



Marmotel

MENU À 22.50€

Salade «Marmotel ou du Verger»

Pizza «choix à la carte»

Coupe glacée
trois boules

MENU À 26.50€

Salade «Marmotel ou du Verger»

Entrecôte grillée
accompagné de frites

Coupe glacée
trois boules

Les menus



NOS SALADES

Salade Marmotel	Salade verte, roquefort, noix	11.50€
Salade du soleil	Tomates, mozzarella, huile d'olives, aromates	11.50€
Salade du verger	Salade verte, tomates, œuf dur, olives noires	11.50€
Salade fermière	Salade verte, filet de magret fumé, cou d'oie farci	12.50€
Assiette du terroir	Jambon sec, fricandeau, saucisse	12.50€

NOS VIANDES

Entrecôte grillée	accompagné de frites	19.50€
Jambon grillé	accompagné de frites	14.50€
Cuisse de canard	accompagné de frites	16.50€
Wings de poulet	accompagné de frites	12.00€
Lasagnes	à la bolognaise	17.90€



NOS BURGERS MAISON 13.50€

accompagné de frites

Le Marbrac

Compotée d'oignons, steak haché, Cantal, mayonnaise maison, cornichons, salade, tomate

Le Rock

Sauce Roquefort, steak haché, noix, salade, tomates

Le Veggie

steak veggie, cheddar, sauce burger, galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons

Le Corso

Sauce barbecue, chair à saucisse, châtaignes, Cantal, Poitrine fumée, salade

Le Coin-Coin

Compotée d'oignons, effiloché de canard, Reblochon, sauce barbecue, salade, tomate



NOS PIZZAS MAISON

La Géniezoise

Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives, aromates **10.50€**

La piquante

Sauce tomate, jambon, chorizo, emmental, olives **11.50€**

La Laguiole

Sauce tomate, jambon, lardons, emmental, aromates **11.50€**

L'Aubrac

Sauce tomate, jambon, emmental, champignons **11.50€**

L'Aveyronnaise

Sauce tomate, Cantal, emmental, fines herbes, aromates **12.50€**

La Larzac

Sauce tomate, crème fraîche, Roquefort, emmental **12.50€**

La Flamme d'Olt

Crème fraîche, oignons, lardons, champignons, fromages **12.50€**

La Gourmande des Causses

Sauce tomate, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, emmental **12.50€**

Le Trio d'Olt

Sauce tomate, Roquefort, mozzarella, reblochon **12,50€**

La Chèvrerie d'Olt

Sauce tomate, fromage de chèvre, crème fraîche, miel, emmental, fines herbes **12.50€**

NOS DESSERTS

Crème brûlée		5.50€
Mousse au chocolat maison		5.50€
Panacotta maison	avec son coulis de fruits	5.50€
Profiteroles	choux remplis de glace vanille, nappés de chocolat chaud	5.50€
Soda gourmand	assortiment de gourmandises	6.50€

Crêpe gourmande	sauce caramel beurre salé, chantilly, une boule de glace vanille	5.10€
Crêpe délice	sauce chocolat, chantilly, une boule de glace vanille	5.10€
Crêpe au nutella		4.50€
Crêpe sauce chocolat		4.50€
Crêpe au sucre		3.50€

Coupe Malaga	Glace rhum raisin, chantilly, raisins secs, arrosée de rhum	6.10€
Coupe Brameloup	Sorbet cassis, chantilly, myrtilles	6.10€
Coupe Martinique	Sorbet ananas, rhum blanc, chantilly, ananas	6.10€
Coupe dame blanche	Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	6.10€
Coupe gourmet	Glace menthe chocolat , peppermint, sauce chocolat	6.10€
Coupe marmonut	Glace vanille, nutella, chantilly	6.10€
Coupe marmotatin	Sorbet pomme, sauce caramel, arrosée de Calvados	6.10€
Coupe colonel	Sorbet pomme, arrosée de Vodka	6.10€
Coupe glacée «2 boules au choix»		3.50€
Coupe glacée «3 boules au choix»		4.50€
Parfums	Chocolat, fraise, vanille, caramel beurre salé, café, menthe chocolat, rhum raisins, pistache, sorbet pomme verte, sorbet cassis, sorbet ananas, sorbet framboise, sorbet citron vert	
Supplément chantilly		1.00€



MENU ENFANT 11.50€

Nuggets de poulet
accompagné de frites

ou

Steack haché
accompagné de frites

Compote à boire

ou

2 boules de glace smarties

Une boisson comprise



Liste des allergènes

- Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- Crustacés et produits à base de crustacés
 - Oeufs et produits à base d'oeufs
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Arachides et produits à base d'arachides
 - Soja et produits à base de soja
 - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
 - Fruits à coque ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produits à base de moutarde
 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
 - Anhydride sulfureux et sulfites (au delà de 10 mg/L)
 - Lupin et produits à base de lupin
 - Mollusques et produits à base de mollusques



LES SAVEURS DU PAYS EN PLANCHE

Planche apéro pour deux : double dose de plaisir!
saucisse sèche, jambon du pays, fricandeau, friton,
Cantal, Ecir

