

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

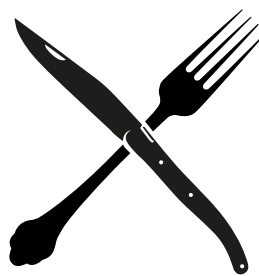
| | |
|---|-------|
| Ricard, Pastis 51 2 cl | 3,00 |
| Martini Rosso, Bianco 4 cl | 3,80 |
| Suze, Porto Sagrès 4 cl | 3,80 |
| Campari 4 cl | 4,00 |
| Champán copa 12 cl | 10,00 |
| Champán botella 75 cl | 70,00 |
| Americano casero 8 cl | 10,00 |
| J&B Rare 4 cl | 7,00 |
| Talisker, Jack Daniel's 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> | 12,50 |
| Huevos escalfados <i>• Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons</i> | 10,90 |
| Hueso de caña con flor de sal <i>• Os à moelle, fleur de sel et miche au levain grillée</i> | 12,50 |
| Caracoles de Borgoña salvajes <i>• Escargots sauvages de Bourgogne</i> | 6 : 14,00 12 : 26,00 |
| 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> | 28,00 |
| Terrine de campagne, miche au levain grillée, cornichons | 10,90 |
| Huevos con mayonesa <i>• Œufs mayonnaise</i> | 8,90 |
| 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> | 30,00 |

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> | 18,80 |
| Confit de pato, patatas salteadas <i>• Confit de canard, pommes sautées/salade</i> | 21,80 |
| Tripous, patatas al vapor <i>• Tripous aveyronnais, pommes vapeur</i> | 19,80 |
| Salchichas a la parrilla mano Brive (400 g), patatas fritas (2 pers.) <i>• Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées</i> | 34,00 |
| Hamburguesa, patatas fritas/ensalada <i>• Burger Maison, frites/salade</i> | 19,50 |
| 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> | 15,80 |
| Ternera con colmenillas (200 g), con aligot <i>• Pavé de veau aux morilles, aligot</i> | 26,50 |
| 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> | 21,50 |
| 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> | 16,80 |

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)

13,80 €

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

• Entrée + Plat

o bien,

PLATO PRINCIPAL

+ POSTRE • Plat + Dessert

15,80 €

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL

+ POSTRE • Entrée + Plat + Dessert

19,80 €

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 €