

le Pery  
**BRASSERIE  
DE QUARTIER**



**BIEN MANGER ET BIEN BOIRE**

DES PRODUITS ARTISANAUX ET FRANÇAIS SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS

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 les bières du moment.

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	Demi	Pinte	Pichet
Céréaliier	Fisher	Heineken	Pils	6°	3,90 €	7,40 €	21,70 €
Céréaliier	Weiss & Versa	Gallia	Bière de Blé	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Céréaliier	Champ-Libre	Gallia	Lager	5,8°	4,00 €	7,60 €	22,30 €
Amer	Nouveau Western	Gallia	IPA	6°	4,90 €	9,40 €	27,70 €
Aromatisé	Pelican Rouge	Heineken	Triple Sirop	7,5°	4,60 €	8,90 €	25,90 €
Malté	Dorelei	Heineken	Ambrée	6,3°	4,80 €	9,20 €	27,10 €
Torréfié	ChocoStout	Azimut	Stout	5°	4,20 €	8,00 €	—
Acide	Pulp Friction	Gallia	Sour	4,6°	4,90 €	9,40 €	—
Sauvage	Topa	Topa	Cidre	6°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Amer	Pale Ale Française	Effet Papillon	Pale Ale	5,5°	4,50 €	8,60 €	25,30 €
Amer	NEIPA	Effet Papillon	Neipa	6°	5,30 €	10,20 €	30,10 €



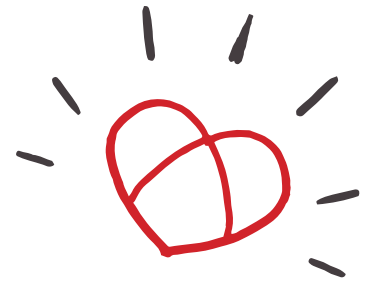
# BOUTEILLES & CANETTES

Sélection de bières françaises et artisanales.  
Dont bières sans alcool.

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	Stout	Pragmatic	Stout	5,5°	7,50 €
Torréfié	IS Piment tequila	Iron Brewery	Imperial Stout	11°	11,90 €
Torréfié	Demi-mondaine rhum	La Débauche	Stout	11°	11,90 €
Malté	Triple	Pragmatic	Triple	8°	7,50 €
Céréaliier	Witbier	Pragmatic	Bière de blé	4,5°	7,00 €
Céréaliier	Pale Ale	Pragmatic	Pale Ale	5,5°	7,00 €
Amer	IPA	Pragmatic	IPA	6°	7,00 €
Acide	Loomi	Sacrilège	Sour	4,6°	8,90 €
Céréaliier	Saison Antoine	Sacrilège	Saison	5,4°	8,90 €
<b>Sans alcool</b>					
Céréaliier	Blanche - BIO	Edmond	Bière de blé	0,5°	7,50 €
Céréaliier	La Blonde - BIO	Edmond	Pale Ale	0,5°	7,50 €
Amer	IPA	Edmond	IPA	0,9°	7,50 €



# COCKTAILS



## GIN

**Gin tonic** 20cl ..... 10,00€

Gin BB9\*, tonic Hysope Bio

**Lit'chin** 18cl ..... 11,00€

Gin BB9\*, citron vert, purée de litchi, Vermouth blanc, tonic Hysope Bio

## VODKA

**Bloody Mary** 14cl ..... 8,50€

Vodka Fjorowka, citron vert, jus de tomate, sel de celeri, sauce Worcestershire

**White Russian** 12cl ..... 9,00€

Vodka Fjorowka, liqueur de café Monin, crème

**Sombre Cosmo** 14cl ..... 9,00€

Vodka Fjorowka, citron vert, purée de framboise, curaçao bleu, jus de canneberge

**Sex on the beach** 35cl ..... 9,50€

Vodka Fjorowka, crème de pêche, jus de canneberge, jus d'ananas

## RHUM

**Piña colada** 30cl ..... 11,00€

Rhum, purée de coco, jus d'ananas, crème, chantilly au rhum

**Holiday's island** 20cl ..... 9,00€

Rhum Plantation ambré 5 ans, purée de litchi, citron vert, jus d'ananas, jus de canneberge

