le Péry

BRASSERIE DE QUARTIER

POUR BIEN MANGER ET BIEN BOIRE

Prix TTC, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Paiements acceptés : carte bleue, espèces et titres restaurants
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière.

PRESSIONS ARTISANALES

Sélection de bières françaises et artisanales.
Demandez conseil à votre serveur pour plus d'informations.

Aussi disponible en version numérique

	Profil	Nom	Brasserie	Style	%	12,5cl	25cl	50cl	1,5L
BIO	*Amer*	IPA	Pragmatic	IPA	6°	2,50 €	4,40 €	8,40 €	24,50 €
	Céréalier	Premium pils	Azimut	Pils	5°	2,30 €	3,90 €	7,40 €	21,70 €
BIO	*Torréfié*	Stout	Pragmatic	Stout	5,5°	2,80 €	4,70 €	9,00 €	-
	Malté	Cindy bunny	La Débauche	Triple	8,5°	2,80 €	4,60 €	8,80 €	25,90 €
	Céréalier	Summer Ale	La superbe	Blanche	5°	2,90 €	4,90 €	9,40 €	27,70 €
	Fruité / Amer	Labyrinthe	Ellipse	Pale ale	4,5°	2,70 €	4,40 €	8,30 €	-
	Sauvage	Cidre brut	Topa	Cidre	6°	2,50 €	4,40 €	8,40 €	-
	Malté	Rye Amber Ale	Effet papillon	Ambrée	5,5°	3,00 €	4,90 €	9,40 €	27,70 €
	Fruité	Artz rosée	Topa	Beer & cider	5,4°	2,80 €	4,60 €	8,80 €	25,90 €
	Torréfié	Loomi	Sacrilège	Sour	4,6°	3,10 €	5,20 €	9,90 €	-

Brasseries éphémères :
Fauve, Iron, Experimental Brewery, etc.
Sélection disponible sur les ardoises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

le Péry

L'IMMANQUABLE POULET DU DIMANCHE

MIDI

DEMI POULET & POMMES GRENAILLES

10€

COCKTAILS

GIN

Gin tonic 20cl ..... **10,00€**
Gin, tonic Hysope

Gin fizz 14cl..... **10,00€**
Gin, jus de citron vert frais, sirop de sucre, blanc d'œuf, eau gazeuse

VODKA

Cosmopolitan 12cl..... **10,00€**
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron

Moscow Mule 14cl..... **10,00€**
Vodka, jus de citron vert frais, citron vert frais, ginger beer

RHUM

Piña colada 30cl..... **10,00€**
Rhum, purée de coco, jus d'ananas, crème, chantilly au rhum

Mojito 18cl..... **9,50€**
Rhum Plantation 3 stars, menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse, Angostura

TEQUILLA

Magarita 8cl..... **10,00€**
Tequila, triple sec, jus de citron vert

WHISKY

Whisky sour 7cl ..... **10,00€**
Whisky, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf

SPRITZ

Spritz 24cl ..... **9,00€**
Select aperitivo, Prosecco, eau gazeuse

MOCKTAILS

Virgin mojito 20cl ..... **7,00€**
Menthe fraiche, cassonade, citron vert, eau gazeuse

Virgin piña colada 30cl ..... **7,00€**
Purée de coco, jus d'ananas, crème, chantilly au rhum

Virgin' tonic 20cl ..... **7,00€**
Gin végétal sans alcool, tonic hysope

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Vermouth Dolin blanc ou rouge
6cl ..... **6,00€**

