

## Bibite • Softs

Coca-Cola, Coca-Cola light 33 cl	4,00
Orangina, Tè freddo 25 cl	4,00
Schweppes, limonata 25 cl	4,00
Succhi di frutta 25 cl	4,00
Spremuta di arancia, limone	5,50
Acqua Perrier, Vittel 50 cl	5,50
Acqua Perrier, Vittel 100 cl	9,00

## Pausa caffè • Pause Café

Espresso 6 cl	2,40
Espresso doppio 12 cl	4,40
Caffè decaffeinato 6 cl	2,60
Caffè macchiato/Viennese 18 cl	3,80
Cioccolata calda/Viennese	3,80
Cappuccino	4,20
Caffè alla nocciola	2,60
Tè nero (Ceylan, Earl Grey, Vaniglia caramello, Darjeeling)	4,00
Tisana (Verbena bio, Secrets d'équilibre "Segreti d'equilibrio", Jardin Clos)	4,00
Infuso di camomilla	4,00
Irish coffee	9,50

## Birre • Bières

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

## Aperitivi, Whisky • Apéritifs, Whisky

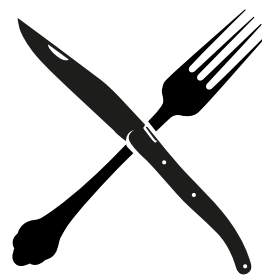
Ricard, Pastis 51 2 cl	3,00
Martini Rosso, Bianco 4 cl	3,80
Suze, Porto Sagrès 4 cl	3,80
Campari 4 cl	4,00
Champagne coppa 12 cl	10,00
Champagne bottiglia 75 cl	70,00
Americano della casa 8 cl	10,00
J&B Rare 4 cl	7,00
Talisker, Jack Daniel's 4 cl	8,00
Kir Chardonnay AOC Crème de cassis 12 cl	4,00

## Digestivi • Digestifs

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

# LE PARELOUP

— SPECIALITÀ DI AVEYRON —



Aperto 6 giorni su 7  
Servizio continuo dalle 12 alle 23  
01 45 78 03 96

## Gli antipasti • Les entrées

Foie gras della casa a media cottura, confettura di fichi e pane tostato <i>• Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et miche au levain grillée</i>	16,90
Zuppa di cipolle gratinata • Soupe à l'oignon gratinée au Laguiole	12,50
Uova in camicia • Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons	10,90
Osso con buco al fiore di sale • Os à moelle, fleur de sel et miche au levain grillée	12,50
Lumache di Borgogna selvatiche • Escargots sauvages de Bourgogne	6 : 14,00 12 : 26,00
Ostriche di Cancale (da settembre ad aprile) • Les huîtres Jean de Cancale n°3	6 : 13,00 12 : 24,00
Affettato laguiolese 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
Uova con maionese • Œufs mayonnaise	8,90
Aringhe e patate all'olio • Harengs pommes à l'huile	9,90
Pomodori mozzarella basilico • Tomates mozzarella basilic	9,90

## La selezione Aubrac Maison Conquet di Laguiole

• La sélection Aubrac Maison Conquet à Laguiole

Costata di manzo Aubrac (1 kg) • Côte de bœuf de l'Aubrac	75,00
Controfiletto di Aubrac (250 g) • Faux-filet de l'Aubrac	25,50
Piatto di cuore di scamone (200 g) • Pavé cœur de rumsteak de l'Aubrac	22,50
Filetto di manzo (200 g) • Filet de bœuf de l'Aubrac	30,00

Contorni a scelta: patatine fritte della casa, patate arrosto, ratatouille, purè, insalata • Garnitures au choix : frites maison, pommes sautées, ratatouille, aligot, salade.