**Mojito** 18cl ..... 9,50€

Rhum Plantation 3 stars, menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse, Angostura

**Mojito fruits** 18cl ..... 10,50€

Rhum Plantation 3 stars, menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse, purée passion/fraise/framboise

## TEQUILA

**Margarita** 10cl ..... 10,50€

Tequila Cimaron Blanco, triple sec Monin, citron vert

## WHISKY

**Old Fashioned** 12cl ..... 9,00€

Buffalo Trace, sirop de sucre monin, angostura, eau gazeuse, tranche d'orange

## SPRITZ

**Classique** 22cl ..... 10,50€

Select Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse

**St Germain** 22cl ..... 9,50€

Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

**Toulousain** 22cl ..... 10,50€

Crème de violette, Prosecco, eau gazeuse

## MULES

**Moscow** 12cl ..... 10,50€

Vodka Fjorowka, citron vert, Ginger Beer

**Jamaican** 12cl ..... 9,50€

Rhum plantation 3 stars, citron vert, Ginger Beer

**London** 12cl ..... 10,50€

Gin BB9\*, citron vert, Ginger Beer

\*Gin BB9 : Gin local Distillerie des Pyrénées située à Auzeville Tolosane

## MOCKTAILS

**La mère framboise** 20cl ..... 7,50€

Purée de framboise, sirop de framboise, citron vert, jus de pomme, tonic Hysope Bio

**La Grenade** 20cl ..... 7,50€

Purée de litchi, purée de framboise, Ginger Beer, citron vert, jus de canneberge

**Virgin Mojito** 18cl ..... 7,50€

Menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse

**Virgin Piña colada** 30cl ..... 7,50€

Purée de coco, jus d'ananas, crème

# BOISSONS



## APÉRITIFS & DIGESTIFS

<b>Vermouth Dolin</b> blanc ou rouge 16° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Pastis Fourteaga</b> 45° 3cl .....	<b>3,00€</b>
<b>Sangria Loreac</b> blanche, rosé ou rouge 8° 12cl.....	<b>5,00€</b>
<b>Marquis de Rocquebrune</b> 40° armagnac 4cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Buffalo Trace</b> bourbon 40° 4cl .....	<b>8,00€</b>
<b>Seignette VS</b> cognac 40° 4cl .....	<b>8,00€</b>
<b>Liqueur de Menthe artisanale</b> 20° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Pineapple Plantation</b> 40° Rhum 4cl .....	<b>8,00€</b>
<b>Hankey Bannister</b> 40° Whisky 4cl .....	<b>8,00€</b>
<b>BM Signature</b> 40° Whisky 4cl .....	<b>15,00€</b>
<b>Yoichi</b> 45° Whisky 4cl .....	<b>12,00€</b>
<b>Armorik classic</b> 46° Whisky 4cl .....	<b>8,00€</b>
<b>Kir</b> Cassis, pêche ou mûre 14cl.....	<b>4,00€</b>

## BOISSONS FRAICHES

<b>Cola artisanal</b> 33cl .....	<b>4,00€</b>
Euskola, Euskola zéro	
<b>Tonic Hysope bio et artisanal</b> 20cl .....	<b>4,50€</b>
Classique, Concombre ou Ginger beer	
<b>Thé glacé Maison Monin</b> 50cl .....	<b>4,50€</b>
Thé pêche	
<b>Thé glacé bio et artisanal</b> 33cl.....	<b>4,50€</b>
Arima - Thé vert menthe	
<b>Jus de fruits bio et artisanal</b> 20cl .....	<b>4,50€</b>
Pressoir du pays basque Orange, ACE, Pomme ou Ananas	
<b>Jus pressé</b> 20cl .....	<b>4,50€</b>
Orange ou Citron	
<b>Ogeu limonade</b> 25cl.....	<b>3,50€</b>
<b>Eau Ogeu Plate</b> 33cl / 75cl .....	<b>4,20€ / 8,00€</b>
<b>Eau Ogeu Gazeuse</b> 33cl / 75cl .....	<b>4,20€ / 8,00€</b>
<b>Sirop à l'eau Monin</b> 22cl .....	<b>3,00€</b>
Demandez les parfums aux serveurs	
<b>Diabolo</b> 22cl.....	<b>4,00€</b>
Demandez les parfums aux serveurs	