Dame Blanche 45% Armagnac, domaine de Saoubit
2cl/4cl ..... **6,00€ / 10,50€**

Pastis Fourteaga 45% 3cl ..... **3,00€**

Pink Pastaga 46% de Toulouse 3cl ..... **4,00€**

La Menta par Egiazki 18% Liqueur de menthe
6cl ..... **6,00€**

Nikka Yoichi 45% Single Malt Whisky
2cl/4cl ..... **7,00€ / 12,00€**

Hankey Bannister 40% Whisky
2cl/4cl ..... **4,00€ / 7,00€**

Warenghem Armorik 46% Whisky Breton
2cl/4cl ..... **5,00€ / 8,00€**

Fanny Fougerat Iris Poivré 40% Cognac
2cl/4cl ..... **7,00€ / 13,00€**

Pineapple Plantation 40% Rhum
2cl/4cl ..... **4,50€ / 8,50€**

Spritz 24cl ..... **9,00€**
Select aperitivo, Prosecco, eau gazeuse

Kir 14cl ..... **4,00€**
Cassis, pêche, mûre

BOISSONS FRAICHES

Cola artisanal 33cl ..... **4,00€**
Euskola, Euskola zéro

Tonic Hysope bio et artisanal 20cl ..... **4,20€**
Classique, Concombre ou Ginger beer

Thé glacé Maison 50cl ..... **4,50€**
Demandez les parfums aux serveurs

Thé glacé bio et artisanal 33cl ..... **4,20€**
Arima
Thé vert menthe, Thé noir pêche

Jus de fruits bio et artisanal 20cl ..... **4,20€**
Pressoir du pays basque
Orange, ACE, Pomme ou Ananas

Jus pressé 20cl ..... **4,50€**
Orange ou Citron

Ogeu limonade 25cl ..... **3,20€**

Eau Ogeu Plate 33cl / 75cl ..... **4,00€/ 6,00€**

Eau Ogeu Gazeuse 33cl / 75cl ..... **4,00€ / 6,00€**

Sirop à l'eau Monin 22cl ..... **3,00€**
Demandez les parfums aux serveurs

Diabolo 22cl ..... **3,50€**
Demandez les parfums aux serveurs

SÉLECTION DE SHOOTERS

1 shooter 2,5cl ..... **3,50€**
12 shooters 2,5cl ..... **35,00€**

BOISSONS CHAUDES

Julius Meinl

Café (ou serré) ..... **1,90€**
Café allongé ..... **2,00€**
Café double ..... **3,60€**
Café noisette ..... **2,00€**
Thé bio ..... **4,20€**
Infusion bio ..... **4,20€**

Grand crème ..... **4,00€**
Chocolat chaud ..... **4,00€**
Chocolat/café Viennois ..... **5,00€**
Cappucino ..... **4,50€**
Café frappé ..... **6,00€**
Sirop Monin au choix (Demandez au serveur).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

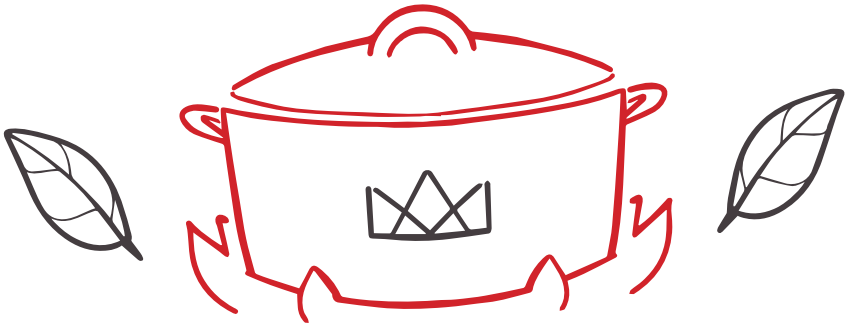
FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi de 11h45 à 14h30. Sauf jours fériés.

Plat du jour	**13€**
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	**16€**
Entrée / Plat / Dessert	**19€**

Supp. 2€ pour grillade ou poisson du jour sur les formules.

Supp. 2€ café gourmand.



*** Suggestions disponibles sur les écrans**

ENTRÉES

Assiette de charcuterie de la Maison Garcia et salade verte
Jambon sec, saucisse sèche

OU

Entrée du jour*

PLATS

Plat du jour*

OU

Grillade du moment*
Supp. 2€

OU

Poisson du moment*
Supp. 2€

DESSERTS

Dessert du jour*
+2€ café gourmand

PICHET

Rouge, blanc, rosé
25cl/50cl.....7€ / 12€

Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière.

LE MIDI

Tous les jours de 11h45 à 14h30.

