

# NOS COUPES GLACÉES



**CAFÉ LIÉGEOIS .....** 6,50€  
Glace café, café chaud, chantilly

**CHOCOLAT LIÉGEOIS .....** 6,50€  
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

**COUPE IMPÉRIALE .....** 6,50€  
Glace menthe-chocolat, chocolat chaud,  
chantilly

**DAME BLANCHE .....** 6,50€  
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

**COUPE ARDECHOISE .....** 6,50€  
Deux boules vanille, crème de marron,  
chantilly

**CARAMELA .....** 6,50€  
Glaces vanille, caramel, nougat,  
sauce caramel, chantilly

**FRAISE MELBA (en saison).....** 7,00€  
Glace vanille et fraises, fraises, chantilly

**BANANA SPLIT .....** 7,00€  
Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, banane, chantilly

**COLONEL .....** 7,00€  
Sorbet citron, vodka

**COUPE AMARENA.....** 6,50€  
Glace vanille, amarena, chantilly

## COUPE DE GLACE OU SORBET

1 boule .....	2€	3 boules.....	6€
2 boules .....	4€	Coupe de chantilly .....	2,50€

## GLACE ET SORBET : PARFUMS

Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, noisette, ananas,  
citron, cassis, menthe-chocolat, caramel, nougat,  
rum-raisin, noix de coco, poire, passion

Supplément chantilly **+0,90€**, nappage **+0,50€**,  
liqueur **+2,50€**

Tarifs nets, taxes et service compris (exprimés en euros)

Bougie  
d'anniversaire

**3,00€**

# LES DESSERTS

L'AGORÀ



CITRON GIVRÉ .....	5,50€
COCO GIVRÉ ... .....	5,50€
COUPE DE FRAISES (EN SAISON) .....	6,50€
TARTE TATIN MAISON.....	6,00€
Avec une boule vanille, coulis caramel et chantilly	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE MAISON ...	6,50€
Chantilly, boule citron	

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON..... 5,50€

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON ..... 6,00€  
Chantilly, boule vanille

PROFITEROLES ..... 6,50€  
Choux maison, vanille, chocolat chaud, chantilly

TIRAMISÙ CLASSIQUE ..... 6,50€  
Café, crème de mascarpone, boudoirs, amaretto, oeuf, cacao, sucre

TIRAMISÙ AU NUTELLA..... 6,50€  
Crème de mascarpone, boudoirs, oeuf, cacao, sucre, nutella, amandes effilées



NOUGAT GLACÉ AVEC COULIS .....	5,40€
CRÈME BRULÉE MAISON .....	6,00€
PANACOTTA MAISON .....	6,00€
Coulis caramel, chocolat ou framboise	
FROMAGE BLANC/CRÈME .....	4,00€

THÉ GOURMAND ..... 6,50€  
CAFÉ GOURMAND ..... 6,50€

Tarifs nets, taxes et service compris (exprimés en euros)



# L'AGORÀ

Maurizio Diana, né en Sicile à Canicatti en 1972, est le neuvième d'une fratrie de 10 enfants.

Très jeune, il préférera le travail aux bancs de l'école et c'est en qualité de garçon de café qu'il fera ses premiers pas dans le monde de la restauration, observant déjà du coin de l'œil les pizzaïolos à l'œuvre...

C'est avec ce même intérêt, qu'en rentrant à la maison, il regarde sa mère et ses sœurs s'affairer en cuisine à l'heure des repas. C'est en 1989 à l'âge de 17 ans qu'il décide de voler de ses propres ailes en quittant la Sicile et ses parents afin de rejoindre ses grands frères en France à Saint-Étienne.

L'aîné de la famille, Jacky Diana a déjà ouvert sa propre pizzeria à Saint-Étienne (Frascatti) ainsi que Roberto (Le San-Remo).

C'est auprès de Roberto que Maurizio va apprendre le métier de pizzaïolo qu'il va exercer pendant 12 ans. Puis en 2002, c'est à son tour d'ouvrir son propre restaurant-pizzeria à Saint-Étienne, « la Gondola », situé 13 rue Dormoy tout près de son frère Dino qui, entre temps, a ouvert la Dolce Vita dans cette même rue.

En 2014 Maurizio lancera un concept original de food-truck Italien qui trouvera sa clientèle lors des matchs de L'ASSE au stade Geoffroy Guichard (La Piccola Palermo).