### SÉLECTION DE SHOOTERS

<b>1</b> shooter 2,5cl .....	<b>3,50€</b>
<b>12</b> shooters 2,5cl.....	<b>35,00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café (ou serré)</b> .....	<b>1,90€</b>	<b>Infusion bio</b> .....	<b>3,90€</b>
<b>Café allongé</b> .....	<b>2,00€</b>	<b>Grand crème</b> .....	<b>3,90€</b>
<b>Café double</b> .....	<b>3,60€</b>	<b>Chocolat chaud</b> .....	<b>3,90€</b>
<b>Café noisette</b> .....	<b>2,00€</b>	<b>Chocolat/café Viennois</b> .....	<b>4,80€</b>
<b>Thé bio</b> .....	<b>3,90€</b>	<b>Cappucino</b> .....	<b>4,20€</b>

le P<sup>é</sup>ry  
**L'IMMANQUABLE  
POULET DU  
DIMANCHE**



**MIDI**

**DEMI POULET &  
POMMES GRENAILLES**

**12€**



# LE MIDI

Tous les jours de 11h45 à 14h30.

## ENTRÉE

Seule = 8€

### Petits poivrons farcis.....

Rillettes de thon au piment d'Espelette

### Mille-feuille d'aubergines grillées.....

Fromage frais, tapenade d'olives noires

### Oeuf mollet, crème de chorizo.....

Croûtons à l'ail, ciboulette

### Croustillant de camembert.....

Rôti au miel et mesclun

## DESSERT

Seul = 8€

Aussi  
dispo le soir

### Banoffee.....

Speculoos, confiture de lait et caramel

### Fromage blanc.....

Miel, fruits rouges ou caramel

### Tarte fine aux pommes.....

Boule de glace vanille

### Fondant au chocolat.....

Caramel beurre salé

### Glace 2 boules.....

**Au choix :** vanille, chocolat, pistache, citron ou framboise

Plat \_\_\_\_\_ 13€

Entrée / Plat  
ou Plat / Dessert \_\_\_\_\_ 16€

Entrée / Plat /  
Dessert \_\_\_\_\_ 19€

## PLAT

### Pièce du boucher.....

Accompagnée de frites

### Merlu snacké.....

Sauce vierge, linguines sautées

### Burger du Péry.....

Bun's brioché, steak de bœuf haché, tomate, salade, cheddar, compotée d'oignons, accompagné de frites

### Burger Végé.....

Bun's brioché, haché végétal, tomate, salade et crème cheddar, compotée d'oignons, accompagné de frites

### Carpaccio de boeuf.....


Roquettes, parmesan, pesto, frites

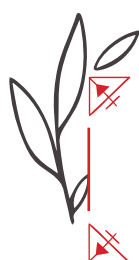
### Salade Caesar.....

Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet aux céréales, Grana Padano, œuf mollet, sauce caesar

### Salade Caesar Végé.....

Salade romaine, tomate cerise, aiguillettes panées 100% végétale, grana padano, œuf mollet, sauce caesar végétarienne

 = végétarien



**MENU** Aussi  
dispo le soir  
**ENFANT 10€**

- **Steak haché ou aiguillettes de poulet panées, frites et salade**
- **1 boule de glace ou fromage blanc**
- **Verre de sirop à l'eau ou jus d'orange**

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 chèvres.  
Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris. Prix proposé par personne.

