

# 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>Tarte fine à la courgette, féta et épices grillées</b>           | <b>7,5€</b> |
| <b>Crème de maïs, magret fumé et épices du trappeur</b>             | <b>8,5€</b> |
| <b>Taboulé de choux fleur tricolores et truite fumée des Vosges</b> | <b>9€</b>   |

## LES PLATS

|                                                                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Couscous végétarien de fregola sarda</b><br>Carottes, courgettes rustiques, pois chiches, raisins secs, amandes | <b>14€</b>   |
| <b>Burger rustique</b><br>Bun, steak haché, confit de poires, crème de cantal et roquette                          | <b>18,5€</b> |
| <b>Spaghetti à la Bolognaise</b>                                                                                   | <b>15,5€</b> |
| <b>Viande rouge grillée lorraine, frites ou légumes du moment</b><br>Sauce Marchand de Vin                         | <b>19,5€</b> |
| <b>Saumon mariné au gingembre et sésame</b><br>Purée de carottes à l'orange, carottes fanes glacées                | <b>17,5€</b> |
| <b>Râble de lapin aux girolles</b><br>Mousseline de pommes de terre à l'huile de noisettes                         | <b>18,5€</b> |
| <b>Plat du jour</b>                                                                                                | <b>13€</b>   |

## LES DESSERTS

|                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Assiette de fromages</b>                                                          | <b>6€</b>   |
| <b>Tiramisu au café</b>                                                              | <b>7€</b>   |
| <b>Tarte tout chocolat</b>                                                           | <b>8€</b>   |
| <b>Figues confites au miel de Lorraine, moelleux pistache et crémeux citron vert</b> | <b>7,5€</b> |



# **A EMPORTER**

## **AOÛT - SEPTEMBRE 2026**

### **LES PLATS**

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Couscous végétarien de fregola sarda</b>                         | <b>9€</b>    |
| Carottes, courgettes rustiques, pois chiches, raisins secs, amandes |              |
| <b>Burger rustique</b>                                              | <b>14€</b>   |
| Bun, steak haché, confit de poires, crème de cantal et roquette     |              |
| <b>Spaghetti à la Bolognaise</b>                                    | <b>11€</b>   |
| <b>Saumon mariné au gingembre et sésame</b>                         | <b>13,5€</b> |
| Purée de carottes à l'orange, carottes fanes glacées                |              |
| <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)**

# ÉVÉNEMENTS À VENIR

**Soirée concert  
by Les Branks**



SEPTEMBRE

17

**Atelier floral  
by Rosanancy**



OCTOBRE

7

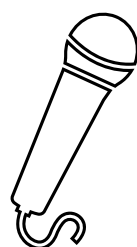
**Soirée oenologique  
Vin de Bourgogne**



OCTOBRE

22

**Soirée Beaujolais -  
Blindtest**



NOVEMBRE

19

**Marché de Noël**



DECEMBRE

4



AGAPES  
la Table