

Softs Drinks • Softs

Coca-Cola, diet Coca-Cola 33 cl	4,00
Orangina, Ice Tea 25 cl	4,00
Schweppes, lemonade 25 cl	4,00
Fruit juice 25 cl	4,00
Freshly squeezed orange or lemon juice	5,50
Perrier, Vittel 50 cl	5,50
Perrier, Vittel 100 cl	9,00

Coffee • Pause Café

Espresso coffee 6 cl	2,40
Double espresso coffee 12 cl	4,40
Decaffeinated coffee 6 cl	2,60
White/Vienna coffee 18 cl	3,80
Hot chocolate/Vienna hot chocolate	3,80
Cappuccino	4,20
Macchiato	2,60
Black tea (Ceylan, Earl Grey, Vanille caramel, Darjeeling)	4,00
Herbal tea (Organic verbena, Secrets d'équilibre, Jardin Clos)	4,00
Chamomile herbal tea	4,00
Irish coffee	9,50

Beers • Bières

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

Appetizers, Whisky

• Apéritifs, Whisky

Ricard, Pastis 51 2 cl	3,00
Martini Rosso, Bianco 4 cl	3,80
Suze, Sagrès Port 4 cl	3,80
Campari 4 cl	4,00
Champagne cup 12 cl	10,00
Champagne btle 75 cl	70,00
House Americano 8 cl	10,00
J&B Rare 4 cl	7,00
Talisker, Jack Daniel's 4 cl	8,00
Chardonnay Kir AOC Crème de cassis 12 cl	4,00

Liqueurs • Digestifs

Calvados Coquerel	8,50
Bailey's, Marie Brizard	8,50
Gin, Vodka, Get 27 and 31	8,50
Bas-Armagnac, Pear liquor	8,50
Souillac aged plum liquor Louis Roque	8,50
Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	8,50

LE PARELOUP

— AVEYRON SPECIALITIES —



Open 6 days / 7

Non-stop service from 12 noon to 11 pm

01 45 78 03 96

Starters • Les entrées

Par-cooked house foie gras, fig jam and toast • Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et miche au levain grillée	16,90
French onion soup • Soupe à l'oignon gratinée au Laguiole	12,50
Eggs poached • Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons	10,90
Marrow bone with fleur de sel • Os à moelle, fleur de sel et miche au levain grillée	12,50
Wild Burgundy snails • Escargots sauvages de Bourgogne	6 : 14,00 12 : 26,00
Jean de Cancale oysters (September to April) • Les huîtres Jean de Cancale n°3	6 : 13,00 12 : 24,00
Laguiole platter 2/3 pers. • Planche Laguiole (jambon de pays, saucisson sec, saucisse sèche au roquefort, terrine de campagne, fromage Laguiole, cornichons, miche au levain grillée)	28,00
Terrine de campagne, miche au levain grillée, cornichons	10,90
Egg mayonnaise • Œufs mayonnaise	8,90
Marinated herring fillets and potatoes • Harengs pommes à l'huile	9,90
Tomatoes mozzarella basil • Tomates mozzarella basilic	9,90

Aubrac selection from the Maison Conquet in Laguiole

• La sélection Aubrac Maison Conquet à Laguiole

Aubrac beef rib (1 kg) • Côte de bœuf de l'Aubrac	75,00
Aubrac sirloin (250 g) • Faux-filet de l'Aubrac	25,50
Pavé heart of rump steak (200 g) • Pavé cœur de rumsteak de l'Aubrac	22,50
Beef tenderloin (200 g) • Filet de bœuf de l'Aubrac	30,00

Side orders: fries, fried potatoes, ratatouille, aligot, salad.

• Garnitures au choix : frites maison, pommes sautées, ratatouille, aligot, salade.

