



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
Tourtel 27.5cl	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)

*Tartare de tomates,
burrata, pistou maison*

Ou

*Dôme courgette et saumon
fumé, sablé provençal*

~~~~~

*Noix de joue de porc à la  
moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*Filet de poisson du moment,  
beurre blanc à l'aneth*

~~~~~

*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 à la figue,  
toast grillé*

*Ou*

*Queues de gambas snackées,  
crème de maïs doux, huile  
truffée, maïs éclaté*

~~~~~

*Bavette de veau de nos
régions, sauce à la fourme
de Montbrison*

Ou

*Médallions de lotte poêlés,
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

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

Menu Dégustation

45 €

*Foie gras maison à la figue,
toast grillé*

~~~~~

*Dôme courgette et saumon  
fumé, sablé provençal*

~~~~~

*Bavette de veau de nos
régions, sauce à la fourme
de Montbrison*

~~~~~

*Assiette de 3 fromages de  
nos régions*

*Ou*

*Faïsselle 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

Frites et salade

~~~~~

*Trilogie 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

	<i>Prix en €</i>
<i>Tartare de tomates, burrata, pistou maison</i>	12,00
<i>Dôme courgette et saumon fumé, sablé provençal</i>	14,00
<i>Queues de gambas snackées, crème de maïs doux, huile truffée, maïs éclaté</i>	16,00
<i>Foie gras maison à la figue, toast grillé</i>	18,00

Plats

	<i>Prix en €</i>
<i>Noix de joue de porc à la moutarde à l'ancienne</i>	15,00
<i>Filet de poisson du moment, beurre blanc à l'aneth</i>	16,00
<i>Médailles de lotte poêlées, sauce homardine</i>	18,00
<i>Bavette de veau de nos régions, sauce à la fourme de Montbrison</i>	20,00
<i>Burger à la fourme de Montbrison (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 €
<i>L'exotique (sorbet fruit de la passion, citron, framboise chantilly)</i>	8,00
<i>La dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)</i>	8,00
<i>Le Caramel Liégeois (glace vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly)</i>	8,00
<i>Le chocolat Liégeois (glace vanille, chocolat, coulis de chocolat, chantilly)</i>	8,00
<i>La fraise Liégeoise (glace vanille, sorbet fraise, coulis fraise, chantilly)</i>	8,00
<i>La tropicale* (sorbet fruit de la passion, Passoa cocktail, chantilly)</i>	10,00
<i>Le colonel* (sorbet citron, vodka)</i>	10,00
<i>La créole* (glace rhum-raisins, rhum Diplomatico, chantilly)</i>	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