

**OUVERT TOUS LES MIDIS DU LUNDI
AU VENDREDI DE 12H /13H45
TOUS LES SOIRS DU MARDI AU
SAMEDI 19H/22:30 SAUF WEEK-END
23H
FERMÉ LE DIMANCHE**

RÉSERVATIONS AU



04 77 80 31 74



FORMULE **COMPLÈTE**

Uniquement les midis hors week-end

ENTRÉE **DU JOUR**

+

PLAT **DU JOUR**

+

DESSERT **DU JOUR**

20.00€

PLAT **DU JOUR**

Uniquement les midis hors week-end

12.00€

FORMULE **DU MIDI**

Uniquement les midis hors week-end

PLAT **DU JOUR**

+

DESSERT **DU JOUR**

17.00€

FORMULE **BAMBINO**

UN SIROP

+

STEACK **FRITES**

OU

PIZZA **BAMBINO**

OU

SPAGHETTI **BOLO**

+

1 BOULE DE **GLACE**

AU CHOIX

10.00€

**SOIRÉE
KARAOKÉ**

**TOUS LES
JEUDI**



Offre réservée uniquement
aux enfants



Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et service compris.

L'AGORÀ

ENTRÉES ET ANTIPASTI



- MOULES FARCIES 15.50 €
 - Salade verte, tomates, mozzarella, aubergines, pesto
- ESCARGOTS 15.50 €
 - Douzaine d'escargots farcis à la persillade
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 18.50 €
 - Jambon cru, cornichons, beurre, mortadelle, salami italien, bresaola
- TARTARE DE SAUMON 24.50 €
 - Ciboulette, échalotte, citron, sel, poivre, saumon, aneth
- BRICK À LA SICILIENNE 18.50 €
 - Tomate cerise, thon, œuf, sel, poivre
 - Accompagnement : Tomate, salade verte
- BURRATA 20.50 €
 - Tomate cerise, basilic, huile d'olives, sel, poivre, crème de truffe, roquette, burrata crémeuse, pain pizza tressé

Siv Gelato
Glaces Maison



L'AGORÀ



LES SALADES

- MILLEFEUILLE CAPRESE 17.50 €
 - Salade verte, tomates, mozzarella, aubergines, pesto
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD 17.50 €
 - Salade verte, chèvre fondu, toasts, gruyère, oignons, tomates
- SALADE DE FOIE DE VOLAILLE 18.50 €
 - Salade verte, tomates, foie de volaille, oignons rouges, copeaux de gruyère, pignons, vinaigre de framboise
- SALADE AGORÀ 18.50 €
 - Roquette, jambon cru, crème balsamique, tomates cerise, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan
- SALADE DI SALMONE 20.50 €
 - Salade verte et rouge, tomates, saumon fumé, toasts, œuf dur, vinaigre balsamique
- SALADE CÉSAR 17.50 €
 - Salade iceberg, poulet, copeaux de parmesan, croutons, sauce César

Supplément : 1 €

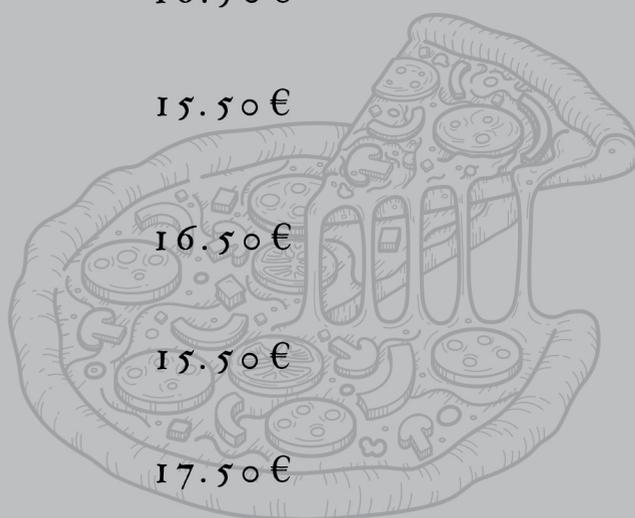
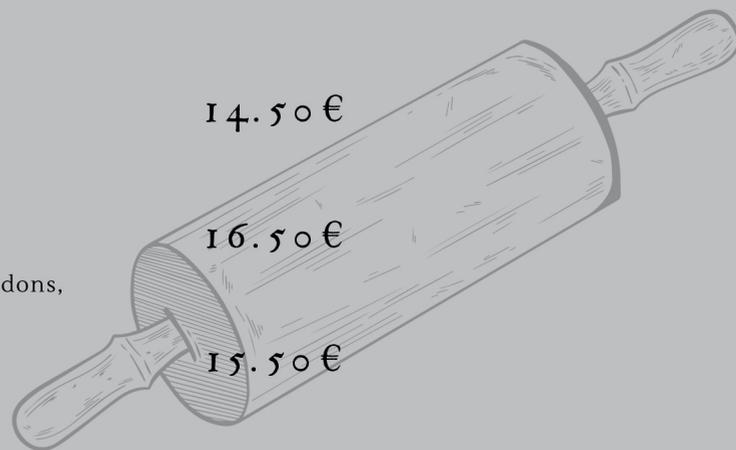
Supplément : saumon, jambon cru, burrata
, viande hachée : 3 €