C'est au printemps 2015 que la ville de Saint-Étienne, dans le but de redynamiser et de moderniser la base nautique de Saint-Victor sur Loire procède à une rénovation complète du site et à la création de kiosques. Maurizio, toujours en quête d'innovation et de nouveauté, proposera sa candidature et se verra retenu pour mettre en place son concept snack-pizzera-gelateria en bord de Loire.

Début 2016 son dernier projet en date se concrétise par le rachat de la brasserie BORGEOY à deux pas de la gare de Châteaucreux qu'il rebaptise « l'AGORA » en référence au lieu de rassemblement antique, et à l'architecture moderne.

L'AGORA a ouvert ses portes le 23 mars 2016 et vous accueille tous les midis du lundi au vendredi et tous les soirs du mardi au samedi.

Fermé le dimanche.

# RISTORANTE PIZZERIA L'AGORÀ CHEZ MAURIZIO

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi  
Tous les soirs du mardi au samedi  
Fermé le dimanche



## PLAT DU JOUR

*Uniquement les midis hors week-end*

**10,50€**

## FORMULE DU MIDI

*Uniquement les midis hors week-end*

PLAT DU JOUR

+

DESSERT DU JOUR

**15,00€**

## FORMULE PIZZA

*Uniquement les midis hors week-end*

PIZZA DE L'ÉTÉ AU CHOIX  
ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE

SALADE Verte, TOMATES, MOZZARELLA,  
COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE

+

DESSERT DU JOUR

**17,00€**

## FORMULE COMPLÈTE

*Uniquement les midis hors week-end*

ENTRÉE DU JOUR

+

PLAT DU JOUR

+

DESSERT DU JOUR

**18,00€**

## FORMULE BAMBINO

UN SIROP

+

STEACK FRITE

OU

PIZZA BAMBINO

OU

SPAGHETTI BOLO

+

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

**9,50€**

## SOIRÉE KARAOKÉ

*Tous les jeudis*

RÉSERVATIONS AU

**04 77 80 31 74**

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

## ENTRÉES ET ANTIPASTI

**MOULES FARCIES.....13,50€**

Douzaine de moules à la persillade

**ESCARGOTS.....14,50€**

Douzaine d'escargots farcis à la persillade

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE .....18,00€**

Jambon cru, cornichons, beurre, mortadelle, salami italien, bresaola

**TARTARE DE SAUMON .....21,50€**

Ciboulette, échalotte, citron, sel, poivre, saumon, aneth





## LES SALADES

**MILLEFEUILLE CAPRESE ..... 15,50€**

Salade verte, tomates, mozzarella, aubergines, pesto

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD ..... 16,00€**

Salade verte, chèvre fondu, toasts, gruyère, oignons, tomates

**SALADE DE FOIE DE VOLAILLE ..... 16,50€**

Salade verte, tomates, foies de volaille, oignons rouges, copeaux de gruyère, pignons, vinaigre de framboise

**SALADE AGORÀ ..... 17,50€**

Roquette, jambon cru, crème balsamique, tomates cerise, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan

**SALADE DI SALMONE ..... 18,00€**

Salade verte et rouge, tomates, saumon fumé, toasts, oeuf dur, vinaigre balsamique



Visuel non contractuel

Suppléments : 1€

Supplément saumon, jambon cru, mozzarella di buffala, viande hachée : 3€



## LES PIZZAS

**ALESSIA** ..... 16,00€

Tomates, saumon fumé, oignons, mozzarella di buffala, olives

Après cuisson : roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan

**4 FROMAGES** ..... 13,00€

Tomate, emmental, mozzarella, parmesan, gorgonzola, olives

**AGORÀ** ..... 15,50€

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, lardons, oignons, tomates cerises, parmesan, persillade, olives

**AGRIGENTO** ..... 15,50€

Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan

**ANCHOIS** ..... 12,00€

Tomate, anchois, persillade, olives

**AUBERGINES** ..... 15,00€

Tomate, mozzarella, aubergines, oignons, ail, parmesan

**CALABRESE** ..... 12,50€

Tomate, mozzarella, jambon, olives

**CALZONE** ..... 14,50€

Tomate, emmental, champignons, jambon, oeuf

**CALZONE CARBONARA** ..... 15,50€

Tomate, emmental, champignons, jambon, carbonara, oeuf

**CANICATTI** ..... 14,50€

Tomate, mozzarella, champignons, chorizo, oignons, parmesan, ail, olives

**CAPRI** ..... 14,50€

Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, artichauts, câpres, oignons, ail, olives

