

# 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 de la cheffe.

👉 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 et Instagram : La Table d'Agapes



Espace P, 3 route de Nancy, 54840 Gondreville

AGAPES  
La Table



AGAPES  
La Table

# A EMPORTER

## JUIN 2026

### LES PLATS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Cannellonis gratinés aubergine et féta</b>   | <b>9€</b>    |
| <b>Burger Italien</b><br>Bun, steak haché français, stracciatella, tomate confite, ketchup maison | <b>11,5€</b> |
| <b>Trofies (pâtes) aux fruits de mer et coulis à l'estragon</b><br>Crevettes, coques, encornets   | <b>11€</b>   |
| <b>Filet de maquereau à l'aneth, écrasé de pommes de terre et brocolis</b><br>Sauce mousseline    | <b>12€</b>   |
| <b>Pluma de porc français, piperade à la moutarde au piment d'Espelette</b><br>Moelleux artichaut | <b>12,5€</b> |
| <b>Plat du jour</b>   | <b>9€</b>    |

### LES DESSERTS

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Dessert du jour</b> | <b>3,5€</b> |
|------------------------|-------------|

Commande au 03 10 45 12 12  
ou [restaurant@table-agapes.fr](mailto:restaurant@table-agapes.fr)



## LES ENTRÉES

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Gaspacho de petits pois, oeuf frit, chorizo</b>                                | <b>7,5€</b>             |
| <b>Ceviche de daurade, marinade citron et grenade</b>                             | <b>8€</b>               |
| <b>Salade Caesar</b>  | <b>8,5€</b>             |
| Poulet français, salade romaine, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César |                         |
|   | <b>Version plat 14€</b> |

## LES PLATS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Cannellonis gratinés aubergine et féta</b>                               | <b>13,5€</b> |
| <b>Burger Italien</b>   | <b>16,5€</b> |
| Bun, steak haché français, stracciatella, tomate confite, ketchup maison    |              |
| <b>Trofies (pâtes) aux fruits de mer et coulis à l'estragon</b>             | <b>16,5€</b> |
| Crevettes, coques, encornets  |              |
| <b>Viande rouge grillée lorraine, frites ou légumes du moment</b>           | <b>19,5€</b> |
| Beurre Maître d'Hôtel   |              |
| <b>Filet de maquereau à l'aneth, écrasé de pommes de terre et brocolis</b>  | <b>17€</b>   |
| Sauce mousseline  |              |
| <b>Pluma de porc français, piperade à la moutarde au piment d'Espelette</b> | <b>18€</b>   |
| Moelleux artichaut  |              |

## LES DESSERTS

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Assiette de fromages</b>                             | <b>6€</b>   |
| <b>Pâté croûte cerise, pistache, verveine</b>           | <b>7,5€</b> |
| <b>Soupe de melon et mousse légère au fromage blanc</b> | <b>7,5€</b> |
| <b>Sablé breton, chocolat et framboises</b>             | <b>7,5€</b> |

# 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€   |
| Carola 33cl   | 3€   |
| 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 &amp; 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   | 3,5€ |
| Carola gazeuse 1l   | 4,5€ |
| Carola plate 50cl   | 3,5€ |
| 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

|   |             |          |
|---|-------------|----------|
| Chardonnay - IGP Côtes de Meuse - 2023 - Domaine Léo-Paul Liénard - Cruïa | 75cl / 12cl | 36€/6,5€ |
| Empreinte - AOC Vouvray - 2025 - Vignoble Alain Robert                    |             | 30€/5,5€ |
| Aux Vols des Grues - IGP Côtes de Gascogne - 2025 - Domaine Letrinquer    |             | 26€/5€   |

## LES VINS ROUGES

|  |          |
|--|----------|
| Pinot Noir - AOC Côtes de Toul - 2025 - Domaine Lelièvre | 24€/4,5€ |
| Colline - AOC Côtes du Rhône - 2025 - Domaine la Cabotte | 30€/5,5€ |

## LES VINS ROSÉS

|  |            |
|--|------------|
| Gris de Toul (2024) - Lelièvre - AOC Côtes de Toul                       | 23,5€/4,5€ |
| Le Chant des Cigales - IGP Côtes de Gascogne - 2025 - Domaine LEtrinquer | 19€/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€  |