

AGAPES La Table

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.

Réservations au 03.10.45.12.12

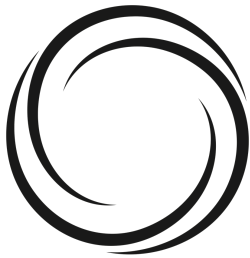


Retrouvez notre menu du jour sur Facebook : La Table d'Agapes



Espace P, 3 route de Nancy, 54840 Gondreville

AGAPES
La Table



AGAPES
La Table

A EMPORTER

MAI 2026

LES PLATS

Wok de légumes thaï et nouilles	9€
<i>(gluten, arachide, lactose, oeuf, sésame, soja)</i>	
Burger poulet pané, chèvre frais, pickles d'oignons et oignons frits	11,5€
Servi avec frites, poulet origine France <i>(gluten, lactose, oeuf)</i>	
Fagottinis au jambon de parme, crème au parmesan	10€
<i>(gluten, oeuf, lactose)</i>	
Ballotine de cabillaud, feuille de nori, crème persillée, poêlée de légumes verts	12,5€
<i>(lactose, poisson)</i>	
Plat du jour	9€

LES DESSERTS

Dessert du jour	3,5€
------------------------	-------------

Commande au 03 10 45 12 12
ou restaurant@table-agapes.fr



LES ENTRÉES

- Club rustique au saumon fumé, avocat et roquette** 8,5€
(lactose, gluten, oeuf, poissons, sulfites, moutarde)
- Asperges blanches sauce mousseline et mimosa d'oeuf** 8,5€
(lactose, œuf, moutarde)
- Quiche lorraine, salade verte** 7,5€
(gluten, oeuf, lactose, sulfites, moutarde)

LES PLATS

- Wok de légumes thaï et nouilles** 13,5€
(gluten, arachide, lactose, œuf, sésame, soja)
- Burger poulet pané, chèvre frais, pickles d'oignons et oignons frits** 16,5€
Servi avec frites et salade, poulet origine France *(gluten, lactose, sulfites, oeuf, moutarde)*
- Fagottinis au jambon de Parme, crème au parmesan** 16€
(gluten, oeuf, lactose)
- Viande rouge grillée (Lorraine), frites ou légumes du moment** 18€
Sauce moutarde et miel *(lactose, sulfites, moutarde)*
- Ballotine de cabillaud, feuille de nori, crème persillée, poêlée de légumes verts** 17,5€
(lactose, poisson)
- Tataki de boeuf, grenailles rôties, vinaigrette chimichuri** 18,5€
(Origine France) (sésame, sulfites, lactose, soja, moutarde)

LES DESSERTS

- Assiette de fromages** 6€
(lactose, sulfites, moutarde)
- Fraisier vanille citron vert** 7,5€
(lactose, gluten, œuf, fruits à coques)
- Crumble pommes rhubarbe** 7,5€
(lactose, gluten)
- Mille feuille croustillant, crème chocolat tonka, caramel onctueux** 7,5€
(lactose, gluten, oeuf)

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	4,5€
<i>Infusion pétillante à la sauge, sureau et pomme</i>	
Pairedry 33cl	4,5€
<i>Boisson lorraine pétillante à la mirabelle & houblon</i>	
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€
Sirop 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

Auxerrois - AOC Côtes de Toul - 2025 - Domaine Lelièvre	75cl / 12cl	24,5€/4,75€
Riesling - AOC Alsace - 2024 - Domaine Henry Fuchs		25,5€/4,5€
Monbazillac « La Cuvée » (2016) - Domaine de Moulin-Pouzy - AOC Monbazillac		39€/6,9€

LES VINS ROUGES

Pinot Noir - IGP Côtes de Meuse - 2024 - Domaine de Montgrignon	26€/5,5€
“Rouge cerise” - IGP Pays D’Hérault - 2025 - Domaine la Croix Gratiot - Syrah	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€

LES APÉRITIFS

Pastis de Rozelieures 2cl	4€
Whisky de Rozelieures 4cl	8€
Martini rouge ou blanc 6cl	4,5€
Porto rouge Messias 6cl	5€
Gin de Rozelieures 4cl	7€
Kir 12cl	4,5€
Kir pétillant 12cl	6€

LES COCKTAILS

Spritz lorrain 18cl	9€
Mojito 12cl	9€
Gin tonic 15cl	9€
Martini Rhubarbe	8€

LES BIÈRES

Lapinouze blonde 25cl/33cl/50cl	3,9€/5,1€/7,5€
Picon bière 25cl/33cl/50cl	4,4€/5,8€/8,5€
Lapinouze IPA 33cl	5€
Lapinouze des coteaux 33cl	5€
Lapinouze flower power 33cl	5€

LES DIGESTIFS

Rhum Severin VSOP 4cl	10€
Mirabelle de Lorraine 4cl	8€
Poire William 4cl	7€
Get 27 4cl	6€