

Le Sully **



Hôtel - Bar - Restaurant - Pizzeria

Tél. : 04 66 45 68 38

Fax : 04 66 45 40 87

www.hotellesully.com

therese.gaillard245@orange.fr

Menu du jour 11,50 €

Menu of the Day

Entrée du jour / *Starter of the Day*

Plat du jour / *Main course of the Day*

Fromages / *Cheese*

ou

Dessert du jour / *Sweet of the Day*

Plat du jour 7,00 €

Today's Special

***Plat du jour
+ Dessert du jour
7,50 €***

Today's Special + Sweet of the day

Menu enfant 6,00 €

Children menu

1 Boisson comprise / *One drink included*

Poisson pané et son accompagnement

Fish coated in bread crumb

ou

Cordon bleu et son accompagnement

ou

Steak Haché

Glaces (2 boules) / *Ice Scream (2 soops)*

Menu Régional 13,00 €

Regional Menu

Salade au Roquefort et aux noix

*Roquefort salad with
walnuts and french dressing*

ou

Jambon cru

*Pama ham served with butter and
gernkens*

Tripoux

Tripes

ou

**Truite servie avec
sa sauce au genièvre**

Trout served with juniper dressing

ou

Entrecôte grillée (origine France)

Grilled entrecôte

Fromages

Cheese

ou

Coupe de myrtilles-chantilly

Blueberries with whipped cream

ou

Ile flottante

Flotting Island

ou

Crème caramel

Menu du Sully 17,00 €

**Salade de chèvre chaud
du pays de Meyrueis**

Local warm goat cheese

ou

Assiette de charcuteries

Assorted cold meats

ou

Foie gras maison et ses toasts (sup. 8 €)

Home made foie gras with toast

Suprême de loup

Sea Perch Spreme

ou

Aligot-Saucisse

(ou saucisse aux herbes - sup 2 €)

Mashed potatoes and cheese

Sausages

ou

Pièce de mouton

Mutton Piece

Fromages

Cheese

Coupe de myrtilles-chantilly

Blueberries with wipped cream

ou

Crème brûlée à la vanille

Flavoured with vanilla pod

ou

Tarte des Cévennes

Nuts and chocolate

ou

Coupe Cévenole

Cevenole cupful

La Carte

Les Salades

Salade verte 4,00 €

Salade Cévenole 8,00 €

jambon de pays, noix, pommes de terre

Potatoes, nuts, cold ham

Salade Caussenarde 8,00 €

Roquefort, noix, tomate

Salade de chèvre chaud

du Pays de Meyrueis 8,00 €

Local warm goat cheese

Berger du Causse 9,00 €

Fromage de brebis, lardons, noix

Sheep cheese, bacon, nuts

Salade Gourmande 11,00 €

salade, gésiers, magret de canard, noix, tomate

salad, gizzards, duck breast, walnuts, tomato

Les entrées

Assiette de charcuteries 9,00 €

Assorted cold meat

Jambon de Pays 8,00 €

Raw ham

Foie gras maison et ses toasts 12,00 €

Home made foie gras with toast

Omelette nature 6,00 €

Omelette fromage 7,00 €

Cheese omelette

Omelette au Roquefort 9,00 €

Roquefort cheese omelette

Omelette forestière 10,00 €

Mushrooms omelette

**Toutes les omelettes sont servies
avec des frites ou de la salade.**

All omelets are served with chips or salad.

Les viandes

Aligot saucisse	8,80 €
Potatoes with cheese and sausage	
Aligot saucisse aux herbes	11,00 €
potatoes with cheese and herb sausage	
Aligot tripoux	12,00 €
Potatoes with cheese and tripes	
Aligot côtes de mouton	14,00 €
Potatoes with cheese and mutton chop	
Portion d'aligot	6,50 €
Potatoes with cheese	
Entrecôte grillée (origine France)	14,00 €
Grilled entrecote	
Entrecôte grillée sauce poivre	15,00 €
Grilled entrecote served with black Pepper	
Entrecôte grillée sauce Roquefort	14,00 €
Grilled entrecote served with cheese Roquafort	
Tripoux / Tripes	9,50 €
Magret de canard	15,00 €
Magret of duck	
Saucisse aux herbes	10,00 €
Herb sausage	
Confit de canard	13,00 €
Duck Confit	

Les plaisirs de l'été

Melon naturel	5,00 €
Natural Melon	
Melon au Porto	6,00 €
Melon with Porto	
Melon à l'italienne	8,00 €
Melon Italian	
Tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic	6,00 €
Tomato, mozzarella, olive oil, basil	
Tomate, Roquefort, huile d'olive, basilic	7,00 €
Tomato, cheese Roquefort, olive oil, basil	
Carpaccio de bœuf, Frites et salade verte	8,30 €

Les pizzas

Margarita 6,50 €
tomate, jambon blanc, emmental, olives

Reine 8,00 €
tomate, champignons, jambon blanc, emmental, olives

Romaine 9,00 €
tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella, œuf, olives

Lardons 8,50 €
tomate, lardons, oignons, champignons, emmental, olives

Végétarienne 9,00 €
tomate, oignons, courgettes, poivrons,
champignons, emmental, olives