12.00 €

NOS BOISSONS

Bières

BIERES PRESSION	25 CL	50 CL
Heineken	2.70€	5.40€
Affligem	3.50€	7.00€
Monaco	3.50€	
Picon	3.50€	

BIERES BOUTEILLES 33CL

Desperados	4.50€
Pelforth brune	4.00€
Aubrac blanche	4.00€
Aubrac blonde	4.00€
Aubrac ambrée	4.00€
Mandala blonde	4.50€
Sabèts que lèu... blonde	4.50€

Apéritifs

Kir	2.50€
Verre de vin (blanc ou rosé)	2.50€
Ricard, Pastis	1.70€
Muscat	2.50€
Martini blanc ou rouge	2.50€
Porto	2.50€
Chivas	5.00€
Whisky coca	5.00€

Digestifs

Get 27, 31 ou menthe citron	4.50€
Baileys	4.50€
Cognac	5.00€

Sans alcools

Coca-Cola ou Zéro	2.80€
Orangina	2.80€
Oasis Tropical	2.80€
Lipton Ice Tea	2.80€
Schweppes ou agrume	2.80€
Pago orange nectar	2.80€
Pago pomme pressée	2.80€
Perrier	2.80€
Diabolo	2.80€
Sirop à l'eau	1.50€

Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe, Citron, Cerise,
Cassis, Framboise, Kiwi, Violette

Boissons chaudes

Café expresso	1.30€
Café décaféiné	1.50€
Café long	2.50€
Thé ou infusion	2.50€
Chocolat chaud	2.50€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

AOC PIC SAINT LOUP

La Cuvée B / 75cl

Nez agréable de petits fruits rouges et de violette. Bouche soyeuse et réglissée.

21€

AOC MARCILLAC

Le Vallon, Vignerons du Rougier / 75cl

Vin souple, fruité et gourmand.

21€

AOC FAUGERES

Domaine Ollier - Taillefer / 50cl / 75cl

Nez de fruits rouges frais. Attaque gourmande, charnue et ronde, tanins soyeux. Epicé en fin de bouche.

21€

21€

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Ventajol / 75CL

En bouche, c'est un vin souple riche et rond en attaque avec un milieu de bouche plus sur la réserve et des tanins fins.

21€

AOP LANGUEDOC

Mr Burger / 75cl

Un nez riche, entre tabac, cacao et garrigue, faisant ressortir des notes de pruneau et olive noire ainsi que des notes de bacon fumé.

21€

LE PICHET

Rouge, Rosé, Blanc / 50cl

7.50€

LE VERRE

Rouge, Rosé, Blanc / 15cl

2.50€

VINS BLANCS

CHARDONNAY

Petit Loup, IGP Saint Guilhem Lere Désert / 75cl

Nez expressif de fleurs et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et charnue qui complète l'impression harmonieuse de fraîcheur.

14€

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Ventajol / 75cl

Vin généreux et puissant, frais et fruité.

17€

VINS ROSÉS

AOC MARCILLAC

Le Vallon, Vignerons du Rougier / 75CL

Nez gourmand, évoquant les fruits rouges, touche épicée.

15€

CÔTE DU RHÔNE

Domaine Ventajol / 75cl

En bouche le vin est plutôt fruité et frais avec une touche de bonbon acidulé.

17€

GOURMANDISE

IGP Méditerranée / 75cl

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges. Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

15€

CHAMPAGNE

CUVÉE SÉLECTION BRUT

Domaine A.Bagnost / 75CL

L'équilibre de son assemblage lui confère à la fois des arôme d'agrumes, de fruits mûrs à chair blanche, mais aussi de fruits rouges.

45€

Cocktails Maison 7,50€ 25cl

- Mai Tai** Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Triple sec, Rhum blanc
- Sex on the Beach** Jus de cranberry, Jus d'orange, Jus d'ananas, Vodka, Liqueur de pêche
- Margarita** Jus de citron vert, Tequila, Triple sec
- Pina Colada** Jus d'ananas, Rhum blanc, Purée de coco
- Mojito** Sirop de sucre de canne, Rhum blanc, eau gazeuse, Feuille de menthe, quartiers de citrons verts, Cassonade
- Planteur** Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Rhum blanc
- Sex Appeal** Malibu, Jus de cranberry, Gin, Grenadine
- Ti ' Punch** Sirop de sucre de canne, Rhum blanc, Quartiers de citrons verts, Cassonade
- Ice Blue** Curaçao Bleu, Sirop de sucre de canne, Gin, Jus de citron vert

Mocktails Maison 6,50€ 25cl

- Bora Bora** Grenadine, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion, Jus d'ananas
- Virgin Mojito** Sirop de sucre de canne, Eau gazeuse, Quartiers de citrons verts, Feuille de menthe, Cassonade
- Virgin Pina Colada** Jus d'orange, Jus d'ananas, Purée de coco
- Mon Amour** Sirop de sucre de canne, Jus de cranberry, Jus de pamplemousse, Jus d'ananas
- Cendrillon** Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Eau gazeuse