

Refrescos • Softs

Coca-Cola, Coca-Cola light 33 cl	4,00
Orangina, Té helado 25 cl	4,00
Schweppes, limonada 25 cl	4,00
Zumos de frutas 25 cl	4,00
Naranja o limón exprimidos	5,50
Agua de Perrier, Vittel 50 cl	5,50
Agua de Perrier, Vittel 100 cl	9,00

Pausa para el café • Pause Café

Café expreso 6 cl	2,40
Café expreso doble 12 cl	4,40
Café descafeinado 6 cl	2,60
Café con crema de leche/vienés 18 cl	3,80
Chocolate caliente/suizo	3,80
Café capuchino	4,20
Café cortado	2,60
Té negro (Ceilán, Earl Grey, Vainilla caramelo, Darjeeling)	4,00
Infusión (Verveine orgánico, Secrets d'équilibre, Jardin Clos)	4,00
Infusión de manzanilla	4,00
Café irlandés	9,50

Cervezas • Bières

	25 cl	50 cl
House of Beer	4,00	8,00
Grimbergen	5,00	10,00
Aubrac	5,00	10,00

Bebidas aperitivas y whisky

• Apéritifs, Whisky

Ricard, Pastis 51 2 cl	3,00
Martini Rosso, Bianco 4 cl	3,80
Suze, Porto Sagrès 4 cl	3,80
Campari 4 cl	4,00
Champán copa 12 cl	10,00
Champán botella 75 cl	70,00
Americano casero 8 cl	10,00
J&B Rare 4 cl	7,00
Talisker, Jack Daniel's 4 cl	8,00
Kir Chardonnay DOC Crema de grosella negra 12 cl	4,00

Digestivos • Digestifs

Calvados Coquerel	8,50
Bailey's, Marie Brizard	8,50
Ginebra, Vodka, Get 27 y 31	8,50
Bas-Armagnac, licor de pera	8,50
Vieille Prune de Souillac Louis Roque	8,50
Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	8,50

LE PARELOUP

— ESPECIALIDADES DE AVEYRON —



Abierto 6 días / 7
Servicio continuo de 12h à 23h
01 45 78 03 96

Entrantes • Les entrées

Foie gras mi-cuit casero, confitura de higos y pan tostado <i>• Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et miche au levain grillée</i>	16,90
Sopa de cebolla gratinada <i>• Soupe à l'oignon gratinée au Laguiole</i>	12,80
Huevos escalfados <i>• Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons</i>	11,90
Hueso de caña con flor de sal <i>• Os à moelle, fleur de sel et miche au levain grillée</i>	13,50
Caracoles de Borgoña salvajes <i>• Escargots sauvages de Bourgogne</i>	6 : 13,00 12 : 24,00
Ostras de Cancale <i>(de septiembre a abril) • Les huîtres Jean de Cancale n°3</i>	6 : 13,00 12 : 24,00
Tabla de Laguiole 2/3 pers. <i>• Planche Laguiole (jambon de pays, saucisson sec, saucisse sèche au roquefort, terrine de campagne, fromage Laguiole, cornichons, miche au levain grillée)</i>	29,00
Terrine de campagne, miche au levain grillée, cornichons	11,90
Huevos con mayonesa <i>• Œufs mayonnaise</i>	9,90
Arenques marinados con manzana <i>• Harengs pommes à l'huile</i>	9,90
Tomates con mozzarella y albahaca <i>• Tomates mozzarella basilic</i>	9,90

Selección Aubrac Maison Conquet de Laguiole

• La sélection Aubrac Maison Conquet à Laguiole

Chuletón de buey Aubrac (1 kg) <i>• Côte de bœuf de l'Aubrac</i>	75,00
Solomillo de Aubrac (250 g) <i>• Faux-filet de l'Aubrac</i>	25,50
Carne de ternera (200 g) <i>• Pavé cœur de rumsteak de l'Aubrac</i>	22,50
Filetes de ternera (200 g) <i>• Filet de bœuf de l'Aubrac</i>	32,00

