

-MENU-
LES PARIGOTS

PRINTEMPS 2021

-NOS ENTREES-

Poêlée d'encornets, sauce pico de gallo.....	9
<i>Fried squids, pico de gallo</i>	
Burrata, pesto, roquette.....	10
<i>Burrata, pesto, argula salad</i>	
Tarte fine à la tomate et feta.....	10
<i>Tomatoes and feta pie</i>	
Terrine maison, salade.....	8
<i>Homemade terrine, salad</i>	

-NOS SALADES-

ROMAINE:

Poulet pané, ventrêche au poivre, parmesan, laitue, sauce césar.... 15
Paned chicken, peppered italian bacon, cheese, lettuce, caesar sauce

HADDOCK:

Haddock fumé, pommes de terre, crème citron, pousses d'épinard 15
Smoked haddock, cold potatoes, lemon cream, raw spinach

CHEVRE:

Toasts de chèvre chaud, miel, bacon, tomates, mesclun..... 15
Hot goat cheese toast, honey, bacon, tomatoes mesclun salad

ITALIENNE:

Roquette, mozzarella, tomates, melon, jambon fumé, artichaut..... 15
Argula salad, mozzarella, tomatoes, melon, smoke ham, artichoke

Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros TTC.

-NOS PLATS-

Entrecôte, frites maison, salade, sauce béarnaise.....	25
<i>Steak, homemade french fries, salad, bearnaise sauce</i>	
Tartare de bœuf au couteau, frites maison, salade.....	17
<i>Knifecut beef tartare, homemade french fries, salad</i>	
Tartare de thon, mangue, citronnelle, gingembre, frites, salade.....	19
<i>Tuna tartare with mango, lemongrass, ginger, french fries, salad</i>	
Risotto aux aubergines et vieille mimolette.....	18
<i>Eggplants risotto and old mimolette</i>	
Burger Parigots: bœuf, cheddar, bacon, frites, salade.....	17
<i>Parigots burger: beef, cheddar, bacon, french fries, salad</i>	
Chicken Burger: poulet mariné aux épices indiennes, cantal, oignons confits, sauce crémeuse aux herbes.....	18
<i>Marinated chicken, cantal, pickled onions, creamy sauce with herbs</i>	
Côtelettes d'agneau, ratatouille.....	19
<i>Lamb chop, ratatouille (vegetables mix)</i>	
Fish & Chips, sauce tartare, salade.....	18
<i>Fish & Chips, tartare sauce, salad</i>	
Boudin noir basque aux deux pommes, réduction au cidre.....	19
<i>Black pudding with two apples, cider reduction</i>	
Coquelet rôti, purée maison, jus de cuisson, salade.....	18
<i>Roasted cockerel, mashed potatoes, salad, gravy</i>	

-A PARTAGER-

Côte de bœuf 1,2kg, frites maison, salade, sauce maison..... 65
Prime beef rib, french fries, salad, home-made sauce

-NOS SUGGESTIONS-

Demandez-nous l'ardoise du jour 😊
Ask us for specials of the day 😊

-A L'APERRO-

Planche de charcuteries..... 12/18
Deli assortment

Planche de fromages..... 12/18
Cheese assortment

Planche mixte..... 20
Assortment of deli & cheese

Assiette de frites..... 5,50

-NOS DESSERTS-

Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros TTC.

Pavlova aux fruits de saison.....	9
<i>Pavlova with seasonal fresh fruits</i>	
Tarte citron, spéculoos, zest de citron vert.....	9
<i>Lemon pie, spéculoos, lemon zest</i>	
Tiramisu du chef au café	8
<i>Homemade tiramisu</i>	
Fondant au chocolat, crème anglaise.....	9
<i>Chocolate fondant, english custard</i>	
Café gourmand/Thé gourmand.....	9/10
<i>Gourmet coffee/ Gourmet tea</i>	

-FORMULE MIDI-

Du lundi au vendredi de 12h à 15h hors jours fériés

Plat du jour.....	12,90
Quiche.....	11,90
Entrée + plat + dessert.....	20,90
Entrée + plat / Plat + dessert.....	16,90

-ALLERGENES-

Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, lupin, mollusques.

Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros TTC.

-VINS-

Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros TTC.

-Vins blancs-

14cl. 50cl. 75cl. 150cl.

