Carte des Boissons

Apéritifs

Ricard* *2cl*	3,00
Kir *12cl*	4,00
Martini Blanc* *4cl*	4,00
Martini Rouge* *4cl*	4,00
Porto Rouge *6cl*	4,00
Vodka *4cl*	4,00
Whisky *4cl*	4,00
Suze *4cl*	4,00
Suze Cassis *6cl*	4,50
Rhum Coca	5,00
Whisky Coca	5,00
Vodka Orange	5,00
Gin Tonic	5,00
Vin de fleurs de sureau « Maison » *12cl*	5,00

Whiskies « Origine France »

Rozelieures « Origine Collection » *4cl*	7,00
Lehmann IGP « Rendez- Vous » Single Malt Tourbé *4cl*	9,00

Bières

Pression Blonde* *25cl*	3,00
Pression Blonde* *50cl*	6,00
Panaché* *25cl*	3,50
Panaché* *50cl*	7,00
Picon Bière* *25cl*	4,00
Picon Bière* *50cl*	8,00
Bière Bouteille *33cl*	6,00

Jus de Fruits

Jus d'orange *25cl*	3,50
Jus d'abricot *25cl*	3,50
Jus de pomme *25cl*	3,50
Jus d'ananas *25cl*	3,50
Jus de tomate *25cl*	3,50

Softs

Sirop à l'eau *25cl*	2,00
Limonade *25cl*	2,50
Diabolo *25cl*	3,00
Ice-Tea *25cl*	3,80
Orangina* *25cl*	3,80
Coca-Cola* *33cl*	3,80
Schweppes tonic* *25cl*	3,80
Perrier* *33cl*	3,80

Eaux Minérales

Badoit *50cl*	2,50
Badoit *100cl*	3,50
Eau de Montarcher *100cl* (Plate ou Gazeuse)	5,00

Verre de vin

Verre de vin blanc, rouge, rosé *12cl*	3,50
Verre de Monbazillac *12cl*	4,00

Digestifs

Eau de vie de Poire *4cl*	6,00
Get 27 *4cl*	6,00
Verveine Velay *4cl*	6,00
Rhum Diplomatico *4cl*	6,00
Cognac Frapin VSOP *4cl*	6,00

Caféterie « Maison Chapuis »

Expresso	2,00
Café allongé	2,50
Café noisette	2,50
Double expresso	3,50
Thé/infusion	3,00

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé

* Supplément sirop 0.50€

Prix nets en Euros, service et TVA inclus

Menu

27 €

(entrée, plat, fromage ou dessert)

30 €

(entrée, plat, fromage et dessert)

Terrine de saumon aux écrevisses, mayonnaise aux herbes et citron vert

Ou

Cassolette d'escargots à la Catalane

(escargots, chorizo, poivrons, crème au paprika fumé)

~~~~~~

Araignée de porc grillée, sauce à la fourme de Sauvain

Ou

Filet de limande vapeur, beurre blanc citronné

~~~~~~

Assiette de 3 fromages de nos régions

Ou

Faisselle à la crème de la « Laiterie du Forez »

~~~~~~

Assortiment de desserts gourmands

Ou

Coupe de glace au choix

Menu

34 €

(entrée, plat, fromage ou dessert)

37 €

(entrée, plat, fromage et dessert)

Terrine de foie gras maison et sa gelée de coing

Ou

Tomate burrata du chef

(Panacotta tomate, roquette, tomates cerise, burrata et huile de truffe)

~~~~~~

Magret de canard servi rosé, sauce à la crème de cassis

Ou

Dos de lieu noir rôti, nappé à la crème de langoustines

~~~~~~

Assiette de 3 fromages de nos régions

Ou

Faisselle à la crème de la « Laiterie du Forez »

~~~~~~

Assortiment de desserts gourmands

Ou

Coupe de glace au choix

Nous demandons aux personnes allergiques de bien vouloir le signaler au serveur à leur arrivée.

