



LA GAZETTE DU MARVE'JOIE



N° 567 - MARVEJOLS - Numéro spécial papilles en ébullitions • Hôtel des Rochers - 27 Avenue Pierre Semard - 48100 Marvejols • Tel. 04 66 32 10 58



Ouvert le lundi - mardi - mercredi - jeudi - vendredi - dimanche de 12h à 15h et de 19h à 21h30 / le samedi uniquement de 19h à 21h30

APÉRITIFS

- Kir vin blanc - 8 cl 4,00 €
Cassis, mûre, pêche, châtaigne
- Porto rouge - 6 cl 5,00 €
- Porto blanc - 6 cl 6,00 €
- Martini - 6 cl 4,00 €
Rouge / Blanc



- Muscat de Rivesaltes - 8 cl 5,00 €
- Anisé (Ricard / Pastis) - 2 cl 3,00 €
- Gentiane (Suze / Avèze) - 4 cl 6,00 €
- Gin Beefeater - 4 cl 6,00 €
- Havana 3 ans - 4 cl 6,00 €
- Clan Campbell - 4 cl 5,00 €
- Aberlour Pur malt - 4 cl 8,50 €

BIÈRE ARTISANALE

BRASSERIE D'OLT



BIÈRES EN BOUTEILLES - 33 cl

- Blonde
- Blanche
- Ambrée

6,00€

BIÈRES EN PRESSIONS

- Le demi - 25 cl 3,00 €
- La pinte - 50 cl 6,00 €



À PARTAGER

...OU PAS !



- PLANCHE DE CHARCUTERIE 15,00 €
- PLANCHE MIXTE 20,00 €
- Bruschetta Savoyarde 17,00 €
Fromage à raclette, jambon blanc, pdt persillées
- Bruschetta à la tomme de brebis 18,00 €
Confit d'oignons, jambon de pays, noisettes torréfiées
- Bruschetta du Sous Bois 16,50 €
Champignons poêlés, crème de cèpes, châtaignes torréfiées
- Bruschetta du Frézal 19,00 €
Truite fumée, crème acidulée aux zestes de citron vert

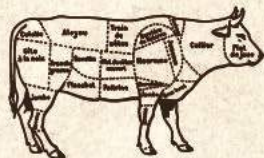


Place Thiers

ENTRÉES

Potage maison	8,50 €
Œuf parfait à la crème de châtaigne.....	12,50 €
<i>Châtaignes torréfiées, croûtons à l'huile de noisette</i>	
Tartelette aux cèpes	15,50 €
Assiette de truite fumée	15,50 €
<i>Câpres, oignons rouges et toasts</i>	
Salade du chef	
<i>Escargots en persillade, œuf parfait, lardons, oignons</i>	
Entrée	10,50 € / Plat..... 17,00 €

VIANDES



Faux filet d'Aubrac (250 gr)	28,00 €
Pièce de bœuf d'Aubrac (200 gr)	22,50 €
Côte de veau (300 gr) de la Maison Tichit	26,50 €
Langue de bœuf grillée	22,50 €
Saucisse Aligot	23,50 €
Carpaccio de bœuf	19,50 €
<i>Pesto rosso, copeaux de parmesan, roquette, pickles d'oignons, croûtons</i>	
Tête de veau, vinaigrette à l'oignon rouge	24,50 €
Escalope de veau à la Savoyarde	26,50 €
Souris d'agneau au jus de thym	28,50 €
<i>Cuite à basse température, semoule aux petits légumes</i>	

MENU DU JOUR 16,90 €

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE ou DESSERT

MENU DEMI PENSION

ENTRÉE au choix

Potage

Salade du Chef

Entrée du jour

PLAT au choix

Langue de bœuf

Pâte à la bolognaise

Poisson du jour

Plat du jour

FROMAGE ou DESSERT



Hôtel de la Paix - Avenue de la Gare

POISSONS



Filet de truite meunière	22,50 €
<i>de la Canourgue</i>	
Filet de bar, juste snacké au beurre blanc	26,50 €
Noix de st jacques grillées	27,50 €
<i>Risotto crémeux au safran, jus corsé, chips de coppa</i>	
Seiche frit à la gousse d'ail	28,50 €

PÂTES

Pâtes bolognaise	14,20 €
Pâtes aux deux saumons	16,50 €
<i>Saumon fumé, saumon frais et crème</i>	

