

Les pâtes

Choisissez vos pâtes et votre sauce. / Choose your pasta and your sauce.

Penne regate	5,00 €	Bolognaise	3,50 €
Spaghetti	5,00 €	Carbonara	3,50 €
Tagliatelles	6,00 €	Végétarienne	3,50 €
		Roquefort	4,00 €

Les desserts

Crème caramel	3,50 €
Mousse au chocolat / Chocolate mousse	4,50 €
Pâtisserie maison / Pastry house	4,50 €
Tarte des Cévennes Noix et chocolat / Nuts and chocolate	5,00 €
Ile flottante / Flotting Island	5,00 €
Salade de fruits frais maison / Fruit salad	5,00 €
Moelleux chocolat / Soft chocolate	5,00 €
Moelleux châtaignes / Soft chestnuts	5,00 €
Coupe Cévenole	5,50 €
Crème de marron, glace vanille, noix et chantilly Cevenole Cupful sweet chestnut purée, vanilla ice cream, walnuts and whipped cream	
Crème brûlée à la vanille / Flavoured with vanilla pod	6,00 €
Profiteroles à la vanille / Choux pastry with vanilla and warm chocolate sauce	6,00 €
Café gourmand / Gourmet coffee	6,00 €

Glaces & Sorbets

1 boule / 1 scoop	1,60 €
2 boules / 2 scoops	3,20 €
3 boules / 3 scoops	4,50 €
Supplément chantilly	1,00 €

Fromages

Assiette de fromages / Assorted choice of local cheese	7,00 €
--	--------

Apéritifs régionaux

Vin de noix de l'Aveyron 7 cl	3,00 €
Kir 10 cl (chataigne, cassis, framboise, pêche, mûre)	2,30 €
Whisky 5 cl	5,00 €
Whisky baby	3,50 €
Whisky foetus	2,00 €

Bières

Pression Stella Artois Club 25 cl	2,30 €
Pression Leffe 25 cl	3,60 €
Stella bouteille (sans alcool)	2,70 €
Leffe bouteille	3,50 €
Desperados bouteille	3,50 €
Heineken bouteille	3,00 €
Pelforth brune	3,80 €

Digestifs

Cognac	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Poire Williams	6,00 €
Eau de vie de prunes	6,00 €

Apéritifs

Pastis (Ricard, 51, Casanis) 5 cl	1,90 €
Suze 5 cl	2,50 €
Porto rouge	2,50 €
Porto blanc	2,50 €

Eaux & Sodas

Vittel 1/4 L	2,70 €
Orangina 25 cl	2,70 €
Perrier 33 cl	2,70 €
Coca 33 cl	2,70 €
Jus de fruits 25 cl	2,70 €
Siroop à l'eau 20 cl	1,60 €
Schweppes	2,70 €
Ice tea	2,70 €
Vittel 1L	4,50 €
San Pellegrino 1L	5,00 €
Quézac (Lozérienne) 1L	4,50 €
Vittel 50 cl	3,50 €
San Pellegrino 50 cl	3,50 €

Boissons chaudes

Café	1,30 €
Décaféiné	1,50 €
Thé	2,30 €
Infusions	2,30 €
Grand café	2,60 €
Grand crème	2,80 €
Capuccino	3,80 €

Les vins

Vins blancs	37,5 cl	75 cl
Vin d'Alsace A.O.C		
Sylvaner ADAM		13,00 €
Vin du Tarn A.O.C		
Gaillac Château Clément		
TERMES (blanc sec)	9,00 €	13,00 €
Gaillac Esprit de LABASTIDE (blanc sec perlé)		13,00 €
Coteau de Languedoc A.O.C		
Picpoul de Pinet		13,00 €
Vin de Bordeaux A.O.C		
Sauterne		39,00 €

Vins rosés	37,5 cl	75 cl
Vin du Languedoc Roussillon A.O.C		
Saint Saturnin	6,00 €	11,00 €
Faugères Château La Liquière	9,50 €	16,00 €

Vin de table en pichet (rouge, rosé, blanc)	25 cl	50 cl	1 L	Verre
	3,00 €	4,00 €	7,00 €	1,50 €

Vins rouges	37,5 cl	75 cl
Vin du Languedoc Roussillon A.O.C		
Saint Saturnin	6,00 €	11,00 €
Faugères Château La Liquière	9,50 €	16,00 €
Vin du Tarn A.O.C		
Gaillac Château Clément		
TERMES	8,00 €	14,00 €
Côtes du Tarn les 3 Bastides (V.D.P)	6,00 €	11,00 €
Vin de Bordeaux A.O.C		
St Emilion Château la fleur Fronzade		32,00 €
Chai de Bordes		17,00 €
Vin de Bourgogne A.O.C		
Passetoutgrains		17,00 €
Brouilly		39,00 €
Vin des côtes du Rhône A.O.C		
Caprice d'Antoine		16,00 €

