



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
Coupe de crémant de la Loire 12cl	6,00

Cocktails

Cocktail du moment	7,00
Apérol Spritz	8,00

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

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

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

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 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



Auberge de Marols

Menu

27 €

(entrée, plat, fromage ou dessert)

30 €

(entrée, plat, fromage et dessert)

Terrine de lapin maison

Ou

Œufs pochés en meurette

(Œufs pochés, croutons, lardons, oignons grelots et sauce vin rouge)

~~~~~

*Sauté de canard mijoté à la bière d'auvergne*

*Ou*

*Filet de poisson du marché vapeur, crème aux épices douces*

~~~~~

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)*

*Foie gras maison et sa compotée d'oignons*

*Ou*

*Fricassée du Braconnier*

*(Escargots, queues d'écrevisses, champignons et sauce crémeuse)*

~~~~~

Pièce de bœuf Angus, sauce à la fourme de Sauvain

Ou

Médailles de lotte poêlées, sauce homardine

~~~~~

*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



Auberge de Marols

Menu Dégustation

45 €

*Foie gras maison et
sa compotée d'oignons*

~~~~~

*Œufs pochés en meurette*

*(Œufs pochés, croutons, lardons,  
oignons grelots et sauce vin rouge)*

~~~~~

*Pièce de bœuf Angus, sauce
à la fourme de Sauvain*

~~~~~

*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

Ou

Tenders de poulet

Frites et salade

~~~~~

*Deux boules de glace*

*Ou*

*Crème brûlée*

~~~~~

*Sirop à l'eau ou diabolo
au choix*

Menu Ado

19 €

Jusqu'à 16 ans

Burger cheddar maison

Frites et salade

~~~~~

*Trilogie de desserts  
gourmands*

*Ou*

*Coupe de glace au choix*

~~~~~

*Jus de fruit ou soda
au choix*



Notre Carte des Mets

Entrées

	<i>Prix en €</i>
<i>Terrine de lapin maison</i>	12,00
<i>Œufs pochés en meurette</i> <i>(Œufs pochés, croutons, lardons, oignons grelots et sauce vin rouge)</i>	14,00
<i>Fricassée du Braconnier</i> <i>(Escargots, queues d'écrevisses, champignons et sauce crémeuse)</i>	16,00
<i>Foie gras maison et sa compotée d'oignons</i>	18,00

Plats

	<i>Prix en €</i>
<i>Sauté de canard mijoté à la bière d'auvergne</i>	15,00
<i>Filet de poisson du marché vapeur, crème aux épices douces</i>	16,00
<i>Médailles de lotte poêlées, sauce homardine</i>	18,00
<i>Pièce de bœuf Angus, sauce à la fourme de Sauvain</i>	20,00
<i>Burger maison à la fourme de Sauvain</i> <i>(Ne peut pas rentrer dans la composition d'un menu)</i>	17,00

Fromages

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



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

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



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.