# LE SOIR



7/7 de 19h à 23h

## À PARTAGER

**Panier de frites.....5,00€**  
La base !

**Burrata - tomates confites..... 9,50€**  
Pesto

**Croquettes aligot - canard x5 ..... 7,00€**

**Croquettes au Bleu d'Auvergne x5 .... 7,00€**

**Coeurs de canard poêlés..... 9,50€**  
En persillade

**Camembert rôti pané..... 12,00€**  
Camembert entier rôti au thym  
dans une feuille de brick

**Croustillant de poulet ..... 7,50€**  
Sauce Sweet-Chili

**Emincé de boeuf snacké ..... 12,00€**  
Marinade sésame, coriandre & gingembre

**Gnocchis de la Nona Lina .....8,00€**  
Sauce Reblochon

## PLATS

**Burger du Péry..... 13,00€**  
Bun's brioché, steak de bœuf haché, tomate,  
salade, cheddar, compotée d'oignons, accompagné  
de frites

**Carpaccio de boeuf ..... 13,50€**  
Roquettes, parmesan, pesto, frites

**Salade Caesar..... 14,50€**  
Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes  
de poulet aux céréales, Grana Padano,  
œuf mollet, sauce caesar

## PLANCHES

Disponibles à partir de 18h

**Planche de tartinables ..... 13,50€**  
Houmous, tatziki, tapenade d'olive noire  
et tomate confite

**Planche de charcuterie ..... 20,00€**  
Charcuterie de la Maison Garcia : chorizo,  
jambon serrano, saussice sèche, salade verte,  
beurre demi-sel et cornichons

**Planche de fromage ..... 18,00€**  
Comté, Bethmale, Cabécou, salade verte,  
beurre demi-sel

**Grande planche mixte ..... 25,00€**  
Jambon Serrano, Chorizo, Saucisse sèche,  
Comté, Bethmale, Tomme & Cabécou, salade verte,  
beurre demi-sel, cornichons

## DESSERTS

**Banoffee.....6,00€**  
Speculoos, Confiture de lait et caramel

**Fromage blanc .....4,50€**  
Miel, fruits rouges ou caramel

**Tarte Fine aux pommes .....6,00€**  
Boule de glace Vanille

**Fondant au chocolat .....6,00€**  
Caramel beurre salé

**Glace 2 boules.....6,00€**  
**Au choix :** vanille, chocolat, pistache, citron  
ou framboise



# VINS FRANÇAIS & ARTISANAUX



## ROUGE

12cl / 75cl

**Tu Vin 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..... 5,10€ / 28,50€**

**Domaine Jean David - Grenache, Cinsault, Syrah (Bio)**

Côtes du Rhône

Fruits rouges, épices, garrigue, bouche souple, avec du volume, juteuse, fraîche, beaux tannins.

**Trespotz..... 38,00€**

**Domaine la Calmette - Malbec (Biodynamie)**

Vin de France (Cahors)

Cuvée vive, fruitée, dynamique, fraîche, fruitée et profonde. Très bel équilibre.

## ROSÉ

12cl / 75cl

**Souvenir du Var ..... 4,50€ / 25,00€**

**Domaine Estandon - Cinsault, Grenache**

Côtes de Provence

Rosé élégant, clair, un beau fruit, belle vivacité et longueur

**Sottise ..... 4,90€ / 27,00€**

**Domaine Sot de l'Ange - Grolleau des Cinq Mars (Nature)**

Touraine

Fruité, gourmand, grosse buvabilité.

**Sabina..... 5,50€ / 31,00€**

**Domaine Clos del rey - Cinsault, Carignan (Bio)**

Côtes du Roussillon Rosé

Un rosé frais aux notes d'agrumes, vif, sec et droit.

## PICHET seulement le midi

50cl

**Rouge ou rosé..... 10,00€**

Rouge Préface BIO - **Domaine L'amourier**

Rosé Les Paons - **Domaine Marmorières**

## BLANC SEC

12cl / 75cl

**Domaine de la Tourlaudière ..... 4,70€ / 26,00€**

**Vallée de la Loire - Chardonnay (Biodynamie)**

Vin de France (Vallée de la Loire)

Chardonnay, blanc vif, fruité et salivant.

**Viognier..... 4,30€ / 24,00€**

**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.

## CHAMPAGNE

75cl

**Lallier Série R.019 ..... 75.00€**

**Champagne, Brut**

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

le Péry  
**BRASSERIE  
DE QUARTIER**

22 Rue Gabriel Péri  
31000 Toulouse

**05 61 62 13 62**



**@le\_pery**