Vins italien	75 cl
Camrusca rouge	19,00 €
Camrusca rosé ou blanc	12,00 €

Champagne 75 cl	43,00 €
-----------------	---------



www.hotellesully.com

Menu à 15,00€

Salade Bergère du Causse

Salade, tomate, lardons, noix, feta

Salad, tomato, bacon, walnuts, feta

ou

Jambon de Pays

accompagné d'une salade, cornichons et beurre

Pama ham served with salad, pickles and butter

ou

Salade de camembert cuit au four

Salade, tomate, camembert cuit au four, croûtons

Salad, tomato, baked camembert, croutons



Tripoux aveyronnais / Tripes of Aveyron

ou

Truite grillée de la Jonte et sa sauce beurre blanc (en saison)

Grilled trout of Jonte served with sauce white butter (seasonal)

ou

Saucisse aligot / Potatoes with cheese and tripes

ou

Entrecôte grillée (origine U.E) / Grilled entrecôte



Fromages / Cheese

ou

Coupe de myrtilles & chantilly

Blueberries with whipped cream

ou

Ile flottante / Flotting Island

ou

Salade de fruits frais en saison / Fresh fruit salad

ou

Ananas frais (en saison) / Pineapple (seasonal)

Menu à 18,00€

Salade Chevette

Salade, tomate, chèvre de pays et miel

Salad, tomato, honey and goat country

ou

Ardoise de charcuteries

Assorted cold meats

ou

Foie gras maison du chef accompagné de ses toasts et sa confiture de figue (sup. 8 €)

Foie gras house and its toasts with his jam of fig

(sup. 8 €)



Pavé de cabillaud grillé au beurre ou sur son lit de poireaux

Cod steak grilled in butter or on a bed of leeks

ou

Aligot saucisse nature

ou saucisse aux herbes (sup. 2 €)

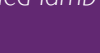
Mashed potatoes and cheese, sausages

or sausage with herbs (sup. 2 €)

ou

Côtes d'agneau grillée

Grilled lamb ribs



Fromages

Cheese

ou

Coupe de myrtilles & chantilly

Blueberries with whipped cream

ou

Coupe Cévenole

Boule vanille, crème de marron, noix, chantilly

Ball vanilla, chestnut, nuts, whipped cream

ou

Crème brûlée à la vanille

Flavoured with vanilla pod

ou

Salade de fruits frais en saison

Fresh fruit salad

ou

Tarte des Cévennes Noix et chocolat

Nuts and chocolate

ou

Café gourmand (sup. 4 €)

Assortiment de pâtisseries

Gourmet coffee, assorted pastries

Nos salades

Salade verte / Green salad4,50 €

Salade Cévenole9,50 €

Pommes de terre, noix, jambon de pays / Potatoes, nuts, cured ham

Salade Caussearde9,50 €

Salade, tomate, Roquefort, noix, croûtons aillés

Salad, tomato, Roquefort, walnut, flavored with garlic croutons

Salade de chèvre chaud du Pays.....9,50 €

Local warm goat cheese

Salade Mont Aigoual10,00 €

Salade, tomate, chèvre fondu, lardons, noix, croûtons aillés, miel

Salade, tomato, melten goat, lardon, walnut, flavored with garlic croutons, honey

Salade bergère du Causse.....10,00 €

Salade, tomate, lardons, noix, feta / Salad, tomato, bacon, walnuts, feta

Salade Meyrueissienne.....10,00 €

Salade, tomate, fricandeau de Meyrueis, croûtons aillés

Salad, tomato, fricandeau of Meyrueis, garlic croutons

Salade César.....11,00 €

Salade, blanc de dinde, parmesan, tomate cerise, poivrons

Salad, turkey breast, parmesan, cherry tomatoes, peppers

Salade Végétarienne.....11,00 €

Salade, poivrons marinés, carottes rapées, concombre, pommes de terre

Salade, marinated peppers, grated carrots, cucumber, potatoes

Salade Gourmande13,00 €

Salade, tomate, gésiers, magret de canard, mais, croûtons aillés

Salad, tomato, gizzards, duck breast, walnut, garlic croutons

Salade Méditerranéenne.....13,00 €

Salade, tomate, avocat, saumon, crevettes, sauce blanche, persil, ciboulette

Salad, tomato, avocado, salmon, shrimp, white sauce, parsley, chives

Salade Le Sully.....15,00 €

Salade, tomate, foie gras, confiture de figues et ses toasts

Salad, tomato, foie gras, confiture of figs and its toasts

Les plaisirs de l'été

Melon naturel / Natural melon5,00 €

Melon au Porto / Melon with Porto7,00 €

Melon à l'italienne / Melon Italian.....9,00 €

Tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic.....8,00 €

Tomato, mozzarella, olive oil, basil

Tomate, Roquefort, huile d'olive, basilic.....9,00 €

Tomato, cheese Roquefort, olive oil, basil

Tartare de bœuf.....10,00 €

Beef tartare

Nos entrées

Ardoise de Jambon de Pays / Raw ham...9,00 €

Ardoise de charcuteries.....9,50 €

Assorted cold meat

Foie gras maison et ses toasts.....14,00 €

Home made foie gras with toast

Omelette fromage / Cheese omelette.....9,00 €

Omelette au Roquefort.....10,00 €

Roquefort cheese omelette

Omelette forestière.....12,00 €

Mushrooms omelette

Toutes les omelettes sont servies avec des frites ou

une salade. All omelets are served with chips or salad.