ENTRÉE

Entrée du jour ..... **Voir écrans**
Hors week-end et jours fériés

Velouté du moment ..... **6,00€**
Jetez un œil à l'ardoise ou demandez à l'équipe

Assiette de charcuterie Maison Garcia .. **6,00€**
Jambon Serrano, saucisse, chorizo, cornichons, beurre, salade

Gnocchis frits sauce reblochon ..... **6,00€**
Gnocchis de la Nonna Lina, reblochon gratiné

DESSERT

Aussi dispo le soir

Café gourmand ..... **7,50€**
4 mignardises

Mousse au chocolat ..... **7,00€**
La classique !

Brioche perdue ..... **6,00€**
Brioche façon pain perdu, crème fouettée

Crème brûlée au citron ..... **6,00€**

MENU ENFANT 10€

Aussi dispo le soir

- **Saucisse de Toulouse ou filets de poulet pané, frites et salade**
- **Glace ou compote**
- **Verre de sirop à l'eau ou jus d'orange**

PLAT

Burger de canard ..... **18,50€**
Buns noirs, steak de canard, sauce Cantal, sauce barbecue, tomates séchées, rösti de pomme de terre, accompagné de frites

Cocotte du moment ..... **14,00€**
Accompagnée de riz sauvage, poelée de légumes

Saumon mi-cuit ..... **16,50€**
Sauce à l'oseille, purée de patate douce

Parmentier de taureau ..... **13,50€**
Effiloché de taureau à la bière, écrasé de pomme de terre, jus de viande et salade assaisonnée

Saucisse purée sauce moutarde ..... **12,00€**
Saucisse Maison Garcia, purée de pomme de terre, sauce moutarde à l'ancienne

Salade de saison ..... **13,50€**
Riz sauvage, haricots rouges et roquette assaisonnée, courge rôtie au miel, poêlée de champignons de Paris, œuf mollet, coulis de betterave et oignons frits

Salade de chèvre ..... **15,50€**
Mesclun, lardons au vin rouge, pavé de chêvre pané, tomates séchées, miel, cerneaux de noix, vinaigrette

Salade César ..... **14,50€**
Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, œuf mollet, tomates séchées, croûtons, Grana Padano, sauce caesar

Poisson du moment voir écrans ..... **15,00€**

Grillade du moment voir écrans..... **15,00€**

Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides).Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.La maison n'accepte pas les chèques.
Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris.

LE SOIR

Du mercredi au samedi de 19h à 23h.
Le dimanche de 18h à 21h.

PLATS

Tartine campagnarde ..... **22,50€**
Pain aux céréales, compotée d'oignon, lardons au vin rouge, reblochon, roquette

Viande découpée à partager ..... **20,50€**
Pièce de bœuf, beurre maitre d'hôtel, pommes de terre grenailles et sauce tartare

Plat-de-côtes de cochon ..... **40,00€**
Plat-de-côtes de cochon Maison Garcia laquage miel balsamique, pomme de terre grenaille, persillade

Burger de canard ..... **18,50€**
Buns noirs, steak de canard, tranche de Cantal, sauce BBQ, tomates séchées, rösti de pomme de terre, frites

Saumon mi-cuit ..... **16,50€**
Sauce à l'oseille, purée de patate douce

Parmentier de taureau ..... **13,50€**
Effiloché de taureau à la bière, écrasé de pomme de terre travaillé avec du beurre, jus de viande et salade assaisonnée

Saucisse purée sauce moutarde ..... **12,00€**
Saucisse maison Garcia, purée de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne

Salade végétarienne ..... **13,50€**
Riz sauvage, haricots rouges et roquette assaisonnée, courge rôtie au miel, poêlée de champignons de Paris, œuf mollet, coulis de betterave et oignons frits

Salade de chèvre ..... **15,50€**
Mesclun, lardons au vin rouge, pavé de chêvre pané, tomates séchées, miel, cerneaux de noix, vinaigrette

Salade César ..... **14,50€**
Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, œuf mollet, tomates séchées, croûtons, Grana Padano, sauce caesar

PLANCHES

Disponibles à partir de 18h

Planche de charcuterie ..... **20,00€**
Charcuteries de la Maison Garcia, salade verte, beurre et cornichon

Planche de fromage ..... **19,00€**
Comté, Fourme d'Ambert, Bethmale, Cabécou, salade verte, beurre et cornichon, fruits sec