-LOIRE-

Touraine Ambroise (AOC) Sauvignon. Plou & Fils.	4,5	17	-	-
Touraine Blanc (AOC) PETILLANT. Plou & Fils.	5	-	26	-
Sancerre (AOC) Domaine la Gemière.	6	21	32	-
Quincy (AOC) Domaine de la Commanderie.	6	21	32	-
Chenin Méchant. Nicolas Réau. <i>vin nature</i>	-	-	35	-

-BOURGOGNE-

Bourgogne (AOC) Domaine de la Cadette. <i>vin nature</i>	-	-	35	70
Petit Chablis (AOC) Maison Tricon.	6	21	32	-

-LANGUEDOC-

Chardonnay (AOC) Dom Brial. <i>vin de mi-nuit</i>	5	18	25	-
Minervois (AOC) Château Donjon.	4,5	17	25	-

-SUD OUEST-

Bergerac (AOC) Château Larchère.	4,5	17	25	-
----------------------------------	-----	----	----	---

-Vins rosés-

-LOIRE-

Touraine (AOC) Rosé sec. Plou & Fils.	4,5	17	-	-
---------------------------------------	-----	----	---	---

-CORSE-

Domaine Casa Rossa (IGP) Ile de Beauté.	5	18	25	-
---	---	----	----	---

-PROVENCE-

Le M de Minuty (AOP) Côtes de Provence.	-	-	38	-
Château Miraval (AOP) Côtes de Provence.	-	-	38	-

-Champagne-

Maison Drappier. Brut sans soufre ajouté. <i>vin nature</i>	12	-	65	120
---	----	---	----	-----

Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros TTC.

-Vins rouges-

14cl. 50cl. 75cl. 150cl.

-LOIRE-

Touraine Ambroise (AOC) Plou & Fils.	4,5	17	-	-
Touraine Gamay (AOC) Château de Montdomaine.	5	18	25	-
Saumur Champigny (AOC) Thierry Chancelle. <i>vin nature</i>	4,5	17	-	-
Anjou (AOC) Nicolas Réau. <i>vin nature</i>	-	-	35	-
Bourgueil (AOC) Damien Loirieux.	4,5	17	25	-
Malbec (AOC) Plou & Fils.	-	-	28	-

-BOURGOGNE-

Coteaux Bourguignons (AOC) Etienne Bailly.	4,5	17	25	-
Bourgogne (AOC) Domaine de la Cadette. <i>vin nature</i>	-	-	38	75
Savigny-lès-Beaune (AOC) Julien Cruchandeau. <i>vin nature</i>	-	-	42	-
Ladoix (AOC) Julien Cruchandeau. <i>vin nature</i>	-	-	42	-
Hautes Côtes de Beaune (AOC) Henri de Bareuil.	-	-	35	-

-BEAUJOLAIS-

Côtes de Brouilly (AOC) Pierre André Dumas.	4,5	17	25	-
Morgon (AOC) Marcel Lapierre. <i>vin nature</i>	-	-	45	85

-RHÔNE-

Côtes du Rhône (AOC) Domaine la Guintrandy. <i>vin bio</i>	5	18	25	-
Châteauneuf-du-pape (AOC) Jean-Paul Daumen. <i>vin biodynamique</i>	-	-	45	-
Chénas (AOC) Depardon Père & Fils.	4,5	17	25	-
Cornas (AOC) Domaine Guillaume Gilles. <i>vin nature</i>	-	-	69	-

-LANGUEDOC-

De fil en aiguille (IGP) Pays d'Hérault. <i>vin nature</i>	5	18	25	-
Faugères (AOC) Calmel & Joseph. <i>vin bio</i>	-	-	29	-
Terrasses du Larzac (AOC) Calmel & Joseph. <i>vin bio</i>	-	-	35	-

-SUD OUEST-

Madiran (AOC) Les sens de la vie. <i>vin biodynamique</i>	6	21	32	-
Marcillac (AOP) Costes de Gradel. <i>vin nature</i>	6	21	32	-
Buzet (AOC) Domaine du Pech. <i>vin nature</i>	-	-	35	-
Bergerac (AOC) Château Larchère. <i>vin bio</i>	4,5	17	25	-

-BORDEAUX-

Bordeaux (AOC) Château Barrail de Guillon.	4,5	17	-	-
Blaye Côtes de Bordeaux (AOC) Château Alfa la Bernarde.	-	-	29	-
Haut-Médoc (AOC) Cru Bourgeois. Domaine de Cartujac.	-	-	40	-
Saint-Emilion (AOC) Grand Cru. Château la Couronne.	-	-	50	-
Saint-Estephe (AOC) Cru Bourgeois. Château Picard.	-	-	45	-

-AUTRES REGIONS-

Patrimoine (AOC) Domaine Yves Leccia. Corse. <i>vin nature</i>	-	-	45	-
Rioja (DOC) Ramon Bilbao. Espagne.	5	18	25	-

Tous nos plats sont faits maison.

Prix nets en euros TTC.