**CAPRICIOSA** ..... 14,00€

Tomate, emmental, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives

**CARLA** ..... 17,00€

Tomate, mozzarella di buffala, saucisse Sicilienne, jambon cru, champignons, oignons, pesto, parmesan olives

**CEFALÙ** ..... 13,50€

Tomate, mozzarella, jambon, lardons, crème, origan, olives

**CHAMPIGNONS** ..... 10,50€

Tomate, emmental, champignons, olives

<b>CHÈVRE CHAUD</b>	.....	13,50€
Tomate, mozzarella, crème fraîche, chèvre, origan, olives		
<b>CHORIZO</b>	.....	14,50€
Tomate, mozzarella, chorizo, artichauts, câpres, ail, olives		
<b>FROMAGE</b>	.....	9,50€
Tomate, emmental, olives		
<b>GIUSEPPE</b>	.....	14,50€
Tomate, chèvre, miel, roquette, copeaux de parmesan		
<b>ISABELLE</b>	.....	15,00€
Tomate, tomates cerises, mozzarella di buffala, champignons, oignons, olives, pignons, câpres		
<b>LA GUÊPE STEPHANOISE</b>	.....	16,50€
Mozzarella, parmesan, origan, huile d'olives		
<b>Après cuisson :</b> tomates cerises, mozzarella di buffala, pesto, jambon cru, basilic frais, copeaux de parmesan		
<b>MARGHERITA</b>	.....	11,00€
Tomate, mozzarella, origan, olives		
<b>MIXTE</b>	.....	12,00€
Tomate, emmental, jambon, olives		
<b>MAURIZIO</b>	.....	19,50€
Mozzarella, origan		
<b>Après cuisson :</b> spianata, jambon cru, mortadelle, pancetta, roquette, mozzarella di buffala, copeaux de parmesan, crème balsamique, tomates cerises		
<b>PALERMO</b>	.....	15,50€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, aubergines, oignons, parmesan, crème fraîche, persillade, olives		
<b>PIZZA DE L'ÉTÉ</b>	.....	15,00€
Demi pizza au choix accompagnée d'une salade verte, tomate, mozzarella, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique		
<b>PIZZA TONY</b>	.....	15,50€
Emmental, viande hachée, oignons rouges, oeuf, persillade		
<b>ROMANA</b>	.....	13,00€
Tomate, emmental, jambon, champignons, olives		
<b>SAUMON</b>	.....	15,00€
Tomate, mozzarella, saumon fumé, olives		
<b>SAVOYARDE</b>	.....	15,00€
Tomate, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, parmesan crème fraîche, olives		
<b>TARANTELLA</b>	.....	14,00€
Tomate, anchois, ail, huile d'olive, basilic, tomates cerises, parmesan		

# PASTA

# L'AGORÀ

SPAGHETTI

**SPAGHETTI ALLA MATRICIANA ..... 16,50€**  
Crème, sauce tomate, oignons, lardons, vin blanc

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ..... 22,50€**  
Moules, crevettes, gambas, fruits de mer, vin blanc, persil, tomates cerises, ail, oignons

PENNE

**PENNE ALL'ARRABIATA ..... 15,50€**  
Sauce tomate, persil, ail, piments

TAGLIATELLE

**TAGLIATELLE ALLA CARBONARA ..... 16,50€**  
Tagliatelles fraîches, lardons, crème, oeuf

**TAGLIATELLE AL SALMONE ..... 18,50€**  
Tagliatelles fraîches, vin blanc, saumon, crème, tomates

SPÉCIALITÉS

**CANNELLONI ..... 17,50€**  
Boeuf haché, sauce tomate, feuilles de pâtes fraîches garnies de farce maison

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE ..... 18,50€**  
Feuilles de pâtes fraîches, bolognaise, mozzarella

**AGNOLONI AGORA ..... 20,00€**  
Pâtes farcies au speak et fontina (fromage italien)  
Tomates cerises, basilic frais, crème de parmesan, ail

