



Le Sully^{★★★}

restaurant pizzeria bar



www.hotellesully.com

MENU 28,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

Toast aux figues sur pélardon du pays

Salade mesclun, tomates et croûtons
Fig toast on Pélardon cheese
Mesclun salad with tomatoes and croutons

Planchette de charcuterie

Assorted cold meats

Burrata crémeuse, tomates confites

Roquette et pignons de pin
Creamy burrata cheese, tomato confit
rocket and pine nuts

Escalope de foie gras poêlé

Pain d'épices avec son chutney d'oignons rouges maison +5€
Pan-fried foie gras escalope
gingerbread with homemade red onion chutney

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Filet de Bar snacké purée de pommes de terre et ses légumes du jour

Snacked fillet of sea bass with mashed potatoes and vegetables of the day

Aligot saucisse nature ou saucisse aux herbes de Meyrueis

Mashed potatoes and cheese, sausage or local sausage with herbs

Entrecôte grillée

Frites, légumes et sa sauce au poivre
Grilled rib steak, chips, vegetables and pepper sauce

Souris d'agneau confite au miel et romarin

Purée de pommes de terre
Grilled rib steak, chips, vegetables and pepper sauce

DESSERTS AU CHOIX

- Tarte myrtilles
- Crème brûlée
- Coupe Cévenole
- Café gourmand +4€

MENU ENFANT

|| €50

PLATS AU CHOIX

- Poisson pané Fish & chips
- Nuggets
- Steack haché Chopped steak
- Accompagnement FRITES MAISON

DESSERTS AU CHOIX

- Pot de glace Ice cream



NOS ENTRÉES

Melon nature (en saison) 8,00 €

Melon à l'italienne (en saison) 13,00 €

Servi avec du jambon cru
Melon served with cured ham

Plancha Gourmande 19,50 €

Assortiment de charcuterie et de fromages
Selection of cold meat and cheeses

Planchette de Charcuterie 16,00 €

Assortiment de charcuterie
Selection of cold meat

La Burrata 14,00 €

Roquette, tomates cerises, burrata, pesto
Arugula, cherry tomatoes, burrata, pesto

Escalope de foie gras poêlé 23,00 €

Pain d'épices, chutney d'oignons rouges maison
Gingerbread with homemade red onion chutney

Omelette fromage-jambon 13,00 €

Omelette au Roquefort 15,00 €

Toutes nos omelettes sont servies avec frites et salade
All our omelettes are served with chips and salad

POUR PATIENTER

Mini Box - 16 unités 13,00 €

Nuggets, wings, stick mozzarella, oignons rings

Frites cheese & bacon 7,50 €

Fromage de cheddar fondu, lardons, oignons crispy

Portion de Frites Maison 5,00 €

NOS SALADES

Salade verte Green salad 7,00 €

Salade Mont Aigoual 16,00 €

Salade mesclun, tomates, pélardon du pays, lardons, noix et croûtons / Mesclun salad, tomato, pélardon cheese, bacon, walnuts and croutons

Salade Végétarienne 16,00 €

Salade mesclun, tomates, poivrons marinés, carottes, concombre, betterave, champignons
Mesclun salad, tomatoes, marinated peppers, carrots, cucumber, beetroot, mushrooms

Salade César 17,00 €

Salade mesclun, tomates, tomates cerises, croûtons, parmesan, escalope de poulet, œuf dur, sauce césar / Mesclun salad, tomatoes, cherry tomatoes, croutons, parmesan, chicken escalope, hard-boiled egg, Caesar sauce

Salade Gourmande 19,00 €

Salade mesclun, tomates, gésiers, magret de canard fumé, maïs, croûtons / Mesclun salad, tomatoes, gizzards, smoked duck breast duck breast, corn, croutons

Salade Bella 19,50 €

Salade mesclun, tomates, avocat, saumon fumé, gambas, concombre / Mesclun salad, tomatoes, avocado, smoked salmon, prawns, cucumber

Salade d'Été 21,00 €

Salade mesclun, tomates, tomates cerises, melon, burrata, jambon cru / Mesclun salad, tomatoes, cherry tomatoes, melon, burrata cheese, cured ham



BURGERS

Accompagnés de frites maison et salade / Served with homemade chips and salad

Burger Berger 15,50 €

Pain, steak haché, salade iceberg, tomate, oignons rouges, chèvre fondu, poitrine fumée / Bread, minced steak, iceberg lettuce, tomato, red onion, melted goat's cheese, smoked bacon

Chicken Burger 15,50 €

Pain, escalope de poulet, salade iceberg, cheddar, tomate, oignons rouges / Bread, chicken escalope, iceberg lettuce, cheddar cheese, tomato, red onion