LES PIZZAS

L'AGORÀ

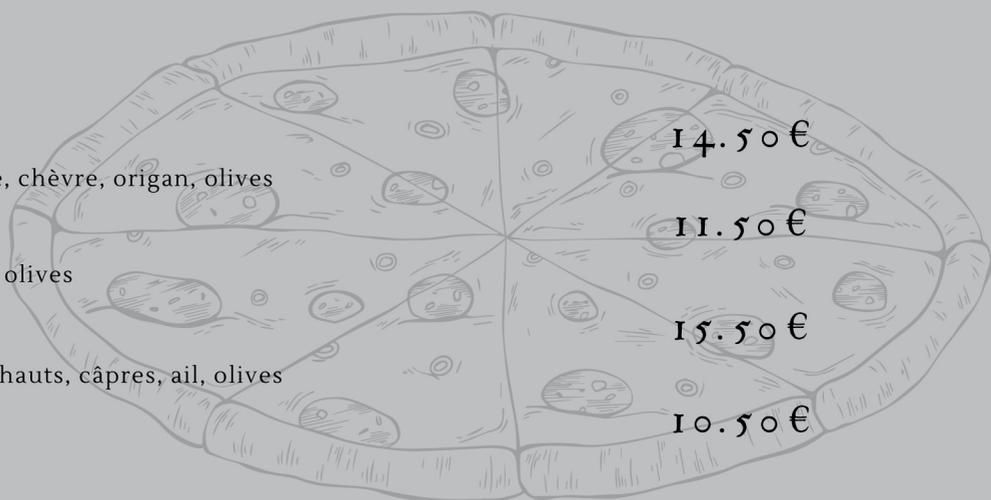


- ALESSIA 17.50 €
 - Tomates, saumon fumé, oignons, mozzarella, olives
 - Après cuisson : roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, burrata
- 4 FROMAGES 14.50 €
 - Tomate, emmental, mozzarella, parmesan, gorgonzola, olives
- AGORÀ 16.50 €
 - Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, lardons, oignons, tomates cerises, parmesan, persillade, olives
- AGRIGENTO 15.50 €
 - Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan
- ANCHOIS 12.50 €
 - Tomate, anchois, persillade, olives
- AUBERGINES 16.50 €
 - Tomate, mozzarella, aubergines, oignons, ail, parmesan
- CALABRESE 13.50 €
 - Tomate, mozzarella, jambon, olives
- CALZONE 15.50 €
 - Tomate, emmental, champignons, jambon, oeuf
- CALZONE CARBONARA 16.50 €
 - Tomate, emmental, champignons, jambon, carbonara, oeuf
- CANICATTI 15.50 €
 - Tomate, mozzarella, champignons, chorizo, oignons, parmesan, ail, olives
- CAPRI 16.50 €
 - Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, artichauts, câpres, oignons, ail, olives
- CAPRICIOSA 15.50 €
 - Tomate, emmental, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives
- CARLA 17.50 €
 - Crème, mozzarella, gorgonzola, viande hachée, piment, olives, parmesan
- CEFALÙ 14.50 €
 - Tomate, mozzarella, jambon, lardons, crème, origan, olives



Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et services compris.

