



¡Bienvenidos!

Chez Agave Restaurant, nous vous proposons une cuisine fusion Franco-Mexicaine dans laquelle nous mêlons produits locaux et de saison avec une touche mexicaine.

Nous vous proposerons des plats et desserts relevés et pleins de saveur toute la semaine.

Nous sommes heureux de vous accueillir et vous souhaitons *"un buen provecho"*!

Fernanda, Émilie, Mattéo et Raphaël

Horaires d'ouverture

Mardi et mercredi soir : 19h - 21h

Jeudi au samedi :

Midi : 12h - 13h

Soir : 19h - 21h



Nos formules

Déjeuner et Dîner

2 tiempos

Entrée / plat **ou** Plat / dessert*

35€**

3 tiempos

Entrée - plat - dessert *

40€**

4 tiempos

Entrée - plat - fromage travaillé & dessert
(au choix à la carte, pas de suppléments)

65€**

5 tiempos

75€**

Wagyu de chez kamakle

- entrée signature de la cheffe -

Menu libre en fonction de l'inspiration de la cuisine

*Pas de changement possible

** des suppléments peuvent s'appliquer sur certains plats en fonction des produits travaillés)

Para los niños

Menu enfants (jusqu'à 10 ans)

12€

Quesadilla

(tortilla de blé garnie de fromage et/ou jambon blanc / pommes de terre)

Glace ou sorbet au choix

Boisson au choix

(jus de pomme ou multifruit)



Accords mets et boissons

Nous avons sélectionnés pour vous une offre de vins et/ou de spiritueux (mexicains) en accord avec les différents plats.

Verre de vin 10cl et 3cl pour les spiritueux

3 verres de vins ou spiritueux mexicain au choix 30€

4 verres de vins ou spiritueux mexicain au choix 40€

5 verres de vins ou spiritueux mexicain au choix 50€

Prix TTC, service inclus, portions adaptées en fonction des menus choisis, hors boisson, eau gratuite, viande origine France, liste des allergènes à disposition



Botanas

El guacamole

12€

Avocat / Citron / Pico de gallo / Totopos

À partager, non compris dans les menus, pas de changement possible

Entradas

Huevo perfecto

Oeuf parfait / siphon chaud au huitlacoche / pickles de maïs et shimejis

El Chorizo

Notre chorizo réalisé en partenariat avec la Boucherie du Centre / chimichurri

Carpaccio de pato

+2€

Carpaccio de canard de la Maison Castaing / condiment olives et roquette / oignons rouges / huile pimentée

El foie gras de pato

Foie gras de canard assaisonné au mezcal de la Maison Masse / glacage au coing / meringues noisette / confit de citron vert / chips de coing

*  : Plats végétariens



Platos fuertes

El tesmole *

Tesmole / patates douces rôties au miel et épices / crème d'haricots noirs / oignons pickles / salade de cresson

Cerdo negro de Bigorre

Filet de porc noir de Bigorre mariné au mezcal et cuit 24h / condiment ananas pimenté / purée de pomme de terre fumée / tuiles oignons brulés / pickles de shimejis

Tacos de pulpo

+3€

Poulpe mariné à l'achiote et snacké / salsa verde fumée / céleri rémoulade / crémeux de céleri aux jalapeños (servi avec trois tortillas)

Tortilla supplémentaire (0,50€ la pièce)

El corzo*

+10€

Filet de chevreuil français (Maison Masse ou Bellor) / mole encacahuatado / panais rôtis / crémeux de panais / champignons snackés

*Supplément 3€ dans les menus à 65€ et 75€

*: Plats végétariens



Los Postres



Le fromage d'Émilie

Trappe d'Echourgnac travaillée autour de la noix

Las manzanas verdes

Billes de Granny Smith pochées au gingembre, citronnelle et céleri branche / crémeux vanille de Papantla / biscuit safran et citron / sorbet pomme verte et citronnelle / gel coriandre gingembre

Levadura y masa madre

Crème à la levure torréfiée / glace aux levains de seigle et de pannetonne / chips de pain caramélisées / tuiles / siphon fromage blanc

Levains fournis par Matt the Baker

Tarteleta de ajo negro y chocolate

Fine tartelette en gavotte / ganache montée au Jivara / glace à l'ail noir et caramel / biscuit aux noix / praliné noix et ail noir / faisselle assaisonnée à l'ail noir