## Le specialità Pareloup • Les spécialités Pareloup

Salsiccia al coltello, purè • Saucisse au couteau, aligot	18,80
Anatra confit, patate arrosto • Confit de canard, pommes sautées/salade	21,80
Trippa, patate al vapore • Tripous aveyronnais, pommes vapeur	19,80
Andouillette (salsicciotto di trippa) artigianale di Brive alla griglia (400 g), patate arrosto (2 pers.) • Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées	34,00
Hamburger, patatine fritte/insalata • Burger Maison, frites/salade	19,50
Cassoulet all'anatra confit • Cassoulet au confit de canard	19,80
Pollo ruspante arrosto, patatine fritte/insalata <i>• Poulet fermier rôti, frites/salade</i>	15,80
Vitello ai funghi (200 g) • Pavé de veau aux morilles, aligot	26,50
Piatto di cosciotto di agnello in crema di aglio dolce (200 g) <i>• Pavé de gigot d'agneau à la crème d'ail, pommes sautées</i>	21,50
Tartare di manzo (200 g) • Tartare de bœuf, frites/salade	18,50
Tartare poêlé roquefort et noix, frites/salade	19,80
Costata di manzo (300 g) • Côte de bœuf, frites/salade	19,80
Pesce del giorno • Poisson du jour, ratatouille	16,80

## Le insalate • Les salades

Insalata di Cabra caldo • Salade de chèvre chaud au miel (salade, tomates, toasts chèvre chaud, jambon de pays, noix, miel)	14,80
Insalata Perigord • Salade périgourdine (salade, tomates, œufs, toast foie gras de canard, magret de canard fumé)	16,80
Omelette rustica • Omelette paysanne (jambon de pays, pommes de terre, fromage), salade/tomates	15,80

# Menu fantasia

Midi et Soir du Lundi au Samedi

## PIATTO UNICO

• Plat seul (uniquement le midi)

€ 13,80

## ANTIPASTO + SECONDO

• Entrée + Plat

oppure

## SECONDO + DESSERT

• Plat + Dessert

€ 15,80

## ANTIPASTO + SECONDO + DESSERT

• Entrée + Plat + Dessert

€ 19,80

### Antipasti • Entrées

Insalata di Cabra caldo

• Salade de chèvre chaud, miel et noix

Uova con maionese • Œufs mayonnaise

Aringhe e patate all'olio

• Harengs pommes à l'huile

Pomodori mozzarella • Tomates mozzarella

Tagliere di affettati misti • Assiette charcuterie

6 Ostriche di Cancale (suppl. € 5)

• 6 huîtres Cancale n°3

Foie gras della casa (suppl. € 2) • Foie gras maison

### Secondi • Plats

Specialità del giorno • Plats du jour

Pesce del giorno (suppl. € 3) • Poisson du jour

Pollo ruspante • Poulet fermier rôti, frites/salade

Costata di manzo (300 g)

• Côte de bœuf, frites/salade

Saucisse, aligot (suppl. € 5)

### Dessert • Desserts

Torta del giorno • Tarte du jour

Mousse al cioccolato • Mousse chocolat

Crème caramel • Crème caramel

Tiramisu • Tiramisu

Tortino al cioccolato con cuore morbido con crema inglese • Moelleux chocolat crème anglaise

Sorbet poire 2 boules

Formaggio fresco • Fromage blanc

Tagliere di formaggi (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 privatizer le restaurant (anniversaire, baptême, CE, mariage).

## I dessert • Les desserts

Torta del giorno • Tarte du jour

5,50

Mousse al cioccolato • Mousse chocolat

5,50

Crème caramel • Crème caramel

5,50

Tiramisu • Tiramisu

5,50

Tortino al cioccolato con cuore morbido con crema inglese • Moelleux chocolat crème anglaise

5,50

Crème brûlée • Crème brûlée

6,50

Crepe allo zucchero • Crêpe au sucre

4,50

Crepe alla Nutella • Crêpe au Nutella

5,50

Crepe al Grand Marnier • Crêpe Grand-Marnier

8,50

Café gourmand • Café gourmand

8,50

Sorbetto alla pera, liquore alla pera • Sorbet poire, alcool de poire

10,00

Formaggio fresco • Fromage Blanc (miel, sucre ou coulis de fruits rouges)

5,50

Tagliere di formaggi • Part de fromage

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

8,50

## I vini • 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
Valle del Rodano • 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
Sud-ovest • 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
Borgogna • 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
Linguadoca • 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
Valle della Loira • 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
Provenza • 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 • Alsazia	● Riesling Mittnacht <i>Esprit libre Bio sans sulfite</i>	6,5	9	18		28

Prezzi netti, servizio incluso - Prezzi netti, comprensivi dei costi per il servizio - Carta di credito a partire da € 15