PAIN PIZZA
3.00 €

- 
- CHÈVRE CHAUD 14.50 €
 - Tomate, mozzarella, crème fraîche, chèvre, origan, olives
 - CHAMPIGNONS 11.50 €
 - Tomate, emmental, champignons, olives
 - CHORIZO 15.50 €
 - Tomate, mozzarella, chorizo, artichauts, câpres, ail, olives
 - FROMAGE 10.50 €
 - Tomate, emmental, olives
 - GIUSEPPE 15.50 €
 - Tomate, chèvre, miel, roquette, copeaux de parmesan
 - ISABELLE 16.50 €
 - Tomate, tomates cerises, mozzarella di buffala, champignons, oignons, olives, pignons, câpres
 - LA GUÊPE STEPHANOISE 17.50 €
 - Mozzarella, parmesan, origan, huile d'olives
 - Après cuisson : Tomates cerises, burrata, pesto, jambon cru, basilic frais, copeaux de parmesan
 - MARGHERITA 11.50 €
 - Tomate, mozzarella, origan, olives
 - MIXTE 12.50 €
 - Tomate, emmental, jambon, olives
 - MAURIZIO 20.50 €
 - Mozzarella, origan
 - Après cuisson : spianata, jambon cru, mortadelle, pancetta, roquette, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique, tomates cerises
 - PALERMO 16.50 €
 - Tomate, mozzarella, jambon, champignons, aubergines, oignons, parmesan, crème fraîche, persillade, olives
 - PIZZA DE L'ÉTÉ 16.50 €
 - Demi pizza au choix accompagnée d'une salade verte, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique
 - TONY 16.50 €
 - Emmental, viande hachée, oignons rouges, oeuf, persillade
 - ROMANA 13.50 €
 - Tomate, emmental, jambon, champignons, olives
 - SAUMON 16.50 €
 - Tomate, mozzarella, saumon fumé, olives
 - SAVOYARDE 17.50 €
 - Tomate, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, parmesan, crème fraîche, olives
 - TARANTELLA 15.50 €
 - Tomate, anchois, ail, huile d'olive, basilic, tomates cerises, parmesan



PAIN PIZZA
3.00 €

L'AGORÀ

SW Gelato
Gelato - Pâtisseries

Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et services compris.

PASTA

SPAGHETTI

- SPAGHETTI ALLA MATRICIANA 17.50 €
 - Sauce tomate, crème, oignons, lardons
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 24.50 €
 - Moules, crevettes, gambas, fruits de mer, persil, tomates cerises, ail, oignons

PENNE

- PENNE ALL'ARRABIATA 16.50 €
 - Sauce tomate, persil, ail, piments

TAGLIATELLE

- TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 16.50 €
 - Tagliatelles fraîches, lardons, crème, oeuf
- TAGLIATELLE AL SALMONE 18.50 €
 - Tagliatelles fraîches, saumon, crème, tomates

SPÉCIALITÉS

- CANNELLONI 17.50 €
 - Boeuf haché, sauce tomate, feuilles de pâte fraîche garnies de farce maison
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE 18.50 €
 - Feuilles de pâte fraîche, bolognaise, mozzarella
- AGNOLONI AGORA 19.50 €
 - Pâtes farcies au speak et fontina (fromage italien) Tomates cerises, basilic frais, crème de parmesan, ail
- LASAGNE SAUMON ÉPINARD 21.50 €
 - Mozzarella, crème fraîche, épinard, sel, poivre, noix de muscade

RISOTTO

- RISOTTO AUX FRUITS DE MER 24.50 €
 - Moules, vongole, gambas, calamars, persil, ail

GNOCCHI

- GNOCCHI 4 FROMAGES 17.50 €
 - Emmental, gorgonzola, mozzarella, copeaux de parmesan
- GNOCCHI SORRENTO 17.50 €
 - Sauce tomate, parmesan, mozzarella, basilic, copeaux de parmesan
- GNOCCHI AU PESTO 17.50 €
 - Huile d'olive, basilic, pignons de pin, copeaux de parmesan

PAIN PIZZA

3.00 €



L'AGORÀ

LES VIANDES



VIANDES D'ORIGINE
FRANÇAISE

- ESCALOPE MILANAISE 20.50 €
 - Escalope de veau panée
- ESCALOPE GORGONZOLA 21.50 €
 - Escalope de veau poêlée gorgonzola, crème
- ESCALOPE CRÈME & CHAMPIGNONS 21.50 €
 - Escalope de veau poêlée, crème, fond de veau, champignons
- ESCALOPE AGORÀ 21.50 €
 - Escalope de veau panée, jambon cru, mozzarella, gratinée au four
- POLPETTES SICILIENNES MAISON 22.50 €
 - Boulettes de boeuf (farce maison) sauce tomate, menthe
- ENTRECÔTE À LA PLANCHA (300 gr) 25.50 €
- ENTRECÔTE AU POIVRE VERT (300 gr) 27.50 €
 - Crème, poivre vert
- FILET DE BOEUF AUX MORILLES (250 gr) 34.50 €
 - À la plancha, ail, morilles et crème
Prévoir 20 minutes pour les cuissons «à point» et «bien cuit».

