

le P^éry 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.
Palements 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	Fischer	Fischer	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	Pelican	Triple Sirop	7,5°	4,60 €	8,90 €	25,90 €
Malté	Dorelei	Fischer	Ambrée	6,3°	4,80 €	9,20 €	27,10 €
Malté	Pelican	Pelican	Triple Belge	7,5°	4,60 €	8,90 €	25,90 €
Torréfié	ChocoStout	Azimut	Stout	5°	4,20 €	8,00 €	—
Acide	La Griffe	Azimut	Sour	4,6°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
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 €



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 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

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, FRITES 13 €

FORMULE MIDI

Du lundi au dimanche
de 12h à 14h30.

Plat du jour _____ 13€

Entrée / Plat
ou Plat / Dessert _____ 16€

Entrée / Plat /
Dessert _____ 19€

MENU 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



LE SOIR



Du mardi au samedi de 19h à 23h

À PARTAGER

Panier de frites 5,00€
La base !

Magret de canard à partager 19,50€
Sauce aigre douce

Camembert rôti aux fruits 12,50€
Crèmeux au mascarpone, abricots secs et noix

Croquettes aux cèpes x5 7,50€
Crèmeuses à souhait

Croque monsieur au jambon truffé 14,00€
Comté, béchamel et jambon truffé

Croustillant de poulet 7,50€
Sauce aigre douce

Gnocchi 11,00€
Gnocchi croustillants, crème de gorgonzola, noix

PLATS

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

Magret de canard 23,00€
Frites, salade

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, fromage frais fines herbes, 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, Brebis, Tomme Grise, Cabécou, salade verte, beurre demi-sel

Grande planche mixte 25,00€

Jambon Serrano, Chorizo, Saucisse sèche, Comté, Brebis, Tomme & Cabécou, salade verte, beurre demi-sel, cornichons

DESSERTS

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

Glace 2 boules 6,00€
Au choix : vanille, chocolat, pistache, citron

Dessert du moment 6,00€
Demande à ton serveur !



VINS FRANÇAIS & ARTISANAUX



ROUGE

12cl / 75cl

Domaine Jean David, Côtes du Rhône. 5,50/31,00€

Région : Rhône Appellation : Côtes du Rhône

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

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

Domaine Labranche-Laffont 6,00/34,00€

Région : Sud-Ouest Appellation : Madiran

Cépages : Tannat, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon

Beaucoup de finesse, de concentration d'arômes et de gourmandise. Biodynamie.

Mas del Périé, You Fuck My Wine 6,00/34,00€

Région : Cahors Appellation : Vin de France

Cépages : Jurançon noir, Valdiguié, Merlot, Malbec

Fruité, épicé, léger, juteux. Nature.

Domaine La Calmette, Trespotz 38,00€

Région : Cahors Appellation : Vin de France

Cépages : Malbec

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

ROSÉ

12cl / 75cl

Estandon, Les Cercles 6,00/34,00€

Région : Provence Appellation : Côtes de Provence

Cépages : Cinsault, Grenache Noir, Syrah

Élégant, complexe, vif et salivant. Bio.

PICHET

seulement
le midi

50cl

Rouge ou rosé ou blanc 10,00€

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

Rosé Les Paons - **Domaine Marmorières**

Blanc Collines du Sud BIO - **Domaine El Progresso**

BLANC SEC

12cl / 75cl

Domaine Marmorières, Viognier 4,50/25,00€

Région : Languedoc Appellation : IGP OC

Cépages : Viognier

Vin blanc aromatique, rond avec du volume.

Domaine Ciry Cattaneo, Pantagruel 5,00/28,00€

Région : Languedoc Appellation : IGP OC

Cépages : Macabeu

Vin vif, minéral, notes d'agrumes, Biodynamie.

Domaine de la Tourlaudière, Chardonnay 5,50/31,00€

Région : Loire Appellation : IGP Val de Loire

Cépages : Chardonnay

Vin vif, fruité, sec, belle tension. Biodynamie.

Mas Del Périé, Les Pièces Longues 34,00€

Région : Cahors Appellation : Vin de France

Cépages : Chenin

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. Biodynamie.

BLANC DOUX

12cl / 75cl

Domaine de l'Ancienne Cure, Jour de fruit ... 5,50/31,00€

Région : Sud-Ouest Appellation : Côtes de Bergerac Moelleux

Cépages : Sauvignon, Chenin

Nez floral, fruité avec beaucoup de fraîcheur et de plaisir. Biodynamie.

CHAMPAGNE

75cl

Lallier Série R019, brut. 75,00€

Région : Champagne Appellation : Champagne

Cépages : 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