Pareloup specialities • Les spécialités Pareloup

Hand-chopped sausage, aligot • Saucisse au couteau, aligot	18,80
Duck confit, sauted potatoes • Confit de canard, pommes sautées/salade	21,80
Tripous (braised sheep's tripe), boiled potatoes • Tripous, pommes vapeur	19,80
Artisanal grilled Andouillette sausage from Brive (400 g), fried potatoes (2 pers.) • Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées	34,00
Burger, fries/salad • Burger Maison, frites/salade	19,50
Cassoulet with duck confit • Cassoulet au confit de canard	19,80
Roast free-range chicken, home-made fries, salad • Poulet fermier rôti, frites/salade	15,80
Veal with morel mushrooms (200 g), aligot • Pavé de veau aux morilles, aligot	26,50
Lamb steak in light garlic cream (200 g) • Pavé de gigot d'agneau à la crème d'ail, pommes sautées	21,50
Beef tartare (200 g) • Tartare de bœuf, frites/salade	18,50
Tartare poêlé roquefort et noix, frites/salade	19,80
Beef rib (300 g) • Côte de bœuf, frites/salade	19,80
Fish of the day • Poisson du jour, ratatouille	16,80

Salads • Les salades

Hot goat cheese salad • Salade de chèvre chaud au miel (salade, tomates, toasts chèvre chaud, jambon de pays, noix, miel)	14,80
Perigord salad • Salade périgourdine (salade, tomates, œufs, toast foie gras de canard, magret de canard fumé)	16,80
Farmhouse omelette • Omelette paysanne (jambon de pays, pommes de terre, fromage), salade/tomates	15,80

Set menus

Midi et Soir du Lundi au Samedi

MAIN COURSE ONLY

• Plat seul (uniquement le midi)

€ 13,80

—

STARTER + MAIN COURSE

• Entrée + Plat

OR

MAIN COURSE

+ DESSERT • Plat + Dessert

€ 15,80

—

STARTER + MAIN COURSE

+ DESSERT • Entrée + Plat + Dessert

€ 19,80

Starters • Entrées

Hot goat cheese salad

• Salade de chèvre chaud, miel et noix

Egg mayonnaise • Œufs mayonnaise

Marinated herring and potatoes

• Harengs pommes à l'huile

Mozzarella & tomatoes • Tomates mozzarella

Cold meat platter • Assiette charcuterie

6 Jean de Cancale oysters (suppl. € 5)

• 6 huîtres Cancale n°3

Home-made foie gras (suppl. € 2)

• Foie gras maison

Main Courses • Plats

Today's specials • Plats du jour

Fish of the day (suppl. € 3) • Poisson du jour

Free range chicken

• Poulet fermier rôti, frites/salade

Rib of beef (300 g)

• Côte de bœuf, frites/salade

Saucisse, aligot (suppl. € 5)

Desserts • Desserts

Tart of the day • Tarte du jour

Chocolate mousse • Mousse chocolat

Crème caramel • Crème caramel

Tiramisu • Tiramisu

Chocolate fondant with custard

• Melleux chocolat crème anglaise

Sorbet poire 2 boules

Fromage blanc

Cheese portion (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).

Desserts • Les desserts

Tart of the day • Tarte du jour 5,50

Chocolate Mousse • Mousse chocolat 5,50

Crème caramel • Crème caramel 5,50

Tiramisu • Tiramisu 5,50

Chocolate fondant with custard • Melleux chocolat crème anglaise 5,50

Crème brûlée • Crème brûlée 6,50

Pancake with sugar • Crêpe au sucre 4,50

Pancake with Nutella • Crêpe au Nutella 5,50

Pancake with Grand-Marnier • Crêpe Grand-Marnier 8,50

Gourmet coffee • Café gourmand 8,50

Pear sorbet, pear alcohol • Sorbet poire, alcool de poire 10,00

Fromage blanc (miel, sucre ou coulis de fruits rouges) 5,50

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

Wines • Les vins

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl 1 l

Bordeaux • 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
Rhône Valley • 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
South West • 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
Burgundy • 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
The Loire Valley • 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
Alsace • Alsace	● Riesling Mittnacht <i>Esprit libre Bio sans sulfite</i>	6,5	9	18	28	

Net prices, inclusive of service charge - Credit card from € 15