Nos viandes

Aligot saucisse.....9,00 €

Potatoes with cheese and sausage

Tripoux aveyronnais véritable.....10,00 €

Tripes real Aveyron

Saucisse aux herbes / Herb sausage11,00 €

Aligot saucisse aux herbes12,00 €

Potatoes with cheese and herb sausage

Portion d'aligot / Potatoes with cheese.....6,50 €

Côtes d'agneau grillées / Mutton piece ...13,00 €

Magret de canard à l'orange.....15,00 €

Magret of duck with orange

Entrecôte grillée (origine U.E)16,00 €

Grilled entrecote

Entrecôte grillée sauce poivre.....17,00 €

Grilled entrecote served with black Pepper

Entrecôte grillée sauce Roquefort...18,00 €

Grilled entrecote served with cheese Roquefort

Trou de la Jonte.....11,00 €

Grilled trout

Truite grillée de la Jonte.....11,00 €

Grilled trout Jonte served with white butter (in season)...

Pavé de cabillaud au beurre blanc...14,00 €

Cod steak with white butter

Daurade au beurre blanc12,00 €

Bream with white butter

Les pizzas

Base tomate :

Margarita.....7,00 €

Tomate, jambon blanc, emmental, olives / Tomato, ham, emmental cheese, olives

Reine.....8,50 €

Tomate, champignons, jambon blanc, emmental, olives / Tomato, mushrooms, ham, emmental cheese, olives

Fruits de mer.....8,50 €

Tomate, assortiment de fruits de mer, emmental, olives / Tomato, assorted seafood, emmental chesse, olives

Burger.....8,90 €

Tomate, viande de bœuf hachée, olives, emmental / Tomato, ground beef, olives, emmental cheese

Calzone.....9,00 €

Tomate, jambon blanc, œuf, champignons / Tomato, ham, eggs, mushrooms

Lardons.....9,00 €

Tomate, lardons, oignons, champignons, emmental, olives / Tomato, bacon, onions, mushrooms, emmental cheese, olives

Royale.....9,00 €

Tomate, jambon, champignons, emmental / Tomato, ham, mushrooms, emmental cheese

Paysanne.....9,00 €

Tomate, pommes de terre, jambon cru, lardons, olives, emmental / Tomato, potatoes, ham, bacon, olives, emmental cheese

Kebab.....9,00 €

Tomate, poivrons, lamelles viande kebab, olives, emmental / Tomato, peppers, slices meat kebab, olives, emmental cheese

Végétarienne.....9,50 €

Tomate, oignons, courgettes, poivrons, champignons, emmental, olives

Tomato, onions, zucchini, peppers, mushrooms, emmental chesse, olives

Romaine.....9,50 €

Tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella, œuf, olives / Tomato, mushrooms, ham, mozzarella, egg, olives

Base blanche :

Fermière.....9,00 €

Crème fraîche, jambon, champignons, emmental, œuf, olives / Cream, ham, mushrooms, emmental cheese, egg, olives

Larzac.....9,00 €

Crème fraîche, lardons, Roquefort, emmental / Cream, bacon, Roquefort, emmental

Parme.....9,50 €

Crème fraîche, jambon cru, emmental, olives / Cream, ham, Emmental cheese, olives

Trois fromages.....9,50 €

Crème fraîche, Roquefort, Pélardon, Cantal, olives / Cream, Roquefort, Pélardon, Cantal, olives

Raclette.....10,50 €

Crème fraîche, Reblochon, graine de sésame, pomme de terre, lardons, olives

Cream, Reblochon, sesame seed, potatoes, bacon, olives

Cévennes.....11,00 €

Crème fraîche, noix, chèvre, œuf, emmental / Cream, nuts, goat, egg, emmental

Sully.....11,00 €

Crème fraîche, oignons, lardons, champignons, Roquefort, chorizo / Cream, onions, bacon, mushrooms, Roquefort, chorizo

Tous nos plats sont également à emporter.

Menu enfant 7,00€

(de 2 à 8 ans)

Children menu

Poisson pané et son accompagnement

Fish coated in bread crumb

ou

Cordon bleu et son accompagnement

Cordon bleu and its accompaniment

ou

Steak Haché



Glaces (2 boules) ou Crème caramel

Ice Scream (2 scoops) ou Creme caramel