Guarniciones a elegir: patatas fritas caseras, patatas salteadas, ratatouille (pisto), aligot, ensalada *• Garnitures au choix : frites maison, pommes sautées, ratatouille, aligot, salade.*

Especialidades Pareloup • Les spécialités Pareloup

Salchicha au couteau (cortada a cuchillo), con aligot <i>• Saucisse au couteau, aligot</i>	19,80
Confit de pato, patatas salteadas <i>• Confit de canard, pommes sautées/salade</i>	22,80
Tripous, patatas al vapor <i>• Tripous aveyronnais, pommes vapeur</i>	20,80
Salchichas a la parrilla mano Brive (400 g), patatas fritas (2 pers.) <i>• Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées</i>	38,00
Hamburguesa, patatas fritas/ensalada <i>• Burger Maison, frites/salade</i>	19,80
Cassoulet con confit de pato <i>• Cassoulet au confit de canard</i>	19,80
Pollo de granja asado, patatas fritas/ensalada <i>• Poulet fermier rôti, frites/salade</i>	16,00
Ternera con colmenillas (200 g), con aligot <i>• Pavé de veau aux morilles, aligot</i>	27,50
Pavé de pierna de cordero con crema de ajos (200 g) <i>• Pavé de gigot d'agneau à la crème d'ail, pommes sautées</i>	22,50
Tartar de buey (200 g) <i>• Tartare de bœuf, frites/salade</i>	18,50
Tartare poêlé roquefort et noix, frites/salade	19,80
Chuletón de buey (300 g) <i>• Côte de bœuf, frites/salade</i>	19,80
Pescado del día <i>• Poisson du jour, ratatouille</i>	17,80

Ensaladas • Les salades

Ensalada de Cabra templado <i>• Salade de chèvre chaud au miel (salade, tomates, toasts chèvre chaud, jambon de pays, noix, miel)</i>	14,80
Ensalada de Périgord <i>• Salade périgourdine (salade, tomates, œufs, toast foie gras de canard, magret de canard fumé)</i>	16,80
Tortilla paisana <i>• Omelette paysanne (jambon de pays, pommes de terre, fromage), salade/tomates</i>	15,80

Menús

Midi et Soir du Lundi au Samedi

PLATO ÚNICO

• Plat seul (uniquement le midi)

14,80 €

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

• Entrée + Plat

o bien,

PLATO PRINCIPAL

+ POSTRE • Plat + Dessert

17,80 €

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

+ POSTRE • Entrée + Plat + Dessert

20,80 €

Entrantes • Entrées

Ensalada de Cabra templado

• Salade de chèvre chaud, miel et noix

Huevos con mayonesa • Œufs mayonnaise

Arenques marinados con manzana

• Harengs pommes à l'huile

Tomates con mozzarella • Tomates mozzarella

Plato de embutidos • Assiette charcuterie

6 Ostras de Cancale (suppl. 5 €)

• 6 huîtres Cancale n°3

Foie gras casero (suppl. 2 €) • Foie gras maison

Platos principales • Plats

Platos del día • Plats du jour

Pescado del día (suppl. 3 €) • Poisson du jour

Pollo de granja • Poulet fermier rôti, frites/salade

Chuletón de buey (300 g)

• Côte de bœuf, frites/salade

Saucisse, aligot (suppl. 5 €)

Postres • Desserts

Tarta del día • Tarte du jour

Mousse de chocolate • Mousse chocolat

Flan • Crème caramel

Tiramisú • Tiramisu

Moelleux (bizcocho esponjoso) de chocolate con crema inglesa • Moelleux chocolat crème anglaise

Sorbet poire 2 boules

Queso blanco • Fromage blanc

Porción de queso (suppl. 5 €) • Part de fromage

(au choix : Roquefort, Cantal, Brie de Meaux, Camembert ou Laguiole)

Sur demande : l'ensemble de notre carte est disponible à emporter.

Il est possible de privatiser le restaurant (anniversaire, baptême, CE, mariage).

