

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 €



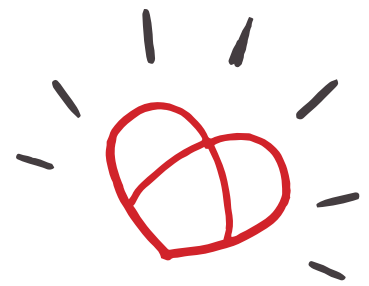
BOUTEILLES & CANETTES

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 €
Sans alcool					
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 Auzerville 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

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

BOISSONS FRAICHES

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

SÉLECTION DE SHOOTERS

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

BOISSONS CHAUDES

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

le P^éry
**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,
banane et crème fouettée

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

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,
crème cheddar, compotée d'oignons,
accompagné de frites

Carpaccio de boeuf.....


Roquettes, parmesan, pesto, frites

Salade Caesar.....

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

Salade Caesar Végé.....

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

 = végétarien



MENU ENFANT 10€

Aussi
dispo le soir

- **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 chèques.
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 au jambon ibérique x5 ...7,50€

Croquettes au Roquefort x78,50€

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 aigre douce

Emincé de boeuf snacké 12,00€

Marinade sésame, coriandre & gingembre

Gnocchis de la Nonna 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, tzatziki, 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, Tomme Grise, 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,
banane et crème fouettée

Fromage blanc4,50€

Miel, fruits rouges ou caramel

Tarte Fine aux pommes6,00€

Boule de glace Vanille

Fondant au chocolat6,00€

Caramel beurre salé

Glace 2 boules.....6,00€

Au choix : vanille, chocolat, pistache, citron

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

