

Refrigerantes • Softs

Coca-Cola, Coca-Cola light 33 cl	4,00
Orangina, Ice Tea 25 cl	4,00
Schweppes, limonada 25 cl	4,00
Sumos de fruta 25 cl	4,00
Laranja e limão naturais	5,50
Água de Perrier, Vittel 50 cl	5,50
Água de Perrier, Vittel 100 cl	9,00

Pausa Café • Pause Café

Café expresso 6 cl	2,40
Expresso duplo 12 cl	4,40
Café descafeinado 6 cl	2,60
Café creme/vienense 18 cl	3,80
Chocolate/vienense	3,80
Cappuccino	4,20
Café noisette	2,60
Chá preto (Ceilão, Earl Grey, Baunilha caramelo, Darjeeling)	4,00
Tisana (Verbena orgânica, Secrets d'équilibre, Jardin Clos)	4,00
Infusão de camomila	4,00
Irish coffee	9,50

Cervejas • Bières

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

Aperitivos, whisky

• Apéritifs, Whisky

Ricard, Pastis 51 2 cl	3,00
Martini Rosso, Bianco 4 cl	3,80
Suze, Porto Sagres 4 cl	3,80
Campari 4 cl	4,00
Champagne taça 12 cl	10,00
Champagne gar. 75 cl	70,00
Americano caseiro 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

Digestivos • Digestifs

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

LE PARELOUP

— ESPECIALIDADES DE AVEYRON —



Abra 6 cada 7 dias
Serviço contínuo das 12h às 23h
01 45 78 03 96

Entradas • Les entrées

Foie gras semi-cozido à casa, doce de figos e tostas <i>• Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et miche au levain grillée</i>	16,90
Sopa de cebola gratinada • <i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	12,50
Ovos escalfados • <i>Œufs pochés grand-mère, jambon de pays et champignons</i>	10,90
Osso com tutano, à flor de sal • <i>Os à moelle, fleur de sel et miche au levain grillée</i>	12,50
Caracóis de Borgonha selvagens • <i>Escargots sauvages de Bourgogne</i>	6 : 14,00 12 : 26,00
Ostras Jean d'Cancale (de setembro a abril) • <i>Les huîtres Jean de Cancale n°3</i>	6 : 13,00 12 : 24,00
Tábua 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
Ovos com maionese • <i>Œufs mayonnaise</i>	8,90
Arenque com batata cozida em azeite • <i>Harengs pommes à l'huile</i>	9,90
Tomate com mozarela e manjericão • <i>Tomates mozzarella basilic</i>	9,90

Seleção Aubrac Maison Conquet de Laguiole

• La sélection Aubrac Maison Conquet à Laguiole

Costeleta de vaca Aubrac (1 kg) • <i>Côte de bœuf de l'Aubrac</i>	75,00
Lombo de Aubrac (250 g) • <i>Faux-filet de l'Aubrac</i>	25,50
Pavé de alcatra (200 g) • <i>Pavé cœur de rumsteak de l'Aubrac</i>	22,50
Lombo de vaca (200 g) • <i>Filet de bœuf de l'Aubrac</i>	30,00

Acompanhamentos à escolha: batata frita caseira, batatas salteadas, ratatouille, aligot, salada • *Garnitures au choix : frites maison, pommes sautées, ratatouille, aligot, salade.*

