

LA BIBLIOTHÈQUE

RENCONTRE
DE METS
ET DE MOTS

Where food and words meet



TOME 1

A la Carte

Chapitre 1 - Les inoubliables minuscules

The unforgettable small letters

Feuilles de saumon fumé et cake salé à l'aneth <i>Smoked salmon and dill cake</i>	16 €
Conte de salade du Sud Ouest au foie gras de canard <i>South-west style salad with duck foie gras</i>	20 €
Pomme de terre charlotte et coquillages à la moutarde de Meaux <i>Charlotte potatoes and shellfish with Meaux mustard</i>	14 €
Virgules de crevette et avocat au citron vert et poivron doux <i>Comma of shrimps and avocado with lime and sweet peppers</i>	16 €
Imbroglia de salade « Caesar » sucrine, œuf bio, anchois, poulet et parmesan <i>Caesar salad with Sucrine lettuce, organic egg, anchovies, chicken and Parmesan</i>	16 €
Soupe de potimarron, crostini au lard et Comté <i>Squash soup, bacon and Comté cheese crostini</i>	14 €

Formule La Dépêche - 29 €

1 plat majuscule + 1 café ou thé gourmand + 1/4 Evian ou Badoit
1 capital course + 1 gourmet tea or coffee + ¼ litre of Evian or Badoit

Chapitre 2 - Les plats majuscules

Capital courses

Tome de sandwich Ermitage « poulet », tomate, œuf bio, laitue et lard croustillant <i>Volume of Ermitage sandwich, chicken, tomato, organic egg, lettuce and crispy bacon</i>	16 €
Italiques de spaghetti aux cèpes et noix cuisinés à l'huile d'olive extra vierge <i>Spaghetti in italics with ceps and walnuts cooked with extra virgin olive oil</i>	20 €
Tartare de bœuf selon votre goût, salade verte et pomme frites <i>Steak tartare prepared to your taste, green salad and french fries</i>	24 €
Filets de perches du Lemman et pommes rouges au cidre, pomme écrasée <i>Geneva lake's perch, red apples with cider and mashed potato</i>	24 €
Extrait de cochon ibérique au jus de paprika, riz pilaf <i>Thin slice of Iberian pork with paprika jus and pilaf rice</i>	24 €
Œufs bio pochés et champignons des bois au jus de viande, burger au cèpe gratiné <i>Poached organic eggs and wild mushrooms with a meat jus, cep burger au gratin</i>	18 €
Pommes rattes, reblochon et lardons comme une tartiflette, salade verte <i>Ratte potatoes, Reblochon cheese and bacon cubes served like a tartiflette, green salad</i>	16 €
Pléiade de mini hamburgers : pur bœuf et ketchup maison <i>Anthology of mini hamburgers: pure beef and homemade ketchup</i>	20 €
La nouvelle du jour <i>Today's news</i>	24 €