Sicilienne 7,50 €
tomate, anchois, câpres, emmental, olives

Meyrueisienne 9,00 €
tomate, saucisse aux herbes, tagliatelles, emmental

Cévennes 9,00 €
crème fraîche, noix, chèvre, œuf, emmental

Royale 7,50 €
tomate, jambon, champignons, emmental

Larzac 8,50 €
crème fraîche, lardons, Roquefort, emmental

Fermière 7,00 €
crème fraîche, jambon, champignons, emmental

Roquefort 8,50 €
tomate, Roquefort, emmental

Trois fromages 8,50 €
tomate, Roquefort, mozzarella, emmental

Paysanne 9,00 €
tomate, champignons, lardons, œuf, emmental

Africaine 9,60 €
crème fraîche, banane, ananas, chocolat

Sully 9,50 €
crème fraîche, oignons, lardons champignons,
Roquefort, olives, chorizo

Les pâtes

① Choisissez vos pâtes !

② Choisissez vos sauces !

Les pâtes :

Tagliatelles.....	4,00 €
Spaghetti.....	4,00 €
Penne Rigate.....	4,00 €
Fussilli.....	4,00 €
Raviolis.....	4,50 €
Torellone au bœuf.....	6,70 €

Les sauces :

Poivre.....	2,50 €
Tomate et basilic.....	2,50 €
Bolognaise.....	2,50 €
Roquefort.....	2,50 €
Carbonara.....	2,50 €
Vin rouge et échalotte.....	2,50 €
Végétarienne.....	2,50 €

Les fromages

Assiette de fromages 6,00 €

Assorted choisse of local cheese

Fromage blanc
et coulis de fruits 4,00 €

Les desserts

Crème caramel 3,50 €

Crème brûlée à la vanille 5,00 €

Bluebberns and whipped cream

Mousse au chocolat 3,50 €

Chocolate mousse

Ile flottante 4,50 €

Flotting Island

Tarte des Cévennes 4,50 €

noix, chocolat, miel

nuts, chocolate, honey

Pâtisserie Maison 4,00 €

Pastry house

Coupe Cévenole 5,00 €

crème de marron, glace vanille, noix et chantilly

Cevenole Cupful sweet chesnut purée, vanilla ice cream,

wlauts and whipped cream

Salade de fruits maison 4,00 €

fruit salad

Profiteroles à la vanille 5,00 €

Choux pastry with vanilla and warm chocolate sauce

Moelleux chocolat 4,50 €

Moelleux châtaignes 4,50 €

Glaces et sorbets

1 boule 1,40 €

2 boules 2,80 €

3 boules 4,10 €

Apéritifs

Pastis (Ricard, 51, Casanis) 5 cl	3,00 €
Suze 2 cl	2,00 €
Porto rouge	2,50 €
Porto blanc	2,50 €

Apéritifs régionaux

Vin de noix de l'Aveyron 7 cl	3,00 €
Kir (chataîgne, cassis, framboise, pêche, mûre) 10 cl	2,20 €
Whisky 5 cl	5,00 €

Bières

Pression Stella Artois Club 25 cl	2,20 €
Pression Leffe 25 cl	3,50 €
Stella bouteille (sans alcool)	2,10 €
Leffe bouteille	3,50 €
Desperados bouteille	2,70 €
Heineken bouteille	2,70 €
Pelforth brune	3,50 €

Digestifs

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

Eaux minérales & Sodas

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

Boissons chaudes

Café	1,30 €
Décaféiné	1,30 €
Thé	2,00 €
Infusions	2,00 €

Vins rouge

37,5 cl 50 cl 75 cl

Vins du Languedoc Roussillon

Saint Saturnin AOC	5,00 €	9,00 €
Faugères La Liquière A.O.C	8,00 €	14,00 €

Vins du Sud-Ouest

Gaillac Châteaux Clément Termes A.O.C	7,00 €	12,00 €
Côtes de Millau V.D.Q.S	6,00 €	9,00 €

Vins de Bordeaux

Saint-Emilion Château La fleur Fonrazade A.O.C		32,00 €
Chai de Bordes A.O.C	8,00 €	14,00 €

Vins de Bourgogne A. Bichot

Passetoutgrain A.O.C		15,00 €
----------------------	--	---------

Vins de La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Caprice d'Antoine A.O.C		14,00 €
--	--	---------

Vins rosé

Vins du Languedoc Roussillon

Saint Saturnin AOC	5,00 €	9,00 €
Faugères La Liquière A.O.C	8,00 €	14,00 €

Vins du Sud-Ouest

Côtes de Millau V.D.Q.S	6,00 €	9,00 €
-------------------------	--------	--------

Vins blanc

Vins d'Alsace

Sylvaner A.O.C Adam		12,00 €
---------------------	--	---------

Vins du Sud Ouest

Gaillac Châteaux Clément Termes A.O.C	8,00 €	12,00 €
Gaillac Esprit de Labastide A.O.c		12,00 €

Vins du Languedoc Roussillon

Picpoul de Pinet A.O.C		12,00 €
------------------------	--	---------

Vins de Bordeaux Quancard

Sauternes La Fleur Mallet A.O.C		39,00 €
---------------------------------	--	---------

Vins de table en pichet

(rouge, rosé, blanc)

25 cl	2,50 €
50 cl	3,50 €
1 L	6,00 €

La Pouncho