Postres • Les desserts

Tarta del día • Tarte du jour 5,50

Mousse de chocolate • Mousse chocolat 5,50

Flan • Crème caramel 5,50

Tiramisú • Tiramisu 5,50

Moelleux (bizcocho esponjoso) de chocolate con crema inglesa • Moelleux chocolat crème anglaise 5,50

Crème brûlée • Crème brûlée 6,50

Crep con azúcar • Crêpe au sucre 4,50

Crep con nocilla • Crêpe au Nutella 5,50

Crep con Grand-Marnier • Crêpe Grand-Marnier 8,50

Café gourmand (expreso acompañado de dulces) • Café gourmand 8,50

Sorbetes de pera, licor de pera • Sorbet poire, alcool de poire 10,00

Queso blanco • Fromage Blanc (miel, sucre ou coulis de fruits rouges) 5,50

Porción de queso • Part de fromage (au choix : Roquefort, Cantal, Brie de Meaux, Camembert ou Laguiole) 8,50

Vinos • Les vins

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl 1 l

Bordéus • Bordeaux	● Rive Gauche Pessac-Léognan AOC <i>Esprit de Chevalier</i>					58
	● Rive Gauche Graves AOC <i>Château Haut-Selve</i>					39
	● Rive Droite Puisseguin Saint-Émilion AOC « <i>Les Hautes Cimes</i> »	7	9,5	19	29	
	● Rive Droite Pomerol AOC « <i>Château Tour Robert</i> »					58
Vale do Rhône • Vallée du Rhône	● Septentrionale Saint-Joseph AOC <i>Vins de Vienne Cuilleron</i>					39
	● Méridionale Vacqueras BIO 2014 <i>Domaines des Ondines</i>					39
	● Côtes du Rhône AOC <i>Château de Courac</i>	6	8	16		35
Sudoeste • Sud-Ouest	● Midi-Pyrénées Marcillac	6	8	16	26	
	● Gaillac Château de Surs BIO <i>La Constance</i>	6,5	9	18	28	
	● Bergerac Château Haut-Lamouthe <i>Excellence</i>	6,5	9	18	28	
	● Piémont Pyrénéen Madiran Marie Maria <i>Cuvée Novel</i>	6,5	9	18	28	
	● Piémont Pyrénéen Monbazillac <i>Château Beautrand Vieilles Vignes</i>	6,5	9	18	28	
Beaujolais • Beaujolais	● Saint-Amour Domaine des Pierres <i>Jean-François Trichard</i>	6,5	9	18	28	
	● Chiroubles Château de Raousset	6,5	9	18	28	
	● Brouilly Château des Tours					32
Bourgogne • Bourgogne	● Côte de Nuits <i>Domaine Cornu</i>					42
	● Rully <i>Domaine Ninot</i>					48
	● Côte Chalonnaise Givry AOC <i>Michel Sarrazin</i>					42
	● Mâconnais Saint-Véran <i>Domaine Innocenti</i>	6,5	9	18	28	
Languedoc • Languedoc	● Terrasse du Larzac AOP <i>Nicolas Mollard</i>					34
	● Corbières <i>Pierre Bories</i>					33
	● Les Darons <i>Jeff Carrel</i>	6,5	9	18	28	
	● Vin de Pays d'Oc <i>Chardonnay</i>	6	8	16		35
Vale do Loire • Vallée de la Loire	● Saumur Champigny <i>Paul Filliatreau</i>	6,5	9	18	28	
	● Touraine Gamay <i>Domaine à deux</i>	6,5	9	18	28	
Provence • Provence	● IGP des Alpilles	6	8	16		35
	● Rosé Corse Terra d'Ortolo IGP <i>Île de Beauté</i>	6,5	9	18	28	
	● Minuty <i>Côté Presqu'île</i>					30
Alsacia • Alsace	● Riesling Mittnacht <i>Esprit libre Bio sans sulfite</i>	6,5	9	18	28	

Precios netos, servicio incluido - Net prices, inclusive of service charge - Tarjeta de crédito à partir de 15 €