

ソフトドリンク・Softs

コカ・コーラ、コカ・コーラ・ライト 33cl	4,00
・Coca-Cola, Coca-Cola light	
オレンジーナ、アイスティー 25cl	4,00
・Orangina, Ice Tea	
シュウエップス、レモネード 25cl	4,00
・Schweppes, limonade	
フルーツジュース 25cl・Jus de fruits	4,00
オレンジ、レモンのフレッシュジュース	5,50
・Orange, citron pressés	
ペリエ、ヴィッテル 50cl・Eau de Perrier, Vittel	5,50
ペリエ、ヴィッテル 100cl・Eau de Perrier, Vittel	9,00

コーヒーブレイク・Pause Café

エスプレッソ 6cl・Café expresso	2,40
ダブルエスプレッソ 12cl・Double expresso	4,40
ノンカフェインコーヒー 6cl・Décaféiné	2,60
カフェクレーム/ウィンナコーヒー 18cl	3,80
・Café crème / Viennois	
ホットチョコレート/ウィンナチョコレート	3,80
・Chocolat chaud / Viennois	
カプチーノ・Cappuccino	4,20
カフェノワゼット・Café noisette	2,60
紅茶・Thé noir	4,00
(セイロン、アールグレイ、バニラキャラメル、ダーズリン)	
ハーブティー・Tisane	4,00
(オーガニックハーベナ、スクレ・デキリブル、ジャルダン・クロ)	
カモミールティー・Infusion camomille	4,00
アイリッシュコーヒー・Irish coffee	9,50

ビール・Bières

House of Beer	4,00	8,00
グリムベルゲン・Grimbergen	5,00	10,00
オーブラック産ビール	5,00	10,00
・Bière d'Aubrac		

アペリティフ、ウイスキー

・Apéritifs, Whisky		
リカール、パスティス51 2cl	3,00	
・Ricard, Pastis 51		
マルティーニ・ロツソ、ビアンコ 4cl	3,80	
・Martini Rosso, Bianco		
スーズ、ポルトサグレス 4cl	3,80	
・Suze, Porto Sagrès		
カンパリ 4cl・Campari	4,00	
シャンパーニュ グラス 12cl・Champagne	10,00	
シャンパーニュ ボトル 75cl・Champagne	70,00	
自家製アメリカーノ 8cl・Americano maison	10,00	
J&B レア 4cl・J&B Rare	7,00	
タリスカー、ジャック ダニエル、ジェイムソン 4cl・Talisker, Jack Daniel's	8,00	
キールシャルドネ AOC・Kir Chardonnay AOC		
カシスリキュール 12cl・Crème de cassis	4,00	

食後酒・Digestifs

カルヴァドス・コクレル・Calvados	8,50
ベイリーズ、マリーブリザール	8,50
・Bailey's, Marie Brizard	
ジン、ウォッカ、ジェット 27 & 31	8,50
・Gin, Vodka, Get 27 et 31	
バ・アルマニャック、洋梨のオードヴィ	8,50
・Bas-Armagnac, Alcool de poire	
スイヤックのヴィエイユ・プリューヌ ルイ・ロツク・Vieille Prune de Souillac Louis Roque	8,50
グランマルニエ キュヴェ・デュ・サントネール・Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	8,50

LE PARELOUP

— アヴェロン地方の郷土料理 —



毎日営業

12時から23時までいつでもお食事ができます
01 45 78 03 96

前菜・Les entrées

自家製半生フォアグラ、イチジクのジャムとトースト添え	16,90
・Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et miches au levain grillée	
オニオングラタンスープ	12,50
・Soupe à l'oignon gratinée au Laguiole	
半熟の卵	10,90
・Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons	
牛の子骨髄、塩の花	12,50
・Os à moelle, fleur de sel et miches au levain grillée	
野生のブルゴーニュ産エスカルゴ	6個: 14,00 12個: 26,00
・Les escargots	
ジャン・ド・カンカルの生牡蠣 (9月から4月まで)	6個: 13,00 12個: 24,00
・Les huîtres	
ラギオールプレート 2/3 pers.	28,00
・Planche Laguiole (jambon de pays, saucisson sec, saucisse sèche au roquefort, terrine de campagne, fromage Laguiole, cornichons, miches au levain grillée)	
Terrine de campagne, miches au levain grillée, cornichons	10,90
ゆで卵のマヨネーズ添え	8,90
・Œufs mayonnaise	
ニンジンとポテトのオイル風味	9,90
・Harengs pommes à l'huile	
トマト、モッツアレラチーズとバジルのサラダ	9,90
・Tomates mozzarella basilic	

ラギオールのメゾン コンケ精肉店のセレクト

・La sélection Aubrac Maison Conquet à Laguiole

オーブラック牛リブ (1kg)・Côte de bœuf de l'Aubrac	75,00
オーブラックのサーロイン (250g)・Faux-filet de l'Aubrac	25,50
厚切りランプステーキ (200g)・Pavé cœur de rumsteak de l'Aubrac	22,50
ビーフテンダーロイン (200g)・Filet de bœuf de l'Aubrac	30,00

付け合わせ: 自家製フライドポテト、じゃがいものソテー、ラタトゥイユ、アリゴ、サラダ。
・Garnitures au choix : frites maison, pommes sautées, ratatouille, aligot, salade.