A la Carte

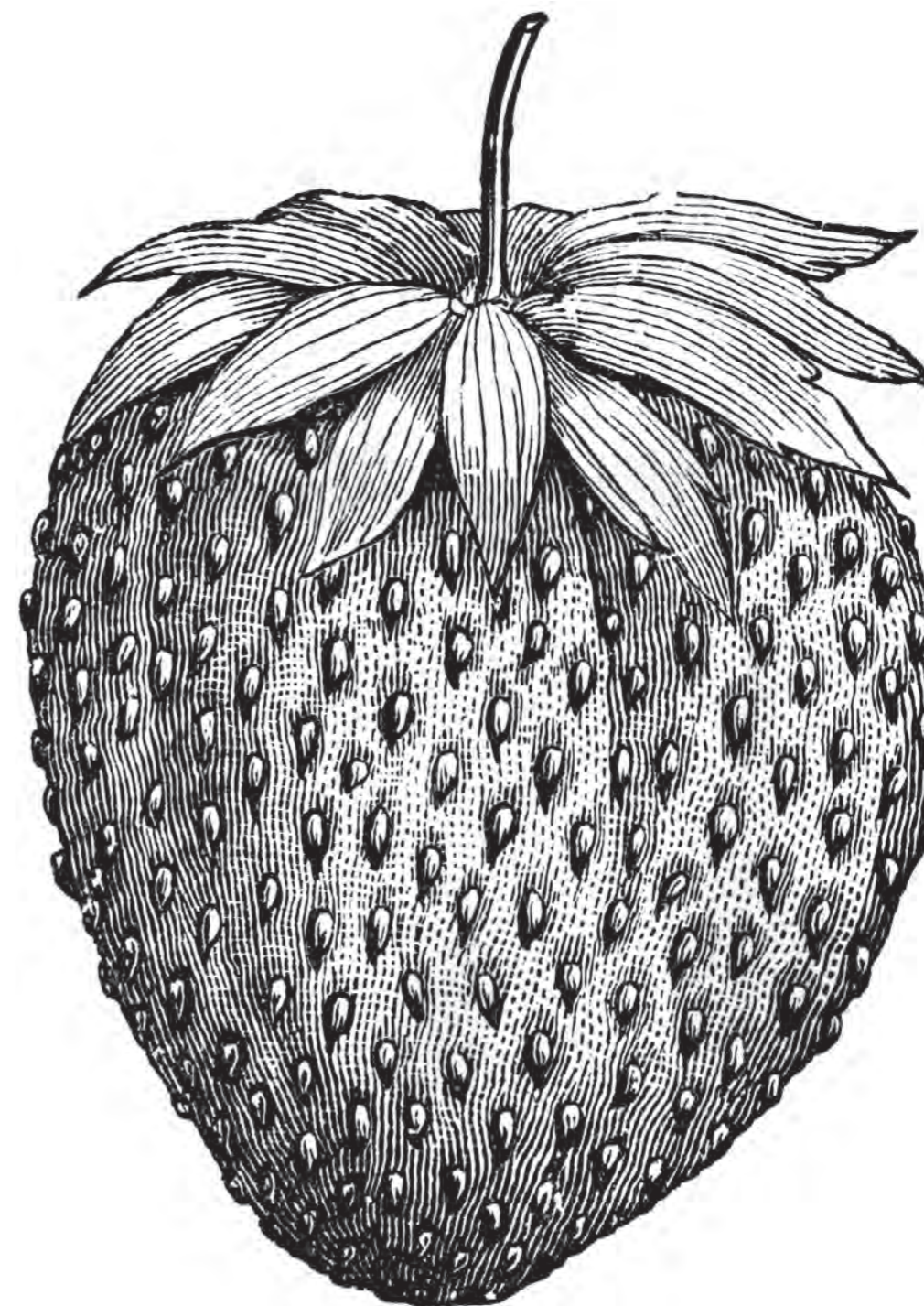
Chapitre 3 - Les mots tendres

Tender words

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Passé composé de crème brûlée à la vanille Bourbon et la Madeleine de l' Ermitage
<i>Perfect tense of Bourbon vanilla crème brûlée and an Ermitage Madeleine</i> | 9 € |
| Pomme cuite au four, confiture de lait et pain d'épices,... tout un poème
<i>Baked apple, milk jam and gingerbread,... a poem</i> | 9 € |
| Comédie de riz au lait au zeste d'agrumes, suprêmes d'oranges confits aux pralines
<i>Rice pudding with citrus fruit zest, candied orange supremes with pralines</i> | 9 € |
| Syllabes de glaces et sorbets: vanille, café, chocolat, framboise, citron, abricot
<i>Syllables of ice cream and sorbet: vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, apricot</i> | 9 € |

- Epilogue -

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Café ou thé gourmand
accompagné de la Madeleine de l'Ermitage, sa glace et sa surprise du jour
<i>Gourmet tea and coffee served with an Ermitage Madeleine, ice cream and the surprise of the day</i> | 8 € |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|



TOME 2

Édition des boissons

Drinks publications...