POISSONS FRAIS

- SAUMON À LA PLANCHA SAUCE VIERGE 26.50 €
- ESPADON À LA PLANCHA SAUCE VIERGE 26.50 €
- THON À LA PLANCHA SAUCE VIERGE 26.50 €

PAIN PIZZA 3.00 €
GARNITURE AU CHOIX :

Frites OU Spaghetti OU salade
mixte

✦ AUCUNE MODIFICATION POSSIBLE SUR ✦
LES PLATS ✦

Sil Gelato
Gelato Maison



L'AGORÀ

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Martini 4cl	5.00€	Kir 12cl	5.00€
Marsala 4cl <i>Amande</i>	5.00€	Moscato d'Asti 12cl	6.50€
Porto, Suze 4cl	5.00€	Whisky 4cl <i>Clan Campbell</i>	7.50€
Chambéry 4cl	5.00€	Whisky soda 4cl <i>Limonade, Coca, Orange</i>	8.00€
Campari 4cl	5.00€	Whisky Jameson 4cl	9.00€
Ricard, Pastis 2cl	5.00€	Jack Daniel's 4cl	9.00€
Tomata 2cl	5.00€	Malibu 5cl	8.00€
Perroquet 2cl	5.00€	Malibu ananas 5cl	8.00€
Mauresque 2cl	5.00€	Bacardi 5cl <i>Carta Blanca</i>	8.00€
Americano 4cl	5.00€	Bacardi Coca 5cl	8.00€
Muscat 4cl	5.00€	Bacardi 5cl <i>Carta Oro</i>	9.00€
Vodka Orloff 5cl	8.00€	Kir royal 12cl	9.00€
Vodka orange 5cl	9.00€	La coupe 12cl	9.00€
Gin Larios 5cl	8.00€		
Gin tonic 5cl	8.50€		
Gin Hendrick's 5cl	9.00€		

BIÈRES

Heineken 25cl <i>Pression</i>	5.00€
Heineken 50cl <i>Pression</i>	8.00€
Affligem 25cl <i>Blonde pression</i>	5.50€
Affligem 50cl <i>Blonde pression</i>	9.00€
Monaco 33cl	5.50€
Moretti 33cl	6.50€
Peroni 33cl	6.50€
Desperados 33cl	7.00€
Lefte 33cl <i>Brune bouteille, blonde</i>	7.00€
Hoegaarden 33cl	7.00€



LES SIROPS

Fraise, menthe,
orgeat, cassis, pêche,
kiwi, caramel,
grenadine, citron,
cerise, framboise,
violette,
pamplemousse

LES CRÈME

Crème de pêche,
cassis, framboise,
châtaigne, mûre

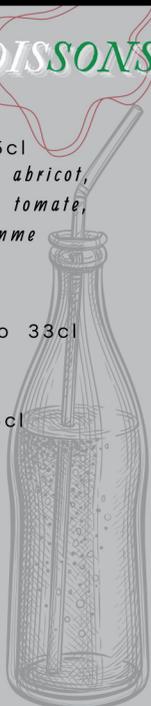
LES EAUX

Badoit verte, Evian,
San pellegrino

50cl	4.50€
75cl	6.00€

BOISSONS

Sirop 33cl	2.50€
Jus de fruit 25cl <i>Granini : Poire, abricot, ananas, orange, tomate, fraise, pomme</i>	4.00€
Orangina 20cl	4.00€
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00€
Sprite 20cl	4.00€
Schweppes 25cl <i>Tonic, Agrumes</i>	4.00€
Bitter 10cl	4.00€
Fuzetea 25cl	4.00€
Badoit 33cl	4.00€
Red Bull 25cl	6.00€

