

Le Sully

www.hotellesully.com **RÉSERVATION**

Tél. 04 66 45 68 38
ou 07 61 95 71 00

MENU ENFANT 10€50

PLATS AU CHOIX

- Poisson pané Fish & chips
- Nuggets
- Steack haché Chopped steak

Accompagnement FRITES

DESSERTS AU CHOIX

- Pot de glace Ice cream
- Mousse au chocolat Chocolate mousse

MENU 24,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

- Salade et ses croustillants de chèvre de pays
Salade, tomate, chèvre et miel
Salad, tomato, honey and goat cheese
- Assiette de charcuterie
Assorted cold meats
- Foie gras maison du chef
avec ses toasts et sa confiture de figues
Chef's homemade foie gras served with toast and fig jam

PLATS CHAUDS AU CHOIX

- Filet de Bar et son riz sauvage
Sea bass fillet «Bar» with wild rice
- Aligot saucisse nature ou saucisse aux herbes de Meyrueis
Mashed potatoes and cheese, sausage or local sausage with herbs
- Entrecôte grillée origine FR ou UE
Grilled entrecôte
- Tripoux Aveyronnais

DESSERTS AU CHOIX

- Fromages Cheeses
- Tarte aux myrtilles Blueberry pie
- Crème brûlée à la vanille
- Tiramisu traditionnel
- Coupe Cévenole
Glace vanille, crème de marrons, noix, chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, walnuts, whipped cream
- Café gourmand
servi avec assortiment de pâtisseries
Coffee served with an assortment of pastries

LES PLAISIRS DE L'ÉTÉ

- Melon nature 7,00 €
- Melon à l'italienne 12,00 €
servi avec du jambon de pays served with local ham
- Planche Gourmande 18,50 €
Assortiment de charcuterie et fromages Assorted cold meats and cheeses
- La Caprèse 13,00 €
Tomate, burrata, huile d'olive, roquette, pesto
Tomato, burrata, olive oil, rocket, pesto

NOS ENTRÉES

- Assiette de charcuterie 13,00 €
Plate of cold meats
- Foie gras maison du chef 21,00 €
avec ses toasts et sa confiture de figues
Chef's homemade foie gras served with toast and fig jam
- Omelette fromage Cheese 13,00 €
- Omelette au Roquefort Cheese 15,00 €

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

NOS SALADES

- Salade verte Green salad 8,00 €
- Salade et ses croustillants de chèvre 14,00 €
Salad with goat cheese crisps
- Salade Mont Aigoual 14,00 €
Salade verte, tomate, chèvre fondu, lardons, noix, croûtons à l'ail, miel
Green salad, tomato, melted goat's cheese, bacon, walnuts, garlic croutons, honey
- Salade Végétarienne 13,00 €
Salade verte, poivrons marinés, carottes râpées, concombre, pommes de terre, œuf dur
Green salad, pickled peppers, grated carrots, cucumber, potatoes, boiled egg
- Salade César 15,00 €
Salade verte, blancs de poulet panés, parmesan, œuf dur, croûtons, tomates cerises, sauce César
Green salad, breaded chicken breast, parmesan, boiled egg, croutons, cherry tomatoes, Caesar sauce

- Salade Gourmande 17,00 €
Salade verte, tomate, géliers, magret de canard, mais, croûtons à l'ail / Green salad, tomato, gizzards, duck breast, corn, garlic croutons
- Salade Bella 18,00 €
Salade verte, tomate, avocat, saumon, gambas, sauce cocktail, persil, ciboulette
Green salad, tomato, avocado, salmon, prawns, cocktail sauce, parsley, chives
- Salade d'Été 18,00 €
Salade verte, tomates cerises, melon, burrata, jambon de pays / Green salad, cherry tomatoes, melon, burrata cheese, local ham
- Salade Sully 19,00 €
Salade verte, foie gras, confiture de figues et toasts
Green salad, foie gras, fig jam and toast



