4,5€
Carola plate 50cl	3€
Carola plate 1l	4,5€
Siróp à l'eau	2,5€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso/Double Nespresso	2€/3€
Café noisette	2,5€
Cappucino	3,5€
Café allongé	2,2€
Décaféiné Nespresso	2€
Thé Nunschen	4€
Infusion Nunshen	4€

LES VINS BLANCS

Les Marpaux (2024) - Auxerrois - IGP Côtes de Meuse - Domaine de Muzy	75cl / 12cl	25€/5,5€
Empreinte (2023) - Vouvray - AOC Vouvray - Vignoble Alain Robert	24,5€/4,75€	
Monbazillac « La Cuvée » (2016) - Domaine de Moulin-Pouzy - AOC Monbazillac	39€/6,9€	

LES VINS ROUGES

Pinot noir (2024) - Pinot noir - AOC Côtes de Toul - Domaine Lelièvre	26€/5€
'Déchaînée (2024) - Cabernet Franc - AOP Bourgueil - Domaine Lamé Delisle Boucard	25€/4,75€

LES VINS ROSÉS

Gris de Toul (2024) - Lelièvre - AOC Côtes de Toul	23,5€/4,5€
Fandango (2023) - Grenache - IGP Pays d'oc - Domaine le nouveau monde	23€/4€

LES EFFERVESCENTS

Champagne Cuvée Réserve, Robert Allait, Pur Meunier Brut	49€
IGP Vin mousseux de qualité, Leucquois, Blanc de Noirs Extra Brut	29€/5,5€