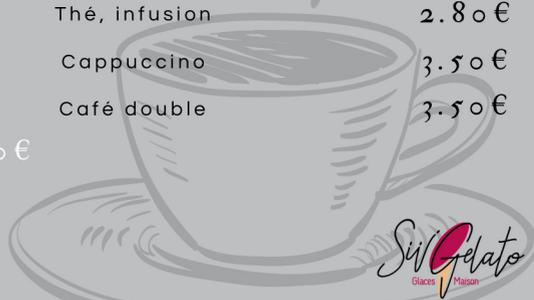


BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS

Italien 5cl	6.00€
<i>Grappa, Sambuca, Limoncello, Sputnik, Amaretto, Averna</i>	
Français 5cl	6.00€
<i>Get 27, Cognac, Rhum, Poire William, Baileys, Amagnac</i>	

Café TEO <i>100% Grand Arabica</i>	2.00€
Déca TEO <i>Sans Solvants</i>	2.00€
Thé, infusion	2.80€
Cappuccino	3.50€
Café double	3.50€



Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sui Gelato
Glaces à la Maison

L'AGORÀ VIN

VINS ROUGES

- RAPITALÀ IGT Nero d'Avola 
 - NERO D'AVOLA. Vin couleur rubis, avec des senteurs de fruits mûrs au goût harmonieux, intense et typique

- LES FOUQUIÈRES AOP Côte du Rhône 
 - LES FOUQUIÈRES. Un Côtes du Rhône flatteur sur des arômes de fruits intenses et de tanin soyeux

- LES FAGOTTES AOP Saint-Joseph 
 - Un vin rouge typique de son appellation aux arômes de fruits rouges confits

- VALPOLICELLA DOC Région de Vénétie 
 - Au nez des arômes fruités, vineux (prunes, fruits rouges) et délicats

75 CL

28.50€

37.5 CL

14.00€

15 CL

5.50€

24.00€

11.50€

5.50€

29.50€

14.50€

6.50€

27.50€

LES VINS EN PICHET

- ROUGE
 - Cave des Neuf Clés
« Merlot »
- ROSÉ
 - Cave des Neuf Clés
« Syrah/ Grenache »
- BLANC
 - Cave des Neuf Clés
« Sauvignon »

75 CL

11.00€

11.00€

11.00€



Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Siv Gelato
Glaces Maison

VINS ROSÉS



L'AGORÀ

	75 CL	37.5 CL	15 CL
• ROSÉ DEL ESTATE IGP Rosé del Estate	21.00€	-	6.50€
• Un vin très frais et fragrant avec senteurs de cerise particulièrement savoureux, frais et fruité.			
• CUVÉE VILLAGE AOP Côte de Provence	28.00€	13.50€	6.50€
• Les maître vignerons-presqu'île de Saint-Tropez Un rosé élégant et équilibré parfait en toute occasion			
• PINOT GRIGIO 2018 IGT Gris 11.5% vol	28.00€	-	6.50€
• Provincia di pavia			

VINS BLANCS

	75 CL	15 CL
• VIOGNIER SIGNATURE PAUL MAS IGP Pays d'OC	28.00€	6.00€
• Vin d'exception dominé par l'élégance des fruits		
• LUGANA TENUTA MAIOLO DOC Lugana	27.00€	5.50€
• Un vin blanc très expressif et plein de finesse		
• UBY N°4 Côtes de Gascogne 2018 11% vol.	28.00€	6.50€
• GROS & PETIT MANSENG		

VINS BLANCS

	75 CL	15 CL
• LAMBRUSCO EMILIA ROSSO DOLCE IGT Lambrusco Dell Emilia	21.00€	6.50€
• MEDICI ERMETE ET FIGLI. Un vin rouge pétillant délicatement acidulé accompagné d'arômes de fruits rouges gourmands		
• MOSCATO SCANA VINO VSAQ Spumante	24.00€	6.50€
• PERLINO OPTIMA. Une jolie bulle sur un fruit gourmand et un sucre discret		
• PROSECCO VSAQ Spumante	26.00€	6.50€
• Un vin pétillant italien produit dans le nord-est du pays		

CHAMPAGNE

• VEUVE RENARD DE BEAUMONT BRUT AOP Champagne	90.00€
• CHAMPAGNE AUTRÉAU. Un joli Champagne sur le fruit et la fraîcheur	

Siv'Gelato
Gelato Maison

Tous les prix affichés sur cette carte sont nets, exprimés en euro, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

