

# La Libellule



Hôtel  
Resto convivial  
Salle de séminaire

Le Menu



Dégustations à la Carte...

# A la Carte



## Se mettre en appétit !

- Assiette de charcuteries régionales 18,50 €  
(Jambon de Savoie, terrine, boudin blanc, jambon cuit, saucisson gaumais)
  - Poêlée de scampis au beurre d'ail (6 pièces) 15,00 €
  - Poêlée de scampis sauce crémeuse à la tomate (6 pièces) 16,00 €
  - Croquettes de fromage
    - 1 pièce 8,50 €
    - 2 pièces 17,00 €
  - Croquettes de crevettes
    - 1 pièce 11,00 €
    - 2 pièces 21,00 €
- Supplément frites "Maison" 1,50 €

### Les accompagnements\* :

#### POMMES DE TERRE (au choix) :

- Frites "maison"
- Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
- Purée "maison"

#### LÉGUMES (au choix) :

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

## Passer aux choses sérieuses...

- Pavé de bœuf nature 24,00 €  
Avec accompagnements au choix\*  
Sauce chaude au choix : 3,50 €  
Béarnaise ou poivre ou champignons
- Pavé de lieu noir façon meunière 29,00 €  
Avec accompagnements au choix\*

Du côté des raclettes...

# Raclette

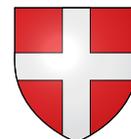


## La véritable "Raclette de Savoie"

MINIMUM 2 PERSONNES (servie avec une brézière)

- Fromage à raclette de Savoie au lait cru et fabriqué à la ferme (directement importé de Savoie)

29,00 €  
Par personne



### Accompagnée de...

#### Charcuteries :

Jambon de Savoie, saucisson, jambon blanc, boudin

#### Pommes de terre

Salade et vinaigrette "maison"

#### Condiments :

Oignons blancs - Cornichons (sur demande)

## TOUT À VOLONTÉ !

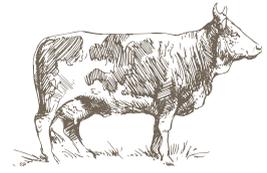


Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.



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"

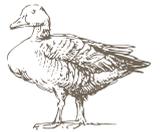
- La VOLAILLE à la graisse de canard 39,00 €  
(SERVIE UNIQUEMENT LE WEEK-END du vendredi soir au dimanche soir)  
(MINIMUM 2 PERSONNES)  
Par personne

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 !



du côté des crêpes gourmandes...

# Crêpes et Galettes

**AU BLÉ NOIR**  
Farine en provenance du  
Moulin de Vencimont



## NOS GAULETTES SALÉES

Toutes nos galettes sont faites maison, sans gluten et réalisées à la minute  
(accompagnées d'une salade fraîche)

|  |         |
|--|---------|
| Galette jambon <b>OU</b> meule de Savoie   | 10,00 € |
| Galette jambon, meule de Savoie  | 11,50 € |
| Galette <b>complète</b><br><i>Jambon, meule de Savoie, œuf</i>   | 13,00 € |
| Galette fromage de chèvre, meule de Savoie, miel, noix   | 12,00 € |
| Galette fondue de poireaux, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette   | 15,00 € |
| <b>Galette campagnarde :</b><br><i>Lardons, œuf, meule de Savoie, oignons, crème fraîche</i>                     | 15,00 € |
| <b>Galette Végétarienne :</b><br><i>Féta, poivrons, champignons, tomates, oignons, origan, meule de Savoie</i>   | 15,00 € |
| <b>Galette de Savoie :</b><br><i>Meule de Savoie râpée, jambon cru de Savoie, pommes de terre, crème fraîche</i> | 16,00 € |

Tout supplément : + 1,50 €



## NOS CRÊPES SUCRÉES

Toutes nos galettes sont faites maison  
et réalisées à la minute.



|  |         |
|--|---------|
| Crêpe au sucre   | 4.50 €  |
| Crêpe confiture des Saveurs du Verger  | 7,50 €  |
| Crêpe au chocolat «maison»   | 8,00 €  |
| Crêpe caramel beurre salé «maison»   | 8,50 €  |
| Crêpe flambée au Grand Marnier   | 10,00 € |
| <b>Crêpe façon Mikado :</b><br><i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>                                   | 10,00 € |
| <b>Crêpe caramel spéculoos :</b><br><i>Glace vanille, spéculoos concassés, caramel « maison », chantilly</i>     | 12,00 € |
| <b>Crêpe façon Tatin :</b><br><i>Pommes caramélisées, caramel beurre salé, amandes, glace vanille, chantilly</i> | 12,00 € |

Tout supplément : + 1,50 €

Prix nets exprimés en euros TVAC - Service compris.

## 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 €