

# Aux Berges de Pareloup

80 ans  
d'ancienneté

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

