

Aux Berges de Pareloup

80 ans
d'ancienneté

3^{ème}
génération

Bar - Hôtel ★★- Restaurant

St Martin des Faux
12410 Salles-Curan
05 65 46 35 09



Mangez mieux, mangez local !

#passion #tradition #faitmaison

En cas de doute pour les personnes concernées
par les allergies, n'hésitez pas à nous demander.
Toutes nos viandes sont d'origine France.

Vente à
emporter possible
sur commande

Menu estival

19€

	Prix à la carte
✓ Jambon de pays et ses condiments (champignons et tomates confites au thym frais, cornichons, beurre) <i>ou</i>	6,50 €
✓ Salade gourmande du retour du marché (salade, cou farci, graines de petit épeautre bio, pois chiches bio, oignons fris, tomates) <i>ou</i>	6,50 €
✓ Entrée du jour (voir ardoise)	6,50 €
✓ Mijoté du moment (voir ardoise), accompagnement <i>ou</i>	10,50 €
✓ Tête de veau vinaigrette, gratin de pommes de terre à la tome d'Aubrac <i>ou</i>	12,50 €
✓ Cassolette de lotte et fruits de mer, épinards gratinés au Laguiole, riz gourmet	12,50 €
✓ Assiette de fromages	3,00 €
✓ Fondant au chocolat	4,50 €
✓ Fondant au caramel	4,50 €
✓ Fondant aux framboises NEW	4,50 €
✓ Moelleux à la châtaigne	4,50 €
✓ Salade de fruits frais	4,50 €
✓ Inspiration gourmande du chef	4,50 €
✓ Coupe de glaces 2 boules (3,50€) 3 boules (4,50€)	
✓ Profiteroles	5,00 €

Toutes nos pâtisseries sont élaborées à base de farine bio, lait bio, et oeufs de plein air.



Nos spécialités

- ✓ **Salade « Aux Berges de Pareloup »** **14,50 €**
Salade, foie gras poêlé sur pain grillé, oignons confits, magret séché (foie gras IGP Sud-Ouest)

- ✓ **Bloc de foie gras**
Pour 2 personnes **18,50 €**
Pour 4 personnes **28,50 €**

- ✓ **Tripoux maison / frites maison** **12,50 €**

- ✓ **Pièce de boeuf / frites maison** **12,50 €**
(Dessus de palette, origine France)



Menu enfant / 8€

Saucisson
Steack haché / Frites
1 boule de glace

Nouveautés

- ✓ **Aligot maison / Saucisse sur commande 24h à l'avance**

- ✓ **Dimanche soir :**
Trilogie de viandes aveyronnaises grillées à la plancha **15 €**
Bol de salade / Frites maison à volonté
Dessert du pâtissier au choix

- ✓ **Tous les samedis midis : menu du jour uniquement** **15 €**
avec poisson frais selon arrivage
Melon et sa chiffonnade de jambon de pays, mesclun ou salade du jour, poisson frais et accompagnement
Dessert du pâtissier au choix



Vente à
emporter possible
sur commande

Soirées à thèmes

NEW

Jeudi soir

15€

Coustillous de porc
à la sauce barbecue

Bol de salade
Frites maison à volonté

Dessert du pâtissier
au choix



Un kir offert
à tous les messieurs

Vendredi soir

16,50€

Castagnou
Brasucades

Moules marinières
Frites maison à volonté

Dessert du pâtissier
au choix

NEW

Dimanche soir

15€

Trilogie de viandes aveyronnaises
grillées à la plancha

Bol de salade
Frites maison à volonté

Dessert du pâtissier
au choix



Un kir offert
à toutes les dames

15€

Samedi soir

Burger
(pain de la boulangerie de la
Cathédrale, haché de bœuf,
VBF d'Aveyron, oignons
caramélisés, jambon fumé,
fromage à raclette, sauce
burger maison)

Pommes de terre façon potatoes

Dessert du pâtissier au choix

Lundi, mardi, mercredi soir, le
restaurant est ouvert uniquement
à la clientèle de l'hôtel