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*

Les Blancs - *White wines* 12 €

Vin de Savoie Marin, Clos de Pont

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Brumont
Gros Manseng – Sauvignon

Vin de pays de Loire, Petit Bourgeois – Sauvignon

Vin de Bourgogne, Couvent des Jacobins - Char-
donnay

Les Rouges - *Red wines* 12 €

Vin de Savoie, Mondeuse Jean Vullien

Graves, Château Respide Medeville

St. Nicolas de Bourgueil, Domaine Mabileau

Le Rosé - *Rosé wine* 12 €

Vin de Savoie, Domaine Bouvet

Bandol, Château Salettes - Mourvèdre / Grenache

Les Champagnes 12 cl

Veuve Clicquot brut 17 €

Veuve Clicquot Rosé 19 €

Laurent Perrier Cuvée «Ultra Brut» 17 €

Laurent Perrier Rosé 24 €

Les Eaux Minérales 5,5 €

½ litre

Evian,

Badoit,

Badoit Rouge (bulles intenses)

Les softs 6 €

Coca-Cola,

Coca-Cola light,

Coca zero,

Seven up, Tonic,

Orangina,

Ginger ale



TOME 3

Les formules buffet

Buffet options

Formule A, comme Aragon

Entrées et desserts du buffet 29 €
Starter and dessert buffet

Formule B, comme Balzac

Entrées du buffet - plats majuscules 29 €
Starter buffet - capital courses

Formule C, comme Corneille

Plats majuscules - desserts du buffet 29 €
Capital courses - dessert buffet

Formules D, comme Descartes

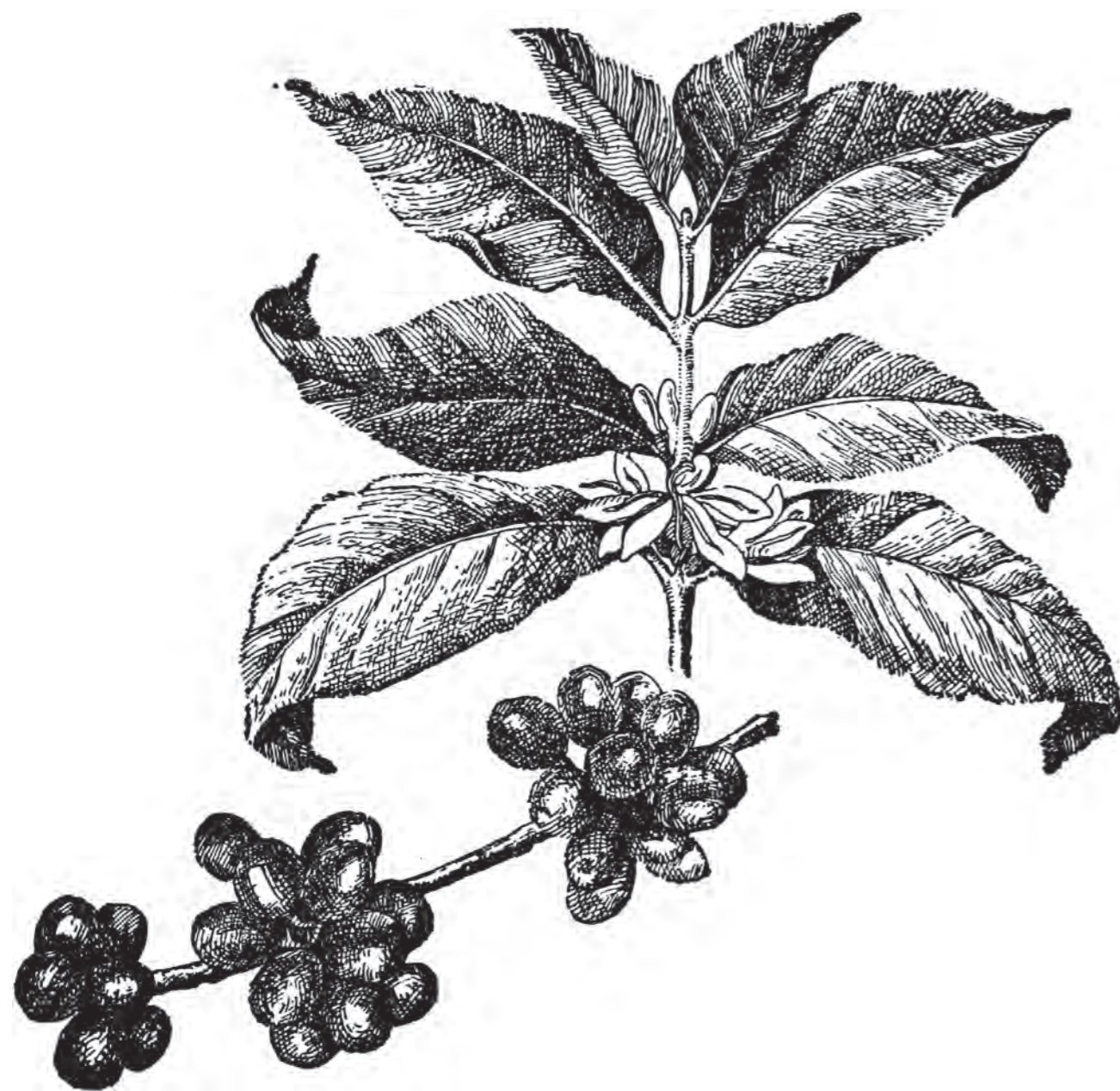
Entrées du buffet - plats majuscules - desserts du buffet 35 €
Starter buffet - capital courses - dessert buffet

