

L'agera

Les Entrées

Demi-douzaine d'Escargots gratinés, en persillade.	1550
Carpaccio de Thon Cipriani de thon rouge mariné, huile d'olive extra vierge et basilic, condiment fraîcheur et mesclun.	2950
Carpaccio de Bœuf & Parmesan Tranches fines de bœuf mariné, huile d'olive extra vierge, pesto maison, copeaux de Parmigiano Reggiano et petit mesclun.	3250
Carpaccio de Saumon & St-Jacques Saumon de Norvège et noix de St-Jacques marinées, petite salade composée endive, betterave, carotte, tomate.	3250
Tartare de Bœuf au Couteaux (300g) Bœuf tranché au couteaux préparé façon tartare classique, copeaux de parmesan et son mesclun.	3450
Salade de Chèvre Chaud au Miel de Tahiti Mix de salade, toasts de chèvre gratiné et noix de pécan, vinaigrette balsamique et Miel de Tahiti.	3250
Salade Périgourdine Toasts de terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, gésiers de canard et lard fumé en persillade, mesclun de salade.	3450
Terrine de Foie gras Maison Terrine de foie gras AOP, parfumée au Brandy servit avec sa compotée d'oignon au vin rouge et figues confites, toasts de pain.	3250
Escalope de Foie gras poêlé Tranche de foie gras poêlée glacée au miel, Fleur de Guérande, poivre concassé et pain toasté.	2950



L'agera

Les Plats (côté Mer)

Cioppino de Poisson et Fruits de Mer	4150
Fricassée de Mahi-mahi, crevettes, St-Jacques et moules, calamars, sauce bisque, et tartine de pain a l'ail.	
Dos de Saumon snacké et Asperges croquantes	4150
Pavé de saumon de Norvège, asperges poêlées croquantes, oeufs de saumon et son beurre blanc a l'aneth.	
Risotto crémeux Océanne	4250
Riz Arborio crémeux lié au parmesan, Crevettes de la presqu'île, noix de St-Jacques et moules juste poêlées.	
Pavé de Poisson du jour Meunière	3950
Poisson (selon arrivage) poêlé façon Meunière, câpres et condiments.	
Duo poisson et St-Jacques aux Morilles	4600
Pavé de poisson (selon arrivage) et St-Jacques poêlées sauce crémeuse aux morilles.	
Crevettes flambées Whisky et Ananas de Moorea	4300
Crevettes de la Presqu'île flambées et sa garniture exotique a l'ananas de Moorea.	
Poêlée de noix St-Jacques et Crevettes	4600
St-jacques Millénium et crevettes de la presqu'île poêler en persillade, et bisque de Toetoe.	
Trio de la Mer à la Provençale	4600
Pavé de poisson du jour (selon arrivage) St-Jacques et Crevettes de la Presqu'île Snackées, petits légumes confits a la Provençale, beurre blanc citronné.	



L'agera

Les Plats (Côté Terre)

Duo de tournedos Foie gras et truffe noire 4600
Duo de filet de Veau et filet de Bœuf grillés, Foie gras et truffe noire, sauce bordelaise.

Le Pavé de Bœuf Rossini 4850
Pavé de filet de bœuf NZ grillé, Foie gras et sauce Bordelaise.

L'Entrecôte gratinée au brie truffé 4600
Tranche d'entrecôte NZ grillée et gratinée au brie garnie de truffe noir.

Filet de Veau aux Morilles 4100
Filet de veau poêlé, morilles en sauce crémeuse.

Souris d'Agneau confite au Miel de Tahiti 3900
Souris d'agneau en cuisson lente, confite au miel et thym.

Magret de canard Rossini 4900
Magret de canard rôti au four, foie gras poêlé et sauce bordelaise.

Magret de canard au Miel 4500
Magret de canard rôti au four, accompagné de sa sauce miel.

Fricassée de Ris de Veau aux girolles 3950
Ris de veau et girolles poêlées déglacés au Noilly et sa sauce onctueuse.

Filet de bœuf grillé, sauce aux champignons 4100
Filet de bœuf grillé, champignons poêlés à l'ail, et sa sauce à la moutarde à l'ancienne.



L'agora

Nos grillades

L'entrecôte	4100
Filet de boeuf	4100
Filets de veau	3950
Le poisson grillé du jour	3950
Côte de boeuf, prix selon arrivage	

Garnishes

- Légumes vapeur
- Riz pilaf
- Pommes allumettes
- Pommes campagnardes ail persil
- Tagliatelles
- Purée de pommes de terre maison

Sauces

- | | |
|------------------|--------------|
| • Roquefort | • Vanille |
| • 3 poivres | • Morilles |
| • bordelaise | • Forestière |
| • morilles | |
| • Miel | |
| • Maître d'hôtel | |



L'agora

Nos Desserts

Profiteroles au Chocolat	1450
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	1350
Le Café gourmand	1450
L'île Flottante	1350
Tarte fine aux pommes et glace vanille	1450
Le moelleux au Chocolat	1450
Pavlova aux fruits et son coulis de fraise	1450
Coupe de glace 3 parfums aux choix (Vanille, spéculoos, coco, chocolat, ananas.)	1200
Coupe de sorbet 3 parfums aux choix (Citron, corossol, framboise, mangue,)	1200
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)	1450
Coupe glacée au Grand Marnier, et orange confite	1650



L'agora

Nos Boissons

APERITIFS

Martini Rouge 6cl	950
Martini Blanc 6cl	950
Campari 6cl	950
Gin Gordon's 6cl	950
Vodka 6cl	950
Porto 6cl	950
Pastis 4cl	950
Ricard 4cl	950

BIERES 33cl

Hinano	950
Hinano Ambrée	950
Heineken	950
Bière Hoa	950
Tabu vodka	950

Cocktails

Pinacolada	1350
Chichi	1350
Maitai	1350
Kir vin blanc	1650
Kir Royal	2350
Mojito	1350
Ti-punch	950
Amareto Sour	950

Cocktails sans alcool

Virgin Colada	1100
Virgin Moito	1100
After glow	1100
Lisa Simpson	950

Jus de Fruits Rotui

Jus de Mangue	350
Jus d'Ananas 100%	350
Jus d'Orange	350
Citronnade	450
Jus de fruits 1 L	1050

Sodas

Coca-Cola	450
Coca Zéro	450
Sprite	450
Tonic	450

Eaux Plates

O'Tahiti 1 L	600
Volvic 1.5 L	650

Eaux Pétillantes 75cl

San Benedetto	650
Geroldsteiner	650
Badoit	650
Perrier	650



L'agera

Nos Boissons

Whisky 5 cl

Johnny Walker Red	950
Jhonny Walker Black	950
Chivas 12 ans	950
Cutty Sark	950
Glenfiddich	950
Jack Daniel's	950
Aultmaure	1650
Armorik	1200
Golden Horse	2100
Aberfeldy 21 ans	2950

Rhums agricoles

Manao Rangiroa	950
Manao Paille	950
Manao Blanc	950
Lamauny Rhum Vieux	1100
J. M XO	1450
Zacapa	1450
St James	1100
Bologne Black Cane	1250

Digestifs 6 cl

Cointreau	1200
Grand Marnier	1200
Anisette Marie Brizard	1100
Get 27	950
Get 31	950
Get X cold	1000
Amareto	950
Calvados	950
Bailey's	950
Vodka Grey Goose	1350
Tequilla	950
Gin Gordon	950
Gin Bombay Saphir	1250
Cognac Beaulon VSOP	1250
Cognac Beaulon XO	1350
Cognac Baron Otard	1450
Bas Armagnac VSOP	1350



L'agera