



¡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 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)



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

Los tomates

Tomates tatemados / biscotti salé / glace au gorgonzola / compotée de tomates estilo salsa roja / salsa macha

El Chorizo

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

El pulpo

+2€

Carpaccio de poulpe mariné / chiles toreados / crémeux d'avocat / oignons pickles

El foie gras de pato

Foie gras de canard assaisonné au mezcal / glacage framboise et chipotle / panque de elote / tuile de maïs bleu

*  : Plats végétariens



Platos fuertes

El tamal con berenjenas

Tamal de maïs bleu / aubergines rôties / purée de carottes à la fête et chipotle / fromage grillé

Las gambas

Sandwich de gambas réalisé avec le pain de mie de Matt the Baker / grosses gambas / salsa Don Carlos / pickles et petits légumes

Crudo de pescado

Poisson selon arrivage / marinade aux agrumes / huile de coriandre / oignons pickles / houmous de lentilles et jalapeño / légumes en escabèche (un supplément peut s'appliquer en fonction du cours du poisson).

Tacos de cecina

+3€

Lamelles de cecina maison (bavette séchée au sel, légèrement snackée) / esquites de maïs / oignons pickles / chiles toreados

Tortilla supplémentaire (0,50€ la pièce)

*: Plats végétariens



Los Postres



Le fromage d'Émilie

Fromage sélectionné par Émilie et transformé par nos soins en partenariat avec Fabien Picard

Tartaleta del momento

Tartelette en gavotte / crème cheesecake basque / fruits et praliné épicé du moment

Los chabacanos

Travail autour de l'abricot / praliné aux amandes / cake aux abricots confits / crème glacée à la sauge / siphon amande

Chocolate / frambuesa / pimienta*

Crèmeux framboise / poivrons confits / crumble cacao / siphon chocolat Millot (Valrhona) et chile de arbol / sorbet framboise - poivron - liqueur de piment

*Contient de l'alcool

**Peut être commandé dans chaque menu, moyennant supplément annoncé