DESSERTS

Fromages	6,50 €
<i>Selection de 3 fromages</i>	
Mousse au chocolat	6,50 €
Ile flottante	6,50 €
Panna cotta	6,50 €
Brioche façon pain perdu	8,50 €
<i>Glace vanille, caramel beurre salé</i>	
Crème brûlée	7,50 €
Coupétade	6,60 €
Baba au rhum	8,50 €
Glace 1 boule	2,50 €
Glace 2 boules	5,00 €
Sorbet arrosé (2 boules)	8,50 €

VINS

BLANCS



12 cl



50 cl



75 cl

Vigne antique
Sauvignon
IGP PAYS D'OC 4,00 € - 22,00 €

Le Versant Viognier
Les Vignobles de Foncalieu
IGP PAYS D'OC - - 26,00 €

Sur tes Pas
Chardonnay BIO
IGP PAYS D'OC 5,00 € - 27,00 €

Haut Marin n°7
(moelleux)
IGP GROS MANSENG 5,50 € - 29,50 €

La Bergerie de l'Hortus
IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT - - 45,00 €

ROSÉS



12 cl



50 cl



75 cl

Bailli de Provence
AOP CÔTES DE PROVENCE 4,00 € - 25,00 €

Grezan
AOP FAUGÈRES - 15,00 € 27,00 €

ROUGES



12 cl



50 cl



75 cl

Le Salut de la Terre
AOP TERRASSES DU LARZAC 6,00 € - 24,50 €

Le Versant Syrah
Les Vignobles de Foncalieu
IGP PAYS D'OC 5,00 € - 24,50 €

Le Versant Pinot Noir
Les Vignobles de Foncalieu
IGP PAYS D'OC 5,00 € - 25,00 €

Le Grezan
AOP FAUGÈRES - 18,00 € 26,00 €

Villa des Anges - Jeff Carrel
VIN DE FRANCE - - 28,00 €

La Grangelière
Pierre Amadiou
AOP VACQUERAS - - 42,00 €

Château Haut Gléon
AOP CORBIÈRES - - 52,00 €

VINS AU PICHET



25 cl



50 cl

Blanc / Rosé / Rouge 5,50 € 10,00 €

DE LA CAVE COOPÉRATIVE DE MONTPEYROUX

MENU ENFANT 10,00 €

PLAT

au choix

Jambon pâtes
Pâtes bolognaise

BOISSON

Sirop à l'eau

DESSERT

Une boule de glace
au choix



Hôtel de la Gare

SOFTS

Sirops - 25 cl	1,80 €
<i>Fraise / Grenadine / Menthe / Pêche / Citron / Orgeat</i>	
Diaobolo - 25 cl	2,00 €
<i>Fraise / Grenadine / Menthe / Pêche / Citron / Orgeat</i>	
Coca cola - 33 cl	3,50 €
Coca cola Zero - 33 cl	3,50 €
Orangina - 25 cl	3,50 €
Schweppes - 25 cl	3,50 €
<i>(Tonic / Agrumes)</i>	
Perrier - 33 cl	3,50 €
Fuze Tea - 25 cl	3,50 €
Jus de Fruits - 25 cl	3,50 €
<i>Orange / Abricot / Pomme / Ananas / Tomate</i>	

EAUX MINÉRALES

Vittel - 1 L	4,50 €
Quezac - 1 L	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Décaféiné	1,80 €
Double café	2,50 €
Tisane	2,50 €
Thé	2,50 €



DIGESTIFS - 4 CL

Eau de Vie de fruits de Bigalet	7,00 €
<i>Poire / Framboise / Mirabelle</i>	
Calvados	7,50 €
Cognac	7,50 €
Armagnac	7,50 €
Baileys	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Get 27 / 31	6,00 €
Sambuca	6,00 €
Verveine du Velay	8,00 €
<i>(verte, jaune)</i>	

LES CRÈMES D'ANTAN

TOUT EN LÉGÈRETÉ ET FRAÎCHEUR

La Mentheuse	7,00 €
La Pulpeuse	7,00 €
La Croqueuse	7,00 €



Prix nets exprimés en euros - Service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TOUS LES VINS PRÉSENTS SUR LA CARTE
CONTIENNENT DES SULFITES.

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE À CERTAINS ALIMENTS
VEUILLEZ EN INFORMER UN MEMBRE DE NOTRE PERSONNEL.

création et impression : www.menu-creation-online.com