パールルーのおすすめ・Les spécialités Pareloup

手作りソーセージ、アリゴ添え	18,80
・Saucisse au couteau, aligot	
鴨肉のコンフィ、じゃがいものガーリックソテー	21,80
・Confit de canard, pommes sautées/salade	
トリプー、蒸しじゃがいも	19,80
・Tripous aveyronnais, pommes vapeur	
ブリーヴの手作りアンドウイエット (400g)、じゃがいものガーリックソテー (2 pers.)	34,00
・Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées	
パールルー・バーガー、フライドポテト/サラダ	19,50
・Burger Maison, frites/salade	
鴨コンフィのカスレ	19,80
・Cassoulet au confit de canard	
地鶏のロースト、自家製フライドポテト、サラダ	15,80
・Poulet fermier rôti, frites/salade	
アヴェロン産仔牛、モリーユ茸ソース (200g)	26,50
仔羊腿肉厚切りステーキ、スイートガーリックのクリームソース (200g)	21,50
・Pavé de gigot d'agneau à la crème d'ail, pommes sautées	
ビーフタルタル (200g)	18,50
・Tartare de bœuf, frites/salade	
Tartare poêlé roquefort et noix, frites/salade	19,80
オーブラック牛リブ (300g)	19,80
・Côte de bœuf, frites/salade	
本日の魚料理	16,80
・Poisson du jour, ratatouille	

サラダ・Les salades

熱いやぎ	14,80
・Salade de chèvre chaud au miel (salade, tomates, taosts chèvre chaud, jambon de pays, noix, miel)	
ペリゴールサラダ	16,80
・Salade périgourdine (salade, tomates, œufs, taost foie gras de canard, magret de canard fumé)	
田舎風オムレツ	15,80
・Omelette paysanne (jambon de pays, pommes de terre, fromage), salade/tomates	

セットメニュー

Midi et Soir du Lundi au Samedi

メインのみ

・ Plat seul (uniquement le midi)

13,80 €

—

前菜 + メイン

・ Entrée + Plat

または

メイン + デザート

・ Plat + Dessert

15,80 €

—

前菜 + メイン

+ デザート

・ Entrée + Plat + Dessert

19,80 €

前菜・Entrées

熱いやぎ・Salade de chèvre chaud, miel et noix

ゆで卵のマヨネーズ添え・Œufs mayonnaise

ニシンとポテトのオイル風味

・ Harengs pommes à l'huile

トマト・モッツアレラ・Tomates mozzarella

シャルキュトリー盛り合わせ・Assiette charcuterie

ジャン・ド・カンカルの生牡蠣 (suppl. 5 €)

・ 6 huîtres Cancale n°3

自家製フォアグラ (suppl. 2 €)・Foie gras maison

メイン・Plats

日替わり料理・Plats du jour

本日の魚料理 (suppl. 3 €)・Poisson du jour

地鶏・Poulet fermier rôti, frites/salade

牛リブゲランドの塩 (300g)

・ Côte de bœuf, frites/salade

Saucisse, aligot (suppl. 5 €)

デザート・Desserts

本日のタルト・Tarte du jour

ムース・ショコラ・Mousse chocolat

クレーム・キャラメル・Crème caramel

ティラミス・Tiramisu

モワルー・ショコラ、クレーム・アングレーズ添え・Molleux chocolat crème anglaise

・ Moelleux chocolat crème anglaise

Sorbet poire 2 boules

フロマージュブラン・Fromage blanc

チーズ1切れ (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).

デザート・Les desserts

本日のタルト・Tarte du jour

5,50

ムースショコラ・Mousse chocolat

5,50

クレームキャラメル・Crème caramel

5,50

ティラミス・Tiramisu

5,50

モワルー・ショコラ、クレーム・アングレーズ添え・Molleux chocolat crème anglaise

5,50

クレームブリュレ・Crème brûlée

6,50

シュガークレープ・Crêpe au sucre

4,50

ヌテラのクレープ・Crêpe au Nutella

5,50

グランマルニエのクレープ・Crêpe Grand-Marnier

8,50

カフェ・グルマン・Café gourmand

8,50

洋梨のシャーベット、洋梨のアルコール・Sorbet poire, alcool de poire

10,00

フロマージュブラン・Fromage Blanc (miel, sucre ou coulis de fruits rouges)

5,50

チーズ1切れ・Part de fromage

8,50

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

ワイン・Les vins

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl 1 l

ボルドー ・ 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
ヴァレ・デュ・ローヌ ・ 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
	● Midi-Pyrénées Marcillac	6	8	16	26	
南西部 ・ Sud-Ouest	● 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	
ボージョレー ・ 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
ブルゴーニュ ・ 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	
ラングドック ・ 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
ヴァレ ・ド・ラ・ロワール ・ 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	
プロヴァンス ・ 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
アルザス・Alsace	● Riesling Mittnacht <i>Esprit libre Bio sans sulfite</i>	6,5	9	18	28	

税込み価格 - サービス料込み - サービス料金を含む税込み価格 - クレジットカードは15ユーロからご利用になれます