RISOTTO

**RISOTTO AUX FRUITS DE MER ..... 23,50€**  
Moules, vongole, gambas, calamars, vin blanc, persil, ail

GNOCCHI

**GNOCCHI 4 FROMAGES ..... 17,00€**  
Emmental, gorgonzola, mozzarella, copeaux de parmesan

**GNOCCHI SORRENTO ..... 17,00€**  
Sauce tomate, parmesan, mozzarella, basilic, copeaux de parmesan

**GNOCCHI AU PESTO ..... 17,00€**  
Huile d'olive, basilic, pignons de pin, copeaux de parmesan

AUCUNE MODIFICATION POSSIBLE SUR LES PLATS

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



Visuel non contractuel

## LES VIANDES

Viandes d'origine Française

**ESCALOPE MILANAISE .....** 19,50€

Escalope de veau panée

**ESCALOPE GORGONZOLA .....** 20,50€

Escalope de veau poêlée gorgonzola, crème

**ESCALOPE CRÈME & CHAMPIGNONS .....** 20,50€

Escalope de veau poêlée, crème, fond de veau, champignons

**ESCALOPE AGORÀ .....** 20,50€

Escalope de veau panée, jambon cru, mozzarella, gratinée au four

**POLPETTES SICILIENNES MAISON .....** 21,50€

Boulettes de boeuf (farce maison) sauce tomate, menthe

**ENTRECÔTE À LA PLANCHA (300 gr) .....** 23,00€

**ENTRECÔTE AU POIVRE VERT (300 gr) .....** 25,00€

Crème, poivre vert

**FILET DE BOEUF AUX MORILLES (250 gr) .....** 30,50€

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 .....** 25,50€

**ESPADON À LA PLANCHA SAUCE VIERGE .....** 25,50€

**THON À LA PLANCHA SAUCE VIERGE .....** 25,50€

1 garniture au choix :

Frites OU Spaghetti Napolitaine OU salade mixte

AUCUNE MODIFICATION POSSIBLE SUR LES PLATS

## APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Martini 4cl .....	5,00€
Marsala 4cl .....	5,00€
Amande	
Porto, Suze 4cl .....	5,00€
Chambéry 4cl .....	5,00€
Campari 4cl .....	5,00€
Ricard, Pastis 2cl .....	5,00€
Tomate 2cl .....	5,00€
Perroquet 2cl .....	5,00€
Mauresque 2cl .....	5,00€
Americano 4cl .....	5,00€
Muscat 4cl .....	5,00€
Vodka Orloff 5cl .....	8,00€
Vodka orange 5cl .....	8,50€
Gin Larios 5cl .....	8,00€
Gin tonic 5cl .....	8,50€
Gin Hendrick's 5cl .....	9,00€
Kir 12cl .....	5,00€
Moscato d'Asti 12cl .....	6,50€
Whisky 4cl .....	7,50€
Clan Campbell	
Whisky soda 4cl .....	8,00€
Limonade, Coca, Orange	
Whisky Jameson 4cl .....	9,00€
Jack Daniel's 4cl .....	9,00€
Malibu 5cl .....	7,50€
Malibu ananas 5cl .....	8,00€
Bacardi 5cl .....	7,50€
Carta Blanca	
Bacardi Coca 5cl .....	8,00€
Bacardi 5cl .....	9,00€
Carta Oro	
Kir royal 12cl .....	9,00€
La coupe 12cl .....	8,50€

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

**LES CRÈMES** Crème de pêche, cassis, framboise, châtaigne, mûre

**LES EAUX** Badoit rouge ou verte  
Vittel, San Pellegrino  
50cl..... 4,50€  
75cl..... 6,00€

## BOISSONS

Sirop 33cl.....	2,50€
Jus de fruit 25cl .....	4,00€
Granini : Poire, abricot, ananas, orange, tomate fraise, pomme	
Orangina 20cl.....	4,00€
Coca-Cola Zéro 33cl ...	4,00€
Sprite 20cl .....	4,00€
Schweppes 25cl.....	4,00€
Tonic, Agrum'	
Bitter 10cl .....	4,00€
Fuzetea 25cl .....	4,00€
Badoit 33cl .....	4,00€
Red Bull 25cl .....	6,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café TEO .....	2,00€
100% Grand Arabica	
Déca TEO .....	2,00€
Sans Solvants	
Thé, infusion.....	2,80€
Cappuccino .....	3,50€
Café double .....	3,50€