Especialidades Pareloup • Les spécialités Pareloup

Salsicha à faca, aligot • <i>Saucisse au couteau, aligot</i>	18,80
Confit de pato, batatas salteadas • <i>Confit de canard, pommes sautées/salade</i>	21,80
Tripous, batata cozida ao vapor • <i>Tripous aveyronnais, pommes vapeur</i>	19,80
Andouillette grelhada artesanal de Brive (400 g), batatas salteadas (2 pers.) <i>• Andouillette grillée artisanale Briviste, pommes sautées</i>	34,00
Hambúrguer, batatas fritas/salada • <i>Burger Maison, frites/salade</i>	19,50
Feijoada com confit de pato • <i>Cassoulet au confit de canard</i>	19,80
Frango do campo assado, batatas fritas/salada <i>• Poulet fermier rôti, frites/salade</i>	15,80
Vitela com molho de cogu melo (200 g) • <i>Pavé de veau aux morilles, aligot</i>	26,50
Chambão de borrego com creme de alho doce (200 g) <i>• Pavé de gigot d'agneau à la crème d'ail, pommes sautées</i>	21,50
Tártaro de vaca (200 g) • <i>Tartare de bœuf, frites/salade</i>	18,50
Tartare poêlé roquefort et noix, frites/salade	19,80
Costeleta de vaca (300 g) • <i>Côte de bœuf, frites/salade</i>	19,80
Peixe do dia • <i>Poisson du jour, ratatouille</i>	16,80

Saladas • Les salades

Salada de Cabra quente • <i>Salade de chèvre chaud au miel (salade, tomates, taosts chèvre chaud, jambon de pays, noix, miel)</i>	14,80
Salada de Perigord • <i>Salade périgourdine (salade, tomates, œufs, taost foie gras de canard, magret de canard fumé)</i>	16,80
Omelete rústica • <i>Omelette paysanne (jambon de pays, pommes de terre, fromage), salade/tomates</i>	15,80

Fórmulas

Midi et Soir du Lundi au Samedi

PRATO ÚNICO

• Plat seul (uniquement le midi)

13,80 €

—

ENTRADA + PRATO

• Entrée + Plat

OU

PRATO + SOBREMESA

• Plat + Dessert

15,80 €

—

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA

• Entrée + Plat + Dessert

19,80 €

Entradas • Entrées

Salada de Cabra quente

• Salade de chèvre chaud, miel et noix

Ovos com maionese • Œufs mayonnaise

Arenque com batata cozida em azeite

• Harengs pommes à l'huile

Tomate com queijo mozarella • Tomates mozzarella

Prato de charcutaria • Assiette charcuterie

6 Ostras Jean d'Cancale (suppl. 5 €)

• 6 huîtres Cancale n°3

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

Pratos • Plats

Pratos do dia • Plats du jour

Peixe do dia (suppl. 3 €) • Poisson du jour

Frango do campo • Poulet fermier rôti, frites/salade

Costeleta de vaca (300 g)

• Côte de bœuf, frites/salade

Saucisse, aligot (suppl. 5 €)

Sobremesas • Desserts

Tarte do dia • Tarte du jour

Mousse de chocolate • Mousse chocolat

Creme de caramelo • Crème caramel

Tiramisu • Tiramisu

Bolo quente de chocolate e creme inglês

• Mœlleux chocolat crème anglaise

Sorbet poire 2 boules

Queijo fresco • Fromage blanc

Queijo (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).

Sobremesas • Les desserts

Tarte do dia • Tarte du jour	5,50
Mousse de chocolate • Mousse chocolat	5,50
Creme de caramelo • Crème caramel	5,50
Tiramisu • Tiramisu	5,50
Bolo quente de chocolate com creme inglês • Mœlleux chocolat crème anglaise	5,50
Leite-creme • Crème brûlée	6,50
Crepe com açúcar • Crêpe au sucre	4,50
Crepe com Nutella • Crêpe au Nutella	5,50
Crepe com Grand Marnier • Crêpe Grand-Marnier	8,50
Café gourmet • Café gourmand	8,50
Sorbet de pera, álcool de pera • Sorbet poire, alcool de poire	10,00
Queijo fresco • Fromage Blanc (miel, sucre ou coulis de fruits rouges)	5,50
Queijos • Part de fromage (au choix : Roquefort, Cantal, Brie de Meaux, Camembert ou Laguiole)	8,50

Vinhos • 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 «Les Hautes Cimes»	7	9,5	19	29
	● Rive Droite Pomerol AOC «Château Tour Robert»	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			
Alsace • Alsácia	● Riesling Mittnacht <i>Esprit libre Bio sans sulfite</i>	6,5	9	18	28

Preços líquidos, serviço incluído - Net prices, inclusive of service charge - Pagamentos com cartão à partir de 15 €