



FROMAGES

Assiette de fromages du Pays 9,90 €
Plate of local cheeses

DESSERTS

- Cheese cake** 7,00 €
Mousse au chocolat 7,50 €
Chocolate mousse
Tarte myrtilles / Blueberry pie 7,50 €
Mi-cuit au chocolat 8,00 €
Crème brûlée à la vanille 8,00 €
Nougat glacé colis fruits rouges 8,00 €
Iced nougat with red berries parcel
Tiramisu traditionnel 8,50 €
Profiteroles à la vanille 9,00 €
Choux pastry with vanilla ice cream
and warm chocolate sauce
Café gourmand / Gourmet Coffee 10,90 €

GLACES

- 1 boule / scoop** 3,50 €
2 boules / scoops 5,00 €
3 boules / scoops 7,00 €
Crème fouettée +1,00 €
Whipped cream supplement



Colonel 10,50 €
Sorbet au citron, vodka
Lemon sorbet with vodka

Coupe Cévenole 9,50 €
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

Vin du Languedoc Roussillon	37,5cl	75cl
Mélodie Rose	-	22 €
Saint-Saturnin AOC	12 €	23 €
Faugères	-	24 €
Puech-Haut	-	27 €

VINS BLANCS

Pic Saint-Loup	-	23 €
Jalousie St Georges	-	23 €
Picpoul de Pinet	-	22 €
Puech-Haut	-	27 €

VINS ROUGES

L'imprévu de St Georges	-	23 €
Terrasse du Larzac	-	23 €
Faugères	14 €	25 €
Saint Saturnin	13 €	24 €
Vin du Tarn	13 €	25 €

VINS DE TABLE

rouge, rosé, blanc au pichet		
25 cl	6 €	100 cl 18 €
50 cl	11 €	verre 4 €

LES BULLES

Champagne	75cl	65 €
-----------	------	------

EAUX

	50 cl	100cl
Vittel	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, 51)	5cl	3,50 €
Martini blanc	7cl	4,00 €
Suze	7cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc	10cl	4,50 €

BIÈRES

P R E S S I O N S

Paix Dieu Triple	25cl	5,50 €
	50cl	11,00 €
Hoegaarden Blanche	25cl	4,50 €
	50cl	9,00 €
Bud	25cl	4,00 €
De la Jonte	25cl	4,50 €

BOUTEILLES

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



SODAS

Limonade de la Jonte	25cl	3,50 €
Orangina	25cl	3,50 €
Perrier, Coca	33cl	3,50 €
Jus de fruits	25cl	3,50 €
Sirup 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 €



Le Sully

restaurant pizzeria bar



www.hotellesully.com

MENU 33,50 €	
ENTRÉES AU CHOIX	
Le fameux croustillant de fromage de chèvre local des Oubrets sur son toast aux figues GLocal warm goat cheese form «les Ouberts» with fig toast	
Avocat grillé au pesto et basilic suspicion de légumes et fromage fête Grilled avocado with pesto and basili, vegetable and feta cheese	
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 Pan-fried foie gras escalope gingerbread with homemade red onion chutney	+5€
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 Simmental 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 Confit of lamb mice with honey and rosemary Mashed potatoes	
DESSERTS AU CHOIX	
■ Tarte myrtilles	
■ Crème brûlée	
■ Coupe Cévenole	
■ Café gourmand	+4€

A graphic for a children's menu. It features a solid orange background. In the top right corner, there is a teal rectangular box containing the text '12€50' in white. The words 'MENU' and 'ENFANT' are written in large, white, sans-serif capital letters, stacked vertically in the upper center. Below this, the text 'PLATS AU CHOIX' is written in white, bold, sans-serif capital letters. Underneath, there are three menu items, each preceded by a small teal square icon: 'Poisson pané' followed by 'Fish & chips', 'Nuggets', and 'Steak haché' followed by 'Minced steak'. At the bottom, the text 'Accompagnement FRITES MAISON' is written in white, sans-serif capital letters. Finally, the word 'DESSERT' is written in white, bold, sans-serif capital letters, followed by one more item: a teal square icon followed by 'Pot de glace' and 'Ice cream'.



NOS ENTRÉES

Melon nature (en saison)	9,00 €
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 « La Véritable »	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 jambon/fromage	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 €

Salade verte	Green salad	7,00 €
Salade La Chèvre Chaud		15,00 €
Salade mesclun, croustillant de fromage de chèvre local des Oubrets sur son toast aux figues / Mesclun salad, warm goat cheese, fig toast		
Salade Mont Aigoual		16,00 €
Salade mesclun, tomates, Pélarдон du pays, lardons, noix et croûtons / Mesclun salad, tomato, Pélarдон cheese, bacon, walnuts and croutons		
Salade Végétarienne		16,00 €
Salade mesclun, tomates, poivrons marinés, carottes, concombre, betterave, oeuf Mesclun salad, tomatoes, marinated peppers, carrots, cucumber, beetroot, egg		
Salade César		17,00 €

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, duck breast smoked duck, corn, croutons

Salade Bella 21,50 €
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



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

Burger Berger 15,50 €
Pain, steak haché Black Angus,
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 Black Angus,
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 Black **Angus**
Double chopped steak

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 du petit boucher de Meyrueis 17,00 €

Grilled matured rib steak

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 23,00 €

sauce au choix

Duck breast, snacked, sauce of your choice

Steak Tartare de Bœuf

Charolais au couteau 21,00 €

Beef tartare with a knife

Entrecôte Simmental

maturée grillée 350g 28,00 €

Grilled matured rib steak

pour 2 personnes minimum.

Charbonnade 29,50 €/pers.

bœuf, porc, canard, poulet,

accompagné de frites, salade et sauces

Beef, pork, duck, chicken, charcoal-cooked on a stone, served with chips, salad and sauces