## DIGESTIFS

Italien 5cl .....	6,00€
Grappa, Sambuca, Limoncello, Sputnik, Amaretto, Averna	
Français 5cl.....	6,00€
Get 27, Cognac, Rhum, Poire William, Baileys, Armagnac	

## BIÈRES

Heineken 25cl .....	5,00€
Pression	
Heineken 50cl .....	8,00€
Pression	
Affligem 25cl .....	5,50€
Blonde pression	
Affligem 50cl .....	9,00€
Blonde pression	
Monaco 33cl.....	5,50€
Moretti 33cl .....	6,50€
Peroni 33cl .....	6,50€
Desperados 33cl.....	7,00€
Leffe 33cl .....	7,00€
Brune bouteille, blonde	
Hoegaarden 33cl.....	7,00€
Blanche bouteille	





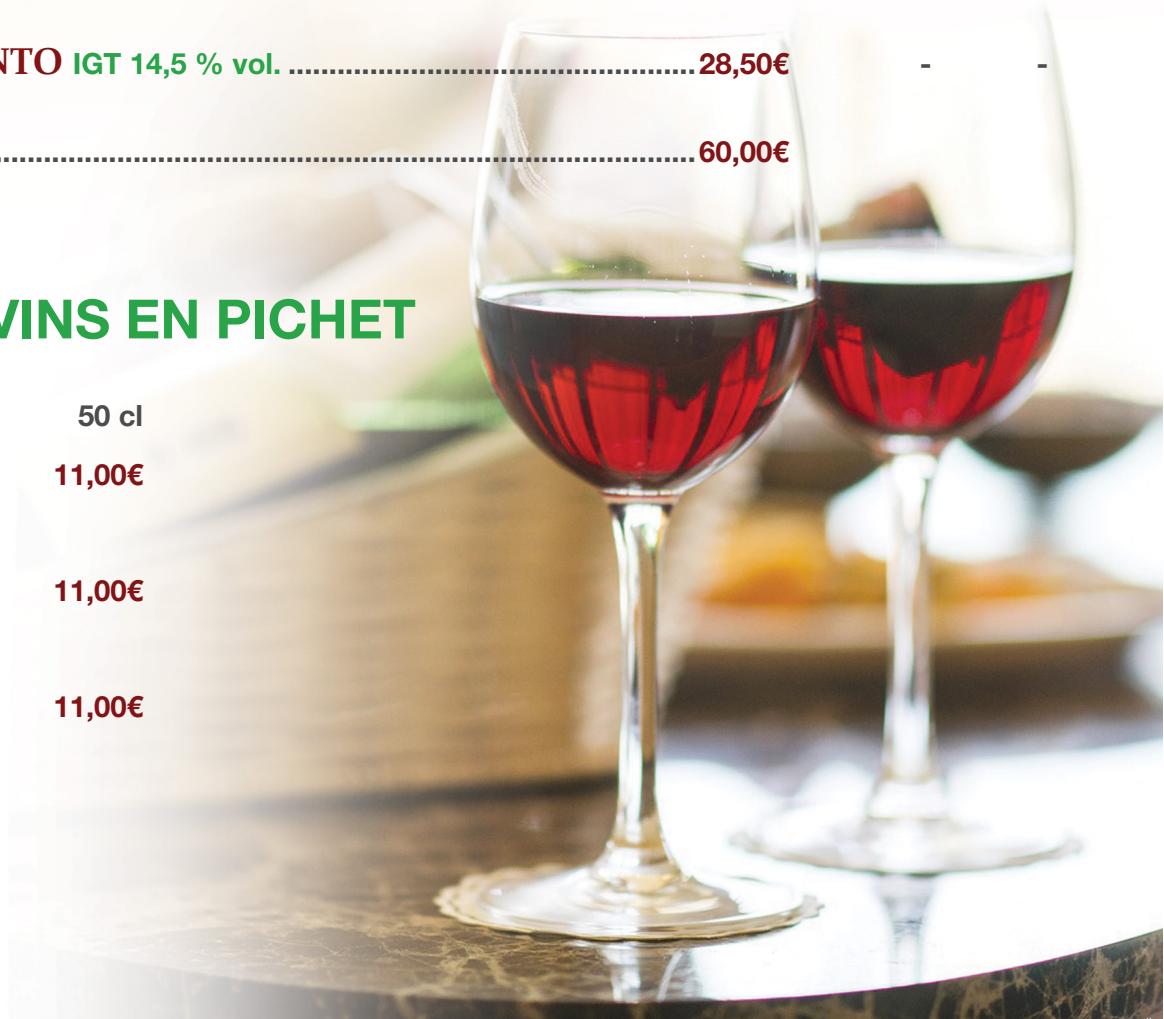
## VINS ROUGES

## L'AGORÀ

		75 cl	37,5 cl	15 cl	
<b>RAPITALÀ IGT Nero d'Avola</b> NERO D'AVOLA		26,00€	12,50€	-	
Vin couleur rubis, avec des senteurs de fruits mûrs au goût harmonieux, intense et typique					
<b>LES FOQUIÈRES AOP Côtes du Rhône</b> LES FOQUIÈRES	.....	24,00€	11,50€	5,50€	
Un Côtes du Rhône flatteur sur des arômes de fruits intenses et de tanin soyeux					
<b>SORRENTINO ROSSO DOC Lacryma Christi del Vesuvio</b> DOMAINE PRADELLE	.....	28,00€	13,50€	-	
Un vin rouge typique de son appellation aux arômes de fruits rouges confits					
<b>LUMA - NERO D'AVOLA IGT terre Sicilienne</b> CANTINA CELLARO	.....	29,50€	-	-	
La saveur du soleil Sicilien dans un vin qui révèle le caractère du cépage Nero d'Avola					
<b>LES FAGOTTES AOP Saint-Joseph</b> Un vin rouge typique de son appellation aux arômes de fruits rouges confits	.....	29,50€	14,50€	6,50€	
<b>LILIUM TOSCANE</b> MELINI FATTORIE	.....	29,50€	-	6,50€	
<b>CORIBANTE SOLENTO IGT 14,5 % vol.</b> SIRAH - MALVASIA NERA	.....	28,50€	-	-	
<b>CÔTE-RÔTIE</b> .....		60,00€			