Burger Montagnard 16,50 €

Pain, steak haché, rösti, poitrine fumée, cheddar, salade iceberg, tomate, oignons rouges / Bread, chopped steak, rösti, smoked bacon, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, red onion

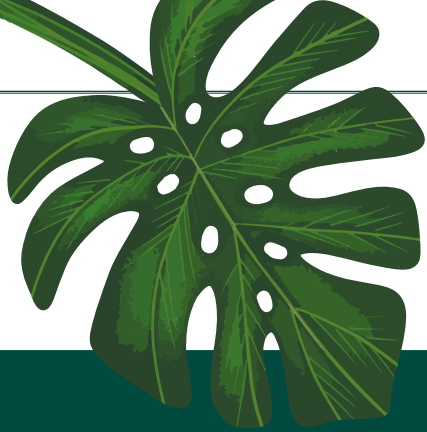
XXL Montagnard 21,00 €

Double steak haché
Double chopped steak



Cheese Burger 14,50 €

Pain, steak haché, salade iceberg, cheddar, tomate, oignons rouges
Bread, minced steak, iceberg lettuce, cheddar, tomato, red onions



Le coin Italien

PIZZAS... à emporter aussi !



BASE CRÈME

Fermière 15,00 €

jambon blanc, champignons, mozzarella, œuf, olives
white ham, mushrooms, mozzarella, egg, olives

Aveyronnaise 15,50 €

jambon cru, mozzarella, Roquefort, olives
cured ham, mozzarella, Roquefort cheese, olives

Sexy cheese 15,50 €

Roquefort, fromage de chèvre, mozzarella, olives
Roquefort, goat's cheese, mozzarella, olives

Cévennes 16,00 €

noix, fromage de chèvre des Cévennes, mozzarella, œuf
Cévennes goat's cheese, mozzarella, egg, walnuts

Périgourdine 16,00 €

oignons, pommes de terre, magret fumé, mozzarella
onions, potatoes, smoked duck breast, mozzarella cheese

Flamenkuch 16,00 €

oignons, lardons, mozzarella, olives
onions, bacon, mozzarella, olives

Raclette 17,00 €

Reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, olives
Reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, olives

Sully 17,00 €

oignons, lardons, Roquefort, champignons, chorizo
onions, bacon, Roquefort, mushrooms, chorizo

SAUCETOMATE

Margarita 12,00 €

mozzarella, olives

Calzone (chaussons) 14,00 €

jambon blanc, œuf, champignons
white ham, egg, mushrooms

Lardons 14,00 €

lardons, oignons, champignons, mozzarella, œuf, olives
bacon, onions, mushrooms, mozzarella, egg, olives

Royale 14,00 €

jambons, champignons, mozzarella, œuf
white ham, mushrooms, mozzarella, egg

Napolitaine 14,00 €

anchois, mozzarella, câpres
anchovies, mozzarella, capers

Végétarienne 15,00 €

oignons, artichaut, tomates, poivrons, champignons, mozzarella, olives
onions, artichokes, tomatoes, peppers, mushrooms, mozzarella, olives

Pépéroni 15,50 €

pepperoni, mozzarella

Romaine 16,00 €

jambon blanc, mozzarella, champignons, chorizo, olives
onions, courgettes, peppers, mushrooms, mozzarella, olives

Kebab 16,00 €

poivrons, viande kebab, mozzarella, olives / peppers, kebab meat, mozzarella, olives

Thon 16,50 €

thon, tomate, oignons, câpres, olives
tuna, tomato, onions, capers, olives

Burrata 17,00 €

burrata, roquette, mozzarella, tomates cerises, pesto, olives
burrata, rocket, mozzarella, cherry tomatoes, pesto, olives

Prociutto 18,00 €

mozzarella, jambon de pays, roquette, pesto, copeaux de parmesan
mozzarella, country ham, rocket, pesto, parmesan shavings

PASTAS

Linguine

Nature 8,00 €
Sauce Végétarienne 11,50 €
Sauce Roquefort 12,00 €
Sauce Bolognaise 12,50 €
Sauce Carbonara 12,50 €

Ravioles ricotta 14,00 €

& épinards
Ricotta & spinach ravioli

Ravioles aux cèpes 15,00 €

Ceps ravioli

NOS POISSONS

Moules Frites selon arrivage 17,50 €

Mussels and chips (as available)

Truite de la Jonte grillée 19,00 €

au beurre blanc
Grilled Jonte trout with white butter

Filet de Bar 21,00 €

sur lit de purée de pommes de terre et légumes du jour
Fillet of sea bass on a bed of mashed potatoes and vegetables of the day

Poêlée de Gambas 21,00 €

Pan-fried prawns

NOS VIANDES

Nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et frites maison

Served with vegetables of the day and homemade chips

Aligot saucisse nature 14,00 €

Mashed potatoes with cheese and plain sausage

Aligot saucisse aux herbes 19,00 €

Mashed potatoes with cheese and herbs sausage

Saucisse aux herbes 17,00 €

Herbs sausage

Portion d'Aligot 9,50 €

Mashed potatoes with cheese

Souris d'agneau 23,00 €

confite au miel et romarin, purée de pommes de terre
Lamb mice confit with honey and rosemary, mashed potatoes

Magret de canard snacké 22,00 €

sauce au choix
Duck breast, snacked, sauce of your choice

Tartare de Bœuf au couteau 19,00 €

Beef tartare with a knife

Entrecôte maturée grillée 350g 26,00 €

Grilled matured rib steak

pour 2 personnes minimum.

