

La Libellule



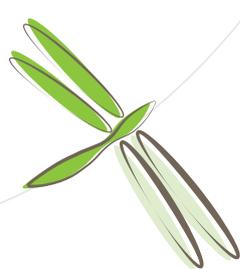
Hotel^{*** SUP}

Resto convivial

Crêperie gourmande

Salle de seminaire

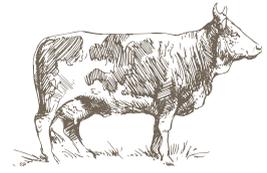
Le Menu





Du côté des fondues...

Fondues



La Fondue de fromages

- La CLASSIQUE SAVOYARDE 23,50 €
Comté, Meule de Savoie et Beaufort
(Directement importés de Savoie)

La ronde des accompagnements...

Pain, pommes de terre, salade.

Cornichons, oignons blancs (sur demande)

- Et pourquoi pas une assiette de charcuteries ? 12,00 €
(En supplément)

Jambon de Savoie, saucisson, jambon blanc, boudin

TOUT À VOLONTÉ !

Le Chapeau "Tatare"

(MINIMUM 2 PERSONNES)

Le chapeau "Tatare" est un appareil de cuisson en forme de... chapeau (bravo !), garni de crochets sur lesquels sont lardés vos morceaux de viande. La base du chapeau récipient ô combien précieux, contient un bouillon dans lequel le jus de cuisson de vos aliments s'incorporera progressivement. Un nectar aux saveurs multiples et généreuses !



- PLATEAU DE VIANDES 34,00 €
Par personne
Viandes : Bœuf
Porc
Poulet

Accompagnée au choix de :

Sauces froides : Mayonnaise ET ciboulette "maison"
et sauces chaudes : Au poivre ET Béarnaise "maison"

Le chapeau Tatare est accompagné de...

- Pommes de terre (au choix) :
• Frites "maison"
• Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
• Purée "maison"
- Légumes (au choix) :
• Salade à la vinaigrette (maison)
• Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

TOUT À VOLONTÉ !

La Fondue de viandes

- La BOURGUIGNONNE 34,00 €
à l'huile de pépins de raisin

Viande : Bœuf

Accompagnée au choix de :

Sauces froides : Mayonnaise ET ciboulette "maison"
et sauces chaudes : Au poivre ET Béarnaise "maison"

- La VOLAILLE à la graisse de canard 39,00 €
(MINIMUM 2 PERSONNES) Par personne

Viandes : Poulet jaune

Magrets de canard

Ballotine de volaille "maison"

Cuisses de cailles fumées



Accompagnée au choix de :

Sauces froides : Mayonnaise ET aigre-douce "maison"
et sauces chaudes : Au poivre ET champignons "maison"

Nos fondues de viandes sont accompagnées de :

- Pommes de terre (au choix) :
• Frites "maison"
• Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
• Purée "maison"
- Légumes (au choix) :
• Salade à la vinaigrette (maison)
• Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

TOUT À VOLONTÉ !

La Fondue de poissons (MINIMUM 2 PERSONNES)

(SERVIE UNIQUEMENT LE WEEK-END du vendredi soir au dimanche soir)

- POISSONS 36,00 €
Au bouillon corsé de légumes (Thai) Par personne

Poissons : Scampis
Saint-Jacques
Rouget
Saumon

Accompagnements : Riz

Sauces : Aigre-doux «maison»
Sauce aneth «maison»
Sauce Hoisin

TOUT À VOLONTÉ !



Les enfants...à table !!

- Les pâtes jambon - fromage 10,00 €
- Le pavé de bœuf version "kids" 13,00 €
- Nuggets de poulet panés (*maison*) 13,00 €

Toutes nos fondues peuvent être servies aux enfants de moins de 10 ans pour un tarif de 50% celui affiché pour les adultes



Les accompagnements :

POMMES DE TERRE (*au choix*) :

- Frites "maison"
- Purée "maison"

LÉGUMES (*au choix*) :

- Salade à la vinaigrette
- Cocotte de légumes chauds (*au gré des saisons*)



Dégustations à la Carte...

Desserts



Conclure en beauté !

- La Glace "Libellule" 10,00 €
Glace vanille, glace cerise, coulis de cerise, cerises amarena, meringue et chantilly
- Le café glacé "du Chef" 9,00 €
1 boule de glace moka dans le café le tout couronné de crème chantilly
- La Dame en blanc 9,00 €
- Le rafraîchissant sorbet "citron vert" (3 boules) 8,50 €
- Irish Coffee 8,50 €
- Pain perdu 10,00 €
accompagné d'une boule de glace vanille
- Mousse au chocolat « maison » 8,00 €
- Tartelette citron meringuée « maison » 8,00 €