## LES VINS EN PICHE

	50 cl
<b>ROUGE</b> Cave des Neuf Clés « Merlot »	11,00€
<b>ROSÉ</b> Cave des Neuf Clés « Syrah/ Grenache »	11,00€
<b>BLANC</b> Cave des Neuf Clés « Sauvignon »	11,00€



## VINS ROSÉS

## L'AGORÀ

	75 cl	37,5 cl	15 cl
<b>ROSÉ DEL ESTATE IGP Rosé del Estate</b> ..... Un vin très frais et fragrant avec des senteurs de cerise particulièrement savoureux, frais et fruité.	21,00€	-	5,50€
<b>CUVÉE VILLAGE AOP Côte de Provence</b> ..... LES MAÎTRES VIGNERONS - PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ Un rosé élégant et équilibré parfait en toute occasion	28,00€	13,50€	6,50€
<b>PINOT GRIGIO 2018 IGT Gris 11,5 % vol.</b> ..... PROVINCIA DI PAVIA	28,00€	-	6,50€

## VINS BLANCS

	75 cl	37,5 cl	15 cl
<b>VIOGNIER SIGNATURE PAUL MAS IGP Pays d'OC</b> ..... Vin d'exception dominé par l'élégance des fruits	28,00€	-	6,00€
<b>LUGANA TENUTA MAIOLI DOC Lugana</b> ..... Un vin blanc très expressif et plein de finesse	27,00€	-	5,50€
<b>UBY N°4 Côtes de Gascogne 2018 11% vol.</b> ..... GROS & PETIT MANSENG	28,00€	-	6,50€

## VINS PÉTILLANTS

	75 cl	37,5 cl	15 cl
<b>LAMBRUSCO EMILIA ROSSO DOLCE</b> ..... IGT Lambrusco Dell'Emilia - MEDICI ERMETE ET FIGLI Un vin rouge pétillant délicatement acidulé accompagné d'arômes de fruits rouges gourmands	21,00€	11,50€	-
<b>MOSCATO SCANA VINO VSAQ Spumante</b> ..... PERLINO OPTIMA Une jolie bulle sur un fruit gourmand et un sucre discret	24,00€	-	6,50€

## CHAMPAGNE

<b>VEUVE RENARD DE BEAUMONT BRUT</b> AOP Champagne ..... CHAMPAGNE AUTRÉAU Un joli Champagne sur le fruit et la fraîcheur	90,00€
<b>RUINARD Blanc de Blanc</b> .....	130,00€