Carte des boissons

Softs

Velleminfroy plate	100cl	5€
Velleminfroy plate	50cl	4,6€
Velleminfroy gazeuse	75cl	5,3€

Gamme de Soda Bly

(élaboré au Mexique, fabriqué en France)

Bly Cola	33cl	4,5€
Bly Cerise	33cl	4,5€
Bly Framboise Litchi	33cl	4,5€
Bly Citron vert	33cl	4,5€

Les jus de fruits

Jus de rêve Bio ananas	25cl	4,5€
Jus de rêve Bio Ace	25cl	4,5€
Jus de rêve Bio Pomme	25cl	4,5€

Boissons chaudes

El Café

Café Malongo Grande Réserve	2,2€
Décaféiné	2€

Los Tés 2,2€

Demander notre sélection de thés,
tisanes et infusions du moment.



Cocktails

Frozen Margarita 9€

Jus citron vert/ Tequila reposado/ Cointreau

Cocktail du moment 9€

Notre cocktail de saison

Mocktail du moment (sans alcool) 7€

Recette selon l'inspiration de l'équipe !

Cervezas (bouteilles)

Dos Equis *Lager Blonde* 32,5cl 6€

Negra Modelo *Brune* 35,5cl 6€

Indio *Ambrée* 32,5cl 6€

Kooka Funky Bloom *Pale Ale* 33cl 7€

Kooka Kookaloha *IPA* 33cl 7€

Bière(s) du moment
(litrage variant selon les marques)

Prix sur demande



Tequila et mezcal

Mezcal De Bateo	4cl	8€
Mezcal Zignum Reposado	4cl	9,5€
Mezcal Lokita <i>Espadin 8 ans</i>	4cl	10€
Mezcal Lokita <i>Tepeztate 20 ans</i>	4cl	13€
Tequila Herencia de plata <i>Blanco</i>	4cl	7€
Tequila Herencia de plata <i>Añejo</i>	4cl	8€
Tequila Cenote <i>Reposado</i>	4cl	8,5€
Tequila Don Nacho <i>Reposado</i>	4cl	8€
Tequila 100% Amor Mio <i>Reposado</i>	4cl	18€

Liqueurs mexicaines

Liqueur de Maïs <i>Nixta</i>	4cl	5€
Liqueur de piment <i>El Hispano</i>	4cl	5€
Pox <i>Siglo Cero</i>	4cl	13€
SotoI <i>Sotomayor Ensemble</i>	4cl	13€

Rhum

Tarasco Hongos Mexique	4cl	8€
Cueva 8 ans Panama	4cl	8€



Épicerie

Las salsas

Salsa La Meridana Habanero et Papaye 🌶️ 150ml 3,80€

Salsa Mangue et Habanero 🌶️ 150ml 3,80€

Salsa Smoked Habanero 🌶️🌶️ 150ml 3,80€

Salsa Green Habanero 🌶️🌶️🌶️ 150ml 3,80€

Salsa Red Habanero 🌶️🌶️🌶️ 150ml 3,80€



Fournisseurs

Nous remercions nos fournisseurs, pour leur travail nous garantissant la qualité des produits cuisines et servis.

Fruits & Légumes

Dans mon Jard' Ain Primeur - Manu Fillat (Montagnat)
Cléa et les micro-pousses Saint-Begnine - Carine Thibaut
Légumineuses bio Philippe Guignard

Viandes, poissons et crèmerie

Boucherie du Centre Philippe Pochon (Bourg-en-Bresse)
Homards Acadiens Stéphane Clair (Marlieux)
Laiterie Etrez-Foissiat Crème et beurre de Bresse
La ferme du Mont Saint-Denis-Lès-Bourg - Lait cru pour fromage
L'Européain Gavand Prudent
Kamakle Wagyu - Foissiat
Maison Masse Foie gras et épicerie
Maison Bellor Gibier et champignons français

Boulangerie et Tortillas

Matt the Baker Pain bio - La Neuve, Viriat
Los Cuates Tortilleria Membre Collège culinaire de France

Vin du monde et de France et spiritueux

Cave Marcon Gregory Baldacchino, *Gustoworld* Renaud Besson - Etienne Martin, *Champagne Pétré*, *DestMex*, *BBC Spirits*

Économat

Edis Sourcing Produits mexicains
Metro France, *Sysco*, *Daubourg* Économat et épicerie
Very Thés Thés et infusions