Planche mixte ..... **25,00€**
Charcuteries Maison Garcia, Comté, fourme d'Ambert, Bethmale, Cabécou, salade verte, beurre et cornichons

À PARTAGER

Croustillants de poulet ..... **9,50€**
Haut de cuisse de poulet pané, mariné au gingembre et à l'ail, mayonnaise et cumin

Gnocchis frits sauce reblochon ..... **8,00€**
Gnocchis de la Nonna Lina, reblochon gratiné

Frites ..... **4,50€**
Portion de frites maison

Croquettes chorizo x5 ..... **8,00€**
Coulis piquillos et salade verte

Croquettes de lègumes x5 ..... **7,50€**
Coulis piquillos et salade verte

Camembert rôti ..... **11,00€**
Camembert rôti au miel et au thym dans une feuille de brick

Saucisse de Toulouse ..... **8,00€**
Maison Garcia, sauce moutarde à l'ancienne

Saumon snacké ..... **13,50€**
Saumon juste snacké en marinade au gingembre, ail, grenade, sauce soja et graines de sésame grillées

Os à moelle ..... **8,00€**
Cuit au four, toasts à l'ail gratinés

Liste des allergènes : cf. page LE MIDI

VINS FRANCAIS & ARTISANAUX

ROUGE

12cl / 75cl

Tu Vins Plus aux Soirées ..... 5,50€ / 32,00€

Mas del Périé - Merlot, Malbec (Vin nature)
Vin de France (Cahors)
Vin tout en fruit avec un très beau jus ! Canon de soif !

Côtes du Rhône..... 4,80€ / 26,50€

Domaine Jean David - Grenache, Cinsault, Syrah (Bio)
Côtes du Rhône
Fruits rouges, épices, garrigue, bouche souple, avec du volume, juteuse, fraîche, beaux tannins.

Madiran Tradition..... 6,00€ / 34,00€

Domaine Labranche-Laffont - Biodynamie
Madiran
Beaucoup de finesse, de concentration et de gourmandise pour ce Madiran. Très bel équilibre.

Trespotz..... 38,00€

Domaine la Calmette - Malbec (Biodynamie)
Vin de France (Cahors)
Cuvée vive, fruitée, dynamique, fraîche, fruitée

ROSÉ

12cl / 75cl

Les Cercles ..... 5,50€ / 28,00€

Domaine Estandon - Cinsault, Grenache, Syrah (Bio)
Côtes de Provence
Fruité, sec et précis.

CHAMPAGNE

75cl

Lallier.....75,00€

Champagne, Brut
Chardonnay / pinot noir, notes d'agrumes, de fruits blancs et de brioche, bulles fines, bouche fraîche, intense et fruitée.

BLANC SEC

12cl / 75cl

Domaine de la Tourlaudière..... 4,50€ / 25,00€

Vallée de la Loire - Chardonnay (Biodynamie)
Vin de france (Vallée de la Loire)
Chardonnay, blanc vif, fruité et salivant.

Juste le Blanc..... 5,40€ / 31,00€

Monsieur S - Chardonnay / Chenin/ Mauzac (Biodynamie)
Vin de France (Limoux)
Nez floral, fruité, la bouche offre un certain volume mais avec beaucoup de fraîcheur et de plaisir.

Viognier..... 4,00€ / 22,00€

Domaine Guilhem - Viognier (IGP OC)
Vin de France (Languedoc)
Un blanc aromatique, rond, avec du volume.

Les Pièces Longues ..... 44,00€

Mas del Périé - Chenin (Biodynamie)
Vin de France (Cahors)
Joli vin de gastronomie, arômes fruités et mûrs typiques du chenin, de la puissance, de la gourmandise et une belle tension qui dirige le tout.

BLANC DOUX

12cl / 75cl

Jour de fruit ..... 5,60 / 32,50€

Domaine de L'Ancienne Cure - Sauvignon, Chenin (Bio)
Côtes de Bergerac Moelleux
Nez floral, fruité, avec beaucoup de fraîcheur et de plaisir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

le Péry

BRASSERIE DE QUARTIER

22 Rue Gabriel Péri
31000 Toulouse

05 61 62 13 62

@le_pery