Chapitre 2 - Les plats majuscules

Capital courses

Tome de sandwich Ermitage « poulet », tomate, œuf bio, laitue et lard croustillant <i>Volume of Ermitage sandwich, chicken, tomato, organic egg, lettuce and crispy bacon</i>	16 €
Italiques de spaghetti aux cèpes et noix cuisinés à l'huile d'olive extra vierge <i>Spaghetti in italics with ceps and walnuts cooked with extra virgin olive oil</i>	20 €
Tartare de bœuf selon votre goût, salade verte et pomme frites <i>Steak tartare prepared to your taste, green salad and french fries</i>	24 €
Filets de perches du Lemman et pommes rouges au cidre, pomme écrasée <i>Geneva lake's perch, red apples with cider and mashed potato</i>	24 €
Extrait de cochon ibérique au jus de paprika, riz pilaf <i>Thin slice of Iberian pork with paprika jus and pilaf rice</i>	24 €
Œufs bio pochés et champignons des bois au jus de viande, burger au cèpe gratiné <i>Poached organic eggs and wild mushrooms with a meat jus, cep burger au gratin</i>	18 €
Pommes rattes, reblochon et lardons comme une tartiflette, salade verte <i>Ratte potatoes, Reblochon cheese and bacon cubes served like a tartiflette, green salad</i>	16 €
Pléiade de mini hamburgers : pur bœuf et ketchup maison <i>Anthology of mini hamburgers: pure beef and homemade ketchup</i>	20 €
La nouvelle du jour <i>Today's news</i>	24 €





TOME 4

La pause gourmande

de 15h00 à 18h00
Gourmet snacks

Collection gourmande de gâteaux maison selon l'inspiration de notre pâtissier 9 €
Gourmet selection of home-made cakes inspired by our pastry chef

La Madeleine de L'Ermitage - *Ermitage Madeleine*

Financier Verveine - *Verbena Financier cake*

Financier au Thé Matcha - *Matcha tea Financier cake*

Financier Cannelle - *Cinnamon Financier cake*

Cake tout Chocolat - *Totally chocolate cake*

Cake aux fruits confits - *Candied fruit cake*

Cake Marbré - *Marble Cake*

Cake au citron de Mamie Jeanne - *Granny Jane's lemon cake*

Cake aux Myrtilles de nos montagnes - *Cake with local mountain blueberries*

Pain D'épice - *Gingerbread*

...