Prix nets en Euros, service et TVA inclus

Menu Dégustation
45 €

Terrine de foie gras maison
et sa gelée de coing

~~~~~~

Cassolette d'escargots à la Catalane

(escargots, chorizo, poivrons, crème au paprika fumé)

~~~~~~

Magret de canard
servi rosé,
sauce à la crème de cassis

~~~~~~

Assiette de 3 fromages de nos régions
Ou
Faisselle à la crème de la « Laiterie du Forez »

~~~~~~

Assortiment de desserts gourmands
Ou
Coupe de glace au choix

Menu Enfant
12 €
Jusqu'à 10 ans

Steak haché façon boucher
Ou
Tenders de poulet
Frites et salade

~~~~~~

Deux boules de glace
Ou
Crème brulée

~~~~~~

Sirop à l'eau ou diabolo
au choix

Menu Ado
19 €
Jusqu'à 16 ans

Burger cheddar maison
Frites et salade

~~~~~~

Assortiment de desserts gourmands
Ou
Coupe de glace au choix

~~~~~~

Jus de fruit ou soda
au choix

Nous demandons aux personnes allergiques de bien vouloir le signaler au serveur à leur arrivée.

Prix nets en Euros, service et TVA inclus

Notre Carte des Mets

Entrées

	Prix en €
Terrine de saumon aux écrevisses, mayonnaise aux herbes et citron vert	12,00
Cassolette d'escargots à la Catalane (escargots, chorizo, poivrons, crème paprika fumé)	14,00
Tomate burrata du chef (Panacotta tomate, roquette, tomates cerise, burrata et huile de truffe)	16,00
Terrine de foie gras maison et sa gelée de coing	18,00

Plats

	Prix en €
Araignée de porc grillée, sauce à la fourme de Sauvain	15,00
Filet de limande vapeur, beurre blanc citronné	16,00
Dos de lieu noir rôti, nappé à la crème de langoustines	18,00
Magret de canard servi rosé, sauce à la crème de cassis	20,00
Burger maison à la fourme de Sauvain (Ne peut rentrer dans la composition d'un menu)	17,00

Fromages

	Prix en €
Faisselle à la crème de la « Laiterie du Forez »	4,00
Assiette de 3 fromages de nos régions	7,00

Nous demandons aux personnes allergiques de bien vouloir le signaler au serveur à leur arrivée.

Prix nets en Euros, service et TVA inclus

Auberge de Marot

Desserts

	Prix en €
Crème brûlée	6,00
Assortiment de desserts gourmands	8,00
Coupe 2 boules de glace au choix	5,00
Coupe 3 boules de glace au choix	7,50
Supplément chantilly	1,00

Parfum Glace : vanille, chocolat, caramel, rhum raisins
Sorbet : framboise, citron, fraise, fruit de la passion

Nos coupes de glace

(3 Boules)

	Prix en €
L'exotique (sorbet fruit de la passion, citron, framboise chantilly)	8,00
La dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)	8,00
Le Caramel Liégeois (glace vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly)	8,00
Le chocolat Liégeois (glace vanille, chocolat, coulis de chocolat, chantilly)	8,00
La fraise Liégeoise (glace vanille, sorbet fraise, coulis fraise, chantilly)	8,00
La tropicale* (sorbet fruit de la passion, Passoa cocktail, chantilly)	10,00
Le colonel* (sorbet citron, vodka)	10,00
La créole*(glace rhum-raisins, rhum Diplomatico, chantilly)	12,00

*Supplément 2€ dans les menus

Nous demandons aux personnes allergiques de bien vouloir le signaler au serveur à leur arrivée.

Prix nets en Euros, service et TVA inclus

Auberge de Marols

VENTE DE BURGER À EMPORTER

Tous les premiers vendredis du mois

- **Burger cheddar + frites**
- **Burger fourme + frites**
- **Burger du moment + frites**
- **Barquette de frites**

Sur commande uniquement

- Tél : 09.83.06.40.96
- Mail : info@aubergedemarols.fr

IMPORTANT

Les commandes seront possibles jusqu'à 18h le jour même, dans la limite des stocks disponibles.

Et sont à retirer à l'Auberge de Marols
Entre 18h30 et 19h30.

Nous demandons aux personnes allergiques de bien vouloir le signaler au serveur à leur arrivée.

Prix nets en Euros, service et TVA inclus