

Carte brasserie été

Nos planches à partager 2/4 personnes

Charcuterie ou fromage - 14€

Mixte - 14€

Nos salades repas

Italienne : Jambon serrano, mozzarella, parmesan, tomates séchées - 17€50

Bressanne : Tomate, oeuf, poulet, bleu de Bresse - 15€50

Terroir : tomate, oeuf, jambon, comté - 15€50

Nos Bruschettas - 13€

Italienne : coulis tomate, mozzarella, jambon cru, poivron

Végé : Coulis tomate, poivron, champignons, oignons, tomates confites

(servis avec des frites)

Menu 21€

Menu servi Du Lundi Midi au Vendredi Midi

Salade terroir - 10€

ou

Tarte fine jurassienne - 12€

ou

Assiette de Nems maison - 7.50€

Plat du jour

ou

Tendre de porc et son jus de romarin

Assiette de fromage - 4.50€

ou

Fromage blanc - 2.00€

ou

Café gourmand - 3.50€

ou

Dessert du moment - 5.00€

Menu 26€

Menu servi Du Lundi Midi au Vendredi Midi

Nage d'escargot aux pleurottes - 17€

ou

Oeuf en meurette - 15€

Pièce du boucher sauce champignon ou vigneronne - 19€

ou

Pavé de sandre en écaille de Morteau sauce Bethanie - 21€

Assiette de fromage

ou

Coeur coulant au chocolat - 5.50€

ou

Tartelette tatin aux pommes et glace vanille - 6.50€

Restaurant La Libellule

Carte des vins du moment

Rouge

	Bouteille	Verre
Bourgogne Nuits Saint Georges 2017	59€	
Marange Clos des Loyeres 2019	50€	
Givry 2020	35€	
Givry 1er cru AOP	42€	
Pinot Noir Domaine Voarick 2011	30€	
Pinot noir le Bourgeon	27€	6.50€
Pinot noir Vignot	20€	4.50€
Hautes C.Beaune Domaine picard 2017	37€	
Bourgogne Les Porrières Domaine Bourgeon 2018	32€	5.50€
Gigondas Les dentelles	48€	
Crozes Hermitage 2018	43€	7.50€
Morgon	22€	6.50€

Blanc

Saint véran Domaine de la Creuze Noire 2018 AOP	32€	
Rully La perche 2018 AOP	53€	
Chablis Beaumonts AOP	32€	
Arbois côte du Jura Chardonnay AOP	27€	5.00€

Rosé

Minuty côte de provence AOP	36€	
igalonde cote de provence AOP	25€	
authentique Domaine Saint Pons (83) AOP	28€	