La pause gourmande

Les jus de fruits pressés

8 €

Pressed fruit juices

Orange - *Orange*

Pamplemousse - *Grapefruit*

Les cocktails Maison

12 €

Home-made fruit cocktails and smoothies

Le cocktail du jour

Cocktail of the day

Le Tatin : jus de poire, jus de pomme, sirop de caramel et cannelle

Pear juice, apple juice, caramel and cinnamon sirup

Le Lac Lemman : jus de fraise, jus de framboise,

jus de poire, jus de pomme, sirop de vanille

Strawberry juice, raspberry juice, pear juice, apple juice, vanilla sirup

Le free Mojito : concombre, menthe fraîche, citron vert, soda

Cucumber, fresh mint, lime, soda

Les Smoothies Maison

9 €

Smoothie du jour - *Smoothie of the day*

Fraise / pomme - *Strawberry / apple*

Banane / framboise - *Banana / raspberry*

Ananas / coco - *Pineapple / coconut*

Orange / mangue - *Orange / mango*

Les purs jus de fruits artisanaux d'Alain Milliat

7,5 €

Traditional pure fruit juices by Alain Milliat

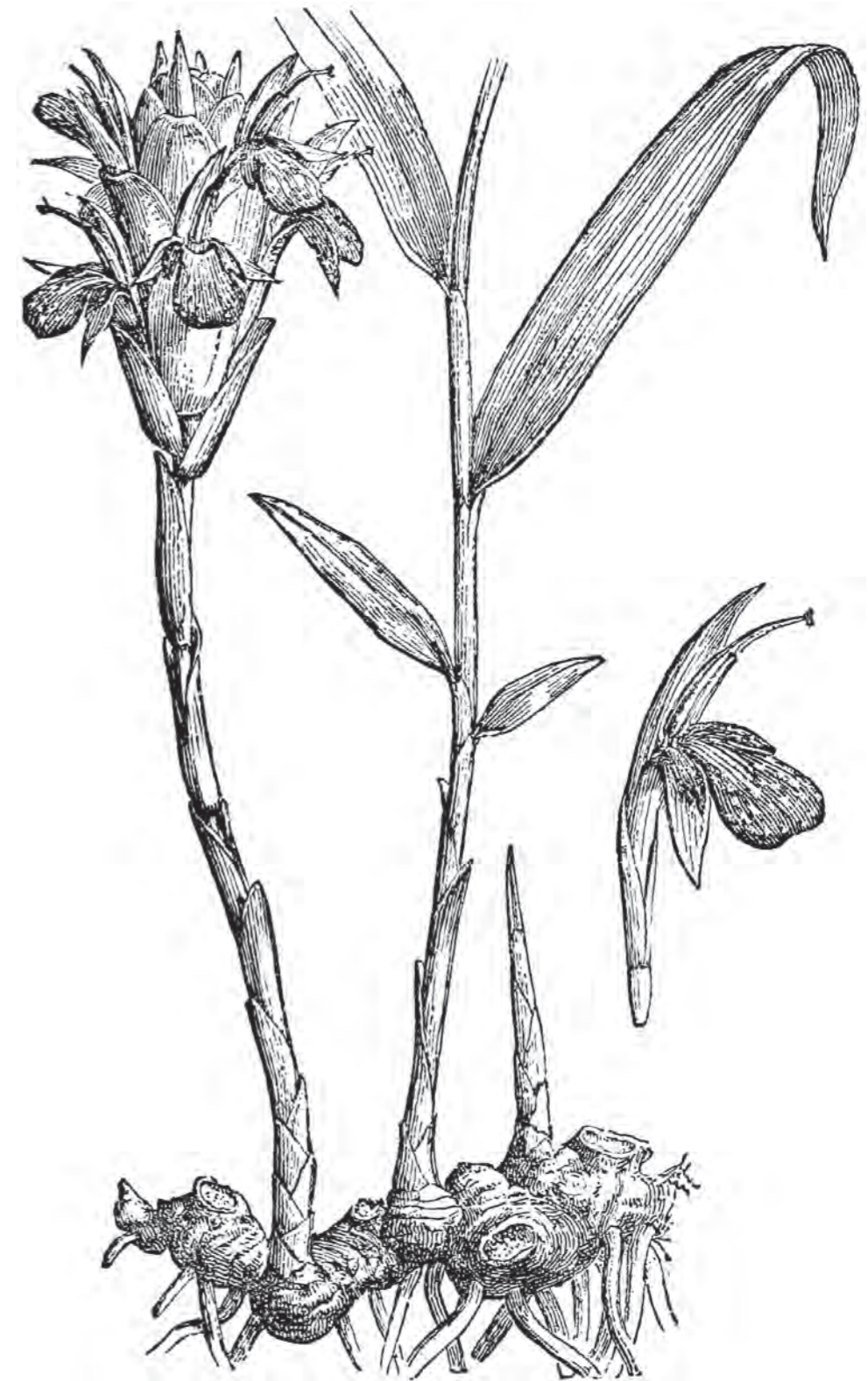
Framboise -

Pêche - *peach*

Ananas - *pineapple*

Mangue - *mango*

Pomme - *apple*



La pause gourmande

Les Cafés - Coffees

Grande réserve 3.50 €
Café voluptueux et élégant, mariage de nombreux Arabicas au goût fin, aromatique et fruité.

Moka d'Ethiopie 5 €
Café racé et étincelant, d'une rare distinction aux notes fruitées, abricotées, sauvage.

Colombie suprême 5 €
Café fruité et délicat, il développe un équilibre aromatique autour de séduisantes notes de fruits rouges.

Bresil sul Minas 5 €
Café généreux et puissant avec une soyeuse amertume qui se révèle au palais par sa longueur en bouche.

Le Chocolat Chaud de la Maison Valhrona 7 €
Valhrona hot chocolate

Thés - Teas 7 €

La grande tradition Mariages Frères vous propose ses grands classiques.
The grand tradition of Mariage Frères offers you its great classics.

Thé breakfast earl grey, force et finesse à la fois
Un somptueux et noble mélange entre le thé de chine, de Darjeeling et le grand parfum subtil de la bergamote.

Thé saint james, fameux thé de la journée
