

---

LA BIBLIOTHÈQUE

RENCONTRE  
DE METS  
ET DE MOTS

*Where food and words meet*



# Chapitre 1

De 12h00 à 14h30

La Dépêche - 32 €

1 entrée + 1 plat + 33cl Badoit ou Evian  
ou

1 plat + 1 dessert + 33cl Badoit ou Evian

1 starter and a dish of the day + 33cl of Evian or Badoit  
or

1 dish and a dessert of the day + 33cl of Evian or Badoit



## Edition des boissons

### *Drinks publication*

Notre sommelier a sélectionné quelques cépages en cohérence avec la carte, si toutefois vous désiriez consulter la carte des vins, nous la tenons à votre disposition

*Our sommelier has chosen a selection of wines that complement the menu.  
You may of course consult the full wine list, available on request*

#### **Le vin au verre 12 cl - *Wine by the glass***

Le vin blanc - <i>White wine</i>	9 €
Le vin rouge - <i>Red wine</i>	9 €
Le vin rosé - <i>Rosé wine</i>	7 €

#### **Les Champagnes 12 cl**

Veuve-Clicquot-Ponsardin Carte Jaune	17 €
Veuve-Clicquot-Ponsardin Brut Rosé	19 €

#### **Les Eaux Minérales 75 cl - *Mineral water***

Evian	6 €
Badoit	6 €
Badoit Rouge (bulles intenses)	6 €
Sirops, supplément de	1 €

#### **Les softs - *Soft drinks***

6 €

Coca-Cola  
Coca-Cola light  
Coca-Cola zéro  
Limonade  
Ice tea pêche  
Schweppes Tonic  
Orangina

Evian aromatisée raisins & roses 3 €  
*Grape and rose evian water*

Evian aromatisée citron & fleur de sureau 3 €  
*Lemon and elderflower evian water*



# Chapitre 1

De 12h00 à 14h30

La Quotidienne - 45 €

1 entrée du jour + 1 plat du jour + 1 dessert du jour  
+ 33cl Badoit ou Evian

1 menu of the day  
+ 33cl of Evian or Badoit

# Chapitre 2

De 12h00 à 21h30

## Les inoubliables salades

Salade César « Ermitage » <i>Caesar Salad</i> ✨⊗	17 €
<i>Sucrine, sauce césar, œuf mollet croustillant, parmesan, chips de cécina</i> <i>Sucrine, caesar sauce, crispy calf egg, parmesan, cecina chips</i>	
Salade César « Ermitage » au poulet. <i>Chicken Caesar Salad</i> ✨⊗	19 €
Salade César « Ermitage » au saumon. <i>Salmon Caesar Salad</i> ✨⊗	20 €
Salade de poire et Morbier ✨⊗✓	18 €
<i>Mâche, chicorée, endives, poire pochées, Morbier et noisettes. Vinaigre balsamique blanc</i> <i>Chicory salad, poached pear, endives, Morbier cheese and hazelnuts. White balsamic vinegar</i>	

## Les plats vegan

Rouleaux de printemps de crudités, salade, guacamole et gomashio ✨⊗✓	16 €
<i>Sauce aigre douce</i> <i>Spring rolls of raw vegetables, salad, guacamole and gomashio. Sweet and sour sauce</i>	
Nos mezze libanais froids... ✨⊗✓	18 €
<i>Humous, moutabal, labné</i> <i>Our cold Lebanese mezze ... Houmous, moutabal, labné</i>	
Falafels de pois chiches, sauce blanche à l'ail, fattouche à la grenade ✨⊗✓	20 €
<i>Chickpea falafels, white garlic and pomegranate sauce as a fattouche</i>	

✓ Plat végétarien    ⊗ Cuisine sans gluten sur demande    ✨ Cuisine bien-être sur demande



# Chapitre 2

De 12h00 à 21h30

## Les introductions

- Cœur de saumon fumé 🍷🍷 20 €  
*Crème au combawa, pickles et blinis*  
*Heart of smoked salmon. Cream with combawa, pickles and blinis*
- Tentation carnivore 🍷 24 €  
*Tartare coupé au couteau, jeunes pousses d'herbes et pommes frites*  
*Carnivorous temptation. Tartar cut with a knife, young herbs and french fries*

## Les incontournables sandwiches

- Club sandwich classique 21 €  
*Dinde épicée, œuf sur le plat, coleslaw, laitue, tomates et mayonnaise. Pommes frites*  
*Classic sandwich club. Spicy turkey, fried egg, coleslaw, lettuce, tomatoes and mayonnaise. French fries*
- Burger des Alpes 26 €  
*Pain aux céréales, steak, Abondance, lard paysan, oignons caramélisés & laitue. Pommes frites*  
*Alpine Burger. Cereal bread, steak, Abondance cheese, peasant bacon, caramelized onions & lettuce. French fries*

## ... les toastés

- Bœuf séché, légumes grillés, tapenade de tomates. Pommes frites & salade 24 €  
*Sandwich grilled... Dried beef, grilled vegetables, tapenade of tomatoes. French fries & salad*
- Saumon fumé, câpres, roquette, Philadelphia. Pommes frites & salade 26 €  
*Sandwich grilled. Smoked salmon, capers, salad, Philadelphia. French fries & salad*
- Tomates, burrata, pesto au basilic. Pommes frites & salade 22 €  
*Sandwich grilled. Tomatoes, burrata, basil pesto. French fries & salad*