NOS VIANDES

- Aligot saucisse 13,00 €
Mashed potatoes with cheese and sausage
- Tripoux aveyronnais véritable 15,00 €
Tripes real Aveyron
- Saucisse aux herbes de Meyrueis 16,00 €
Herbs sausage
- Aligot saucisse aux herbes de Meyrueis 17,00 €
Mashed potatoes with cheese and local herbs sausage
- Portion d'Aligot 9,50 €
Mashed potatoes with cheese
- Côtes d'agneau grillées 19,00 €
Grilled lamb chops
- Magret de canard entier 22,00 €
saucisse poivre ou Roquefort
Whole duck breast with pepper or Roquefort sauce
- Entrecôte maturée grillée 350g 23,00 €
Grilled matured rib steak
- Côte de bœuf 1kg environ 69,00 €
servi au choix avec Aligot, légumes ou frites
prime rib served with your choice of Aligot, vegetables or French fries

BURGERS
Accompagnés de frites et salade
Served with chips and salad

- Burger Berger 15,00 €
Pain, steak haché 150g, salade verte, tomate, chèvre fondu, bacon
Bread, 150g chopped steak, green salad, tomato, melted goat's cheese, bacon
- Cheese Burger 14,00 €
Pain, steak haché 150g, oignons, cheddar, tomate
Bread, 150g minced steak, onions, cheddar cheese, tomato
- Chicken Burger 15,00 €
Pain, blanc de poulet 150g, cheddar, tomate, salade verte / Bread, chicken breast 150g, cheddar cheese, tomato, green salad
- Burger Montagnard 16,00 €
Pain, steak haché 150g, oignons rouges, poitrine fumée, tomate, galette de pommes de terre
Bread, 150g minced steak, red onions, smoked bacon, tomato, potato pancake



NOS POISSONS

- Truite grillée de la Jonte 18,00 €
au beurre blanc
Grilled Jonte trout with white butter
- Filet de Bar et son riz sauvage 21,00 €
Sea bass fillet «Bar» with wild rice
- Assiette de Gambas 19,00 €
Platter of prawns



Le coin italien

PIZZAS ... à emporter aussi !

BASE CRÈME

- Fermière 14,00 €
jambon blanc, champignons, mozzarella, œuf, olives
white ham, mushrooms, mozzarella, egg, olives
- Aveyronnaise 14,50 €
jambon cru, mozzarella, Roquefort, olives
cured ham, mozzarella, Roquefort cheese, olives
- 3 Fromages 14,50 €
Roquefort, fromage de chèvre, mozzarella, olives
Roquefort, goat's cheese, mozzarella, olives
- Cévennes 15,00 €
noix, fromage de chèvre des Cévennes, mozzarella, œuf
Cévennes goat's cheese, mozzarella, egg, walnuts
- Périgourdine 15,00 €
oignons, pommes de terre, magret fumé, mozzarella
onions, potatoes, smoked duck breast, mozzarella cheese
- Flamenkuch 15,00 €
oignons, lardons, mozzarella, olives / onions, bacon, mozzarella, olives
- Raclette 15,50 €
Reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, olives
Reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, olives
- Sully 16,00 €
oignons, lardons, Roquefort, champignons, chorizo
onions, bacon, Roquefort, mushrooms, chorizo
- Saumon 16,50 €
poireaux, saumon, mozzarella leeks, salmon, mozzarella