Un excellent jardin très réputé, Ceylan. Un thé noir cuivré, très coloré, parfumé au goût moelleux et développé.

Thé darjeeling namring, un grand caractère
Provient d'un grand jardin. 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, le plus fin des thés fumés
De très belles feuilles, longues et régulières, délicatement fumées d'une manière traditionnelle avec un bois rares. Un thé noir de Chine, riche et subtil pour la journée.

Thé vert Fuji yama, L'empereur des thés vert
Thé vert cultivé sur les pentes du Fuji- yama. Goût brillant et tonique, parfait pendant les repas et a tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

La pause gourmande

Les thés parfumés de Mariages Frères

Mariage Frères flavoured tea

Thé vert montagne de jade, l'essence magique
L'emblème de la perfection et de la pureté. Un thé vert couleur de jade, symbolisant l'harmonie entre ciel et terre. Un élixir soyeux, le thé de la paix.

Thé à l'opéra, l'éloge de la sensualité
Le distingué thé vert est mis en valeur par les subtils parfums des fruites rouges et épices précieuses.

Thé au tibet, un merveilleux bouquet de fruits et de fleurs
Un thé noir de Chine, délicatement parfumé aux arômes de vanilles, mandarine, jasmin rose et bergamote.

Thé au jasmin monkey king, parfum fabuleux de jasmin du Hunan
Un mélange envoûtant dégageant un parfum fabuleux de tendres fleurs. Un thé vert au jasmin du Hunan

Thé de Noël, le thé de la fête
Parfumé aux épices douces de Noël, agrémenté d'écorces d'oranges et de morceaux de vanilles bourbon.

Thé de pâques, une harmonie absolue
Un majestueux mélange imaginé pour cette occasion, en associant de subtils parfums de fruits et d'agrumes à une note distinguée d'épices nobles. Il évoque le goût de la fameuse crème brûlée.

Thé vanilles des îles, un classique de thé parfumé
Intense mélange des vanilles des îles du monde offrant un thé au parfum subtil et naturel.

Thé marco polo, le plus mythiques des thés parfumés
Les senteurs de fruits et de fleurs de Chine et du Tibet lui confèrent un arôme velouté unique.

Thé marco polo sans théine (theine-free)



LA BIBLIOTHÈQUE

