

# 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



## LES ENTRÉES

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salade de rouget</b>                                                           | 8,5€  |
| Aïoli, pommes de terre, haricots verts                                            |       |
| <b>Tomate mozzarella revisitée</b>                                                | 8€    |
| Gelée de tomate, tomates anciennes, burratina, croûtons à l'ail, huile au basilic |       |
| <b>Carpaccio de boeuf - Version entrée</b>                                        | 9,75€ |
| Câprons, artichauts confits, copeaux de parmesan                                  |       |

## LES PLATS

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Poke bowl</b>                                                                | 13,5€ |
| Halloumi grillé, avocat, riz, concombre, tomates cerises, vinaigrette asiatique |       |
| <b>Burger façon fish and chips</b>                                              | 18€   |
| Bun, cabillaud pané, pickles de courgettes, tomates, sauce tartare, cheddar     |       |
| <b>Linguine et sots l'y laisse de dinde au pesto genovese</b>                   | 16,5€ |
| <b>Viande rouge grillée lorraine, frites ou légumes du moment</b>               | 19,5€ |
| Sauce Choron                                                                    |       |
| <b>Tataki de thon et ratatouille</b>                                            | 16,5€ |
| Marinade japonaise                                                              |       |
| <b>Carpaccio de boeuf</b>                                                       | 18€   |
| Câprons, artichauts confits, copeaux de parmesan, servi avec frites             |       |
| <b>Veau saltimbocca, sauce tomates à la sauge, courgette en deux façons</b>     | 19,5€ |

## LES DESSERTS

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Assiette de fromages</b>                                           | 6€   |
| <b>Soupe de fruits rouges, glace au yaourt</b>                        | 7,5€ |
| <b>Profiteroles, chou craquelin, glace vanille, sauce au chocolat</b> | 7,5€ |
| <b>Tarte abricots au romarin, mousse amande et lavande</b>            | 7,5€ |



# A EMPORTER JUILLET 2026

## LES PLATS

|                                                                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Poke bowl</b><br>Halloumi grillé, avocat, riz, concombre, tomates cerises, vinaigrette asiatique               | <b>9€</b>    |
| <b>Burger façon fish and chips</b><br>Bun, cabillaud pané, pickles de courgettes, tomates, sauce tartare, cheddar | <b>14€</b>   |
| <b>Linguine et sots l'y laisse de dinde au pesto genovese</b>                                                     | <b>11€</b>   |
| <b>Veau saltimbocca, sauge tomates à la sauge, courgette en deux façons</b>                                       | <b>13,5€</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)

# 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</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€ |
| Sirup à l'eau                                                   | 2,5€ |

## LES BOISSONS CHAUDES

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

## LES VINS BLANCS

|                                                                       |             |          |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| "Les Marpaux", Auxerrois, 2024, Domaine de Muzy, IGP Côtes de Meuse   | 75cl / 12cl | 29€/5,5€ |
| "L'Canon d'Blanc", Viognier, Domaine Parazols-Bertrou, IGP Pays d'Oc  |             | 25€/4,5€ |
| "Aux Vols des Grues", 2025, Domaine Letrinquer, IGP Côtes de Gascogne |             | 26€/5€   |

## LES VINS ROUGES

|                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| "Eclat", Pinot Noir, 2025, Domaine de Montgrignon, IGP Côtes de Meuse | 29€/5,5€ |
| "L'Canon d'Rouge", Cinsault, Domaine Parazols-Bertrou, IGP Pays d'Oc  | 25€/4,5€ |

## LES VINS ROSÉS

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| Gris de Toul, 2024, Domaine Lelièvre, AOC Côtes de Toul  | 25€/4,5€ |
| "L'Canon d'Rosé", Domaine Paazols-Pertrou, IGP Pays d'OC | 25€/4,5€ |

## 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€ |

## LES BIÈRES

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Lapinouze blonde 25cl/33cl/50cl       | 3,9€/5,1€/7,5€ |
| Affligem fruits rouges 25cl/33cl/50cl | 4,9€/6€/8,9€   |
| 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€  |

# ÉVÉNEMENTS À VENIR

**Soirée concert  
by Les Branks**



SEPTEMBRE

17

**Atelier floral  
by Rosanancy**



OCTOBRE

7

**Soirée oenologique  
Vin de Bourgogne**



OCTOBRE

22

**Soirée Beaujolais -  
Blindtest**



NOVEMBRE

19

**Marché de Noël**



DECEMBRE

4



AGAPES  
la Table