# Chapitre 3

De 12h00 à 21h30

## Votre cocotte en majuscule

Cocotte accompagnée d'une garniture au choix  
*Cocotte served with a garnish of your choice*

Perches du lac Léman en meunière, selon arrivage de la pêcherie d'Éric Jaquier ☒ 30 €  
*Perch of lake Lemane in miller (according to arrivals)*

Cuisse de poulet à la crème et moutarde à l'ancienne ☒ 26 €  
*Chicken leg with cream and mustard beans*

Joues de bœuf braisées, carottes glacées et oignons caramélisés ☒ 28 €  
*Braised beef cheek, glazed carrots and caramelized onions*

Moules à la marinière ☒✎ 24 €  
*Mussels in the marinière*

## ... et sa pléiade de garniture

Pomme de terre mitraille ☒  
*Grilled potatoes*

Tagliolini fraîches  
*Fresh tagliolini*

Pommes frites ☒  
*French fries*

Une garniture supplémentaire selon votre goût 7 €  
*An additional garnish according to your taste*

Pommes mousseline ☒  
*Mashed potatoes*

Riz basmati au jasmin ☒✎  
*Basmati rice with jasmine*

Légumes de saison poêlés ☒✎  
*Seared seasonal vegetables*





Bœuf et veau : né, élevé & abattu en France - Meat origin: Beef & veal born, raised, slaughtered in France



# Chapitre 3




De 12h00 à 21h30

## La collection de soupes maison

Velouté de légumes bio du potager « Pousse d’Avenir » de Publier  	14 €
<i>Organic vegetable soup of the "Pousse d'Avenir", local vegetable garden</i>	
Crème de volaille et champignons	16 €
<i>Cream of poultry and mushrooms</i>	
Tom Yam aux gambas, citronnelle et nuage de coco  	18 €
<i>Tom Yam with prawns, lemongrass and coconut</i>	

## La farandole italienne

Trofie conjuguées au pesto, artichauts et roquette	18 €
<i>Truffle with pesto, artichokes and salad</i>	
Tagliolini à la bolognaise ou à la napolitaine	16 €
<i>Tagliolini with Bolognese or Neapolitan</i>	
Risotto aux cèpes et copeaux de parmesan	22 €
<i>Risotto with porcini mushrooms and parmesan</i>	

 Plat végétarien  Cuisine sans gluten sur demande  Cuisine bien-être sur demande






# Chapitre 4

De 12h00 à 21h30

## Les mots tendres *Tender words*

Crème brûlée à la vanille Bourbon et caramélisée à la cassonade, madeleine de l'Ermitage  9 €  
*Bourbon vanilla crème brûlée caramelised with brown sugar, Ermitage madeleine sponge biscuit*



Salade de fruits frais, madeleine de l'Ermitage   9 €  
*Fresh fruit salad, Ermitage madeleine sponge biscuit*

Glaces et sorbets, madeleine de l'Ermitage   9 €  
*Ice creams and sorbets, Ermitage madeleine sponge biscuit*

## Epilogue

Café ou thé gourmand « douceurs sucrées » 11 €  
*Gourmet coffee or tea served with pastrie*

Café ou thé équilibre « fraîcheur de fruits »   11 €  
*Well being coffee or tea served with a fresh fruits salad*

 Cuisine sans gluten sur demande  Cuisine bien-être sur demande



# Chapitre 5

## Les boissons gourmandes

### *Delicious drinks*

#### **Les Cafés – Coffees**

Grande réserve 4.5 €  
Café voluptueux et élégant, mariage de nombreux Arabicas au goût fin et fruité

Double Espresso 8 €

Café au lait 7 €

Cappuccino 7 €

#### **Le Chocolat Chaud de la Maison Valhrona**

*Valhrona hot chocolate* 7 €

#### **Les Thés - Teas**

7 €

La grande tradition Mariages Frères vous propose ses grands classiques.

#### **Thé Breakfast Earl Grey**

Un somptueux mélange entre le thé de Chine, de Darjeeling et le subtil parfum de la bergamote

#### **Thé Saint James**

Un excellent jardin très réputé, Ceylan. Un thé noir cuivré, très coloré, parfumé au goût moelleux et développé

#### **Thé Darjeeling Namring**

Un thé noir d'Inde aux feuilles brisées, très corsé et aromatique. Riche pour le matin, il supporte un nuage de lait froid

#### **Thé Lapsang Souchong Impérial**

De très belles feuilles, longues et régulières, délicatement fumées. Thé noir

#### **Thé vert Fuji-Yama**

Thé vert cultivé sur les pentes du Fuji-Yama. Goût tonique, il contient peu de théine



# Chapitre 5

## Les boissons gourmandes *Delicious drinks*

### **Les thés parfumés de Mariages Frères**

7 €

*Mariage Frères flavoured tea*

#### Thé vert montagne de jade

Un thé vert couleur de jade, symbolisant l'harmonie entre ciel et terre. Un élixir soyeux, le thé de la paix

#### Thé vanille des îles

Intense mélange des vanilles des îles du monde offrant un thé au parfum subtil et naturel

#### Thé Marco Polo

Les senteurs de fruits et de fleurs de Chine et du Tibet lui confèrent un arôme velouté unique

#### Thé Marco Polo sans théine

#### Thé Wedding Impérial

Le plaisir mariant les senteurs du chocolat aux saveurs de caramel



# LA BIBLIOTHÈQUE