Pierrade au charbon 29,50 €/pers.

bœuf, porc, canard, poulet, accompagnée de frites, salade et sauces
Beef, pork, duck, chicken, charcoal-cooked on a stone, served with chips, salad and sauces



Viande bovine d'origine FR ou UE / Beef from FR or EU origin



FROMAGES

Assiette fromages du Pays 9,90 €
Assorted choisee of local cheese

DESSERTS

Cheese cake 6,00 €

Mousse au chocolat 6,50 €
Chocolate mousse

Tarte myrtilles / Blueberry pie 6,50 €

Mi-cuit au chocolat 7,00 €

Crème brûlée à la vanille 7,00 €

Nougat glacé colis fruits rouges 7,10 €
Iced nougat with red berries parcel

Tiramisu traditionnel 7,50 €

Profiteroles à la vanille 8,00 €
Choux pastry with vanilla ice cream and warm chocolate sauce

Café gourmand / Gourmet Coffee 9,90 €

GLACES

1 boule / scoop 2,50 €

2 boules / scoops 4,50 €

3 boules / scoops 6,00 €

Crème fouettée +1,00 €
Whipped cream supplement



Colonel 9,50 €

Sorbet au citron, vodka
Lemon sorbet with vodka

Coupe Cévenole 8,50 €

Crème de marrons, glace vanille, noix et
crème fouettée / Chestnut cream, vanilla ice cream,
walnuts and whipped cream



Carte des Boissons

NOS VINS

VINS ROSÉS

37,5cl 75cl

Vin du Languedoc Roussillon

Mélodie Rose 12 € 22 €

Saint-Saturnin AOC 12 € 23 €

Faugères - 24 €

Puech-Haut - 27 €

VINS BLANCS

37,5cl 75cl

Pic Saint-Loup - 23 €

Jalousie St Georges - 23 €

Picpoul de Pinet - 22 €

Puech-Haut - 27 €

VINS ROUGES

37,5cl 75cl

L'imprévu de St Georges - 23 €

Terrasse du Larzac - 23 €

Faugères 14 € 25 €

Saint Saturnin 13 € 24 €

Vin du Tarn 13 € 25 €

VIN DE TABLE

rouge, rosé, blanc au pichet

25 cl 6 € 100 cl 18 €

50 cl 11 € verre 4 €

LES BULLES

Champagne 75cl 65 €

EAUX

	25cl	50 cl	100cl
Vittel	3,00 €	4,00 €	6,50 €
San Pellegrino	-	4,00 €	6,50 €
Quézac (Lozérienne)	-	-	5,50 €

APÉRITIFS RÉGIONAUX

Vin de noix de l'Aveyron 7cl 4,50 €
Kir (châtaigne, cassis, framboise, pêche, mûre) 10cl 3,50 €

APÉRITIFS

Whisky	5cl	7,00 €
Whisky baby	3cl	5,50 €
Apérol Spritz	25cl	8,00 €
Pastis (Ricard, 5l)	5cl	3,50 €
Martini blanc	7cl	4,00 €
Suze	7cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc	10cl	4,50 €

BIÈRES



PRESSIONS

Leffe	25cl	4,00 €
Bud	25cl	4,00 €
De la Jonte	25cl	4,50 €

BOUTEILLES

Bière sans alcool	33cl	5,00 €
Leffe	33cl	6,00 €
Magners	25cl	6,00 €
Desperados	33cl	6,50 €
Pelforth brune	33cl	6,00 €
Bière de la Jonte	33cl	7,00 €
(ambrée, brune, blonde, blanche)		

SODAS

Limonade de la Jonte	25cl	3,50 €
Orangina	25cl	3,50 €
Perrier, Coca	33cl	3,50 €
Jus de fruits	25cl	3,50 €
Sirop à l'eau	20cl	2,60 €
Schweppes, Ice Tea	33cl	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféine	1,50 €
Café allongé	2,50 €
Grand café	3,00 €
Grand crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Thé, Infusion	3,00 €



DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados,
Poire Williams, Eau de vie de prunes
5cl 7,00 €