SAUCE TOMATE

- Margarita 11,00 €
mozzarella, olives
- Burger 13,00 €
viande de bœuf hachée, mozzarella, œuf, olives
minced beef, mozzarella, egg, olives
- Calzone (chaussons) 13,00 €
jambon blanc, œuf, champignons
white ham, egg, mushrooms
- Lardons 13,00 €
lardons, oignons, champignons, mozzarella, œuf, olives
bacon, onions, mushrooms, mozzarella, egg, olives
- Royale 13,00 €
jambons, champignons, mozzarella, œuf / white ham, mushrooms, mozzarella, egg
- Napolitaine 13,00 €
 anchois, mozzarella, câpres
- Pépéroni 14,50 €
pepperoni, mozzarella
- Végétarienne 14,50 €
oignons, courgettes, poivrons, champignons, mozzarella, olives
onions, courgettes, peppers, mushrooms, mozzarella, olives
- Romaine 15,00 €
jambon blanc, mozzarella, champignons, chorizo, olives
onions, courgettes, peppers, mushrooms, mozzarella, olives
- Kebab 15,00 €
poivrons, viande kebab, mozzarella, olives
peppers, kebab meat, mozzarella, olives
- Burrata 16,00 €
burrata, roquette, mozzarella, tomates cerises, olives
burrata, rocket, mozzarella, cherry tomatoes, olives
- Prociutto 17,00 €
mozzarella, jambon de pays, roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
mozzarella, country ham, rocket, balsamic vinegar, parmesan shavings

PASTAS

- Spaghetti Nature 8,00 €
Sauce Végétarienne 11,50 €
Sauce Roquefort 12,00 €
Sauce Bolognaise 12,50 €
Sauce Carbonara 12,50 €
- Ravioles ricotta & épinards 13,00 €
Ricotta & spinach ravioli
- Ravioles aux cèpes 14,00 €
Ceps ravioli



DESSERTS

- Cheese cake 5,50 €
- Mousse au chocolat 6,50 €
Chocolat mousse
- Tarte myrtilles / Blueberry pie 6,50 €
- Moelleux chocolat 7,00 €
- Crème brûlée à la vanille 7,00 €
- Tiramisu traditionnel 7,50 €
- Coupe Cévenole 7,50 €
Crème de marrons, glace vanille, noix et crème fouettée / Chestnut cream, vanilla ice cream, walnuts and whipped cream
- Profiteroles à la vanille 8,00 €
Choux pastry with vanilla ice cream and warm chocolate sauce
- Café gourmand Gourmet Coffee 9,00 €



FROMAGES

- Assiette de fromages 8,00 €
Assorted choice of local cheese

GLACES

- 1 boule / scoop 2,50 €
- 2 boules / scoops 4,50 €
- 3 boules / scoops 6,00 €
- Crème fouettée +1,00 €
Whipped cream supplement



VINS ROSÉS

- Vin du Languedoc Roussillon Saint-Saturnin AOC 11,00 € / 20,00 €
- Faugères 13,00 € / 24,00 €
- Pic Saint-Loup 22,00 €

VINS BLANCS

- Vin du Languedoc Roussillon AOC Pic Saint-Loup 22,00 €
- Vin du Tarn AOC Gaillac (blanc sec) 13,00 € / 22,00 €
- Coteau de Languedoc AOC Picpoul de Pinet 21,00 €

BIÈRES

PRESSION

- De la Jonte 25cl 4,00 €
- Léffe 25cl 4,00 €

BOUTEILLE

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

NOS VINS

VINS ROUGES 37,5cl 75cl

- Vin du Languedoc Roussillon AOC Pic Saint-Loup 22,00 €
- Terrasse du Larzac 22,00 €
- Saint-Saturnin AOC 10,00 € / 20,00 €
- Faugères 13,00 € / 24,00 €
- Vin du Tarn AOC Gaillac 12,00 € / 22,00 €

VIN DE TABLE rouge, rosé, blanc au pichet

- 25cl 6,00 € / 100cl 18,00 €
- 50cl 11,00 € / verre 4,00 €
- Champagne 75cl 65,00 €

APÉRITIFS RÉGIONAUX

- Vin de noix de l'Aveyron 7cl 4,50 €
- Kir (châtaigne, cassis, framboise, pêche, mûre) 10cl 3,00 €

SODAS

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

EAUX

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

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 €