

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	<b>Podskalak</b>	Rohozec	Pils	4,2°	<b>3,90 €</b>	<b>7,40 €</b>	<b>21,70 €</b>
Céréaliier	<b>Rebel Weizen</b>	Rebel	Bière de Blé	5°	<b>4,40 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>24,70 €</b>
Céréaliier/Amer	<b>Pale Ale</b> - Bio	Pragmatic	Pale Ale	5,5°	<b>6,50 €</b> - En bouteille 33 cl		
Amer	<b>IPA</b> - Bio	Pragmatic	IPA	6°	<b>4,90 €</b>	<b>9,40 €</b>	<b>27,70 €</b>
Amer	<b>Easy NEIPA</b>	Azimut	NEIPA	6°	<b>4,90 €</b>	<b>9,40 €</b>	<b>27,70 €</b>
Malté	<b>Primator 13</b>	Primator	Vienna Lager	5,5°	<b>4,00 €</b>	<b>7,60 €</b>	<b>22,30 €</b>
Malté	<b>Primator 21</b>	Primator	Imperial Lager	9°	<b>4,80 €</b>	<b>9,20 €</b>	<b>27,10 €</b>
Malté	<b>Triple</b> - Bio	Pragmatic	Triple Belge	8°	<b>4,60 €</b>	<b>8,90 €</b>	<b>25,90 €</b>
Torréfié	<b>Stout</b>	Azimut	Stout	5°	<b>4,70 €</b>	<b>9 €</b>	<b>26,50 €</b>
Acide	<b>Hazy Diamond</b>	La Débauche	Sour	5°	<b>5,70 €</b>	<b>11,00 €</b>	—
Hybride	<b>Artz Rosé</b>	Artz	Cidre/bière	5,2°	<b>4,20 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>23,50 €</b>
Cidre	<b>Cidrebrut</b>	Topa	Cidre	6°	<b>4,50 €</b>	<b>8,60 €</b>	<b>25,30 €</b>



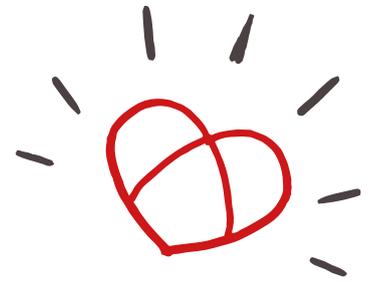
# BOUTEILLES & CANETTES

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

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	<b>Choco Stout</b>	Azimut	Stout	5°	<b>920 €</b>
Torréfié	<b>IS Piment tequila</b>	Iron Brewery	Imperial Stout	11°	<b>11,90 €</b>
Torréfié	<b>Demi-mondaine rhum</b>	La Débauche	Stout	11°	<b>11,90 €</b>
Malté	<b>Triple</b>	Pragmatic	Triple	8°	<b>7,00 €</b>
Céréalié	<b>Witbier</b>	Pragmatic	Bière de blé	4,5°	<b>6,50 €</b>
Céréalié	<b>Premium PILS</b>	Azimut	Pils	5°	<b>7,00 €</b>
Céréalié	<b>Pale Ale</b>	Pragmatic	Pale Ale	5,5°	<b>6,50 €</b>
Amer	<b>American IPA</b>	Azimut	IPA	6°	<b>9,20 €</b>
Acide	<b>Loomi</b>	Sacrilège	Sour	4,6°	<b>8,90 €</b>
Céréalié	<b>Saison Antoine</b>	Sacrilège	Saison	5,4°	<b>8,90 €</b>
<b>Sans alcool</b>					
Céréalié	<b>Blanche - BIO</b>	Edmond	Bière de blé	Sans alcool	<b>7,50 €</b>
Céréalié	<b>La Blonde - BIO</b>	Edmond	Pale Ale	Sans alcool	<b>7,50 €</b>
Amer	<b>IPA</b>	Edmond	IPA	Sans alcool	<b>7,50 €</b>



# COCKTAILS



## GIN

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

**Lit'chin** 18cl..... 11,00€  
Gin, citron vert, purée de litchi,  
Vermouth blanc, tonic

## VODKA

**Bloody Mary** 14cl.....8,50€  
Vodka, citron vert, jus de tomate, sel de celeri,  
sauce Worcestershire

**White Russian** 12cl.....9,00€  
Vodka, liqueur de café Monin, crème

**Sombre Cosmo** 14cl.....9,00€  
Vodka, citron vert, purée de framboise,  
curaçao bleu, jus de canneberge

**Sex on the beach** 35cl .....9,50€  
Vodka, 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, purée de litchi,  
citron vert, jus d'ananas, jus de canneberge

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

**Mojito fruits** 18cl..... 10,50€  
Rhum, menthe, cassonade citron vert,  
eau gazeuse, purée passion/fraise/fruits rouges

## TEQUILA

**Margarita** 10cl ..... 10,50€  
Tequila, triple sec, citron vert

## SPRITZ

**Classique** 22cl ..... 9,50€  
Select Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse

**St Germain** 22cl ..... 10,50€  
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

**Toulousain** 22cl..... 10,50€  
Crème de violette, Prosecco, eau gazeuse

## MULES

**Moscow** 12cl ..... 10,50€  
Vodka, citron vert, Ginger Beer

**Jamaican** 12cl..... 10,50€  
Rhum, citron vert, Ginger Beer

**London** 12cl ..... 10,50€  
Gin, citron vert, Ginger Beer

## MOCKTAILS

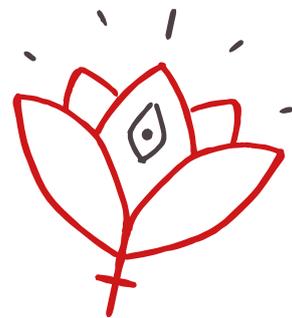
**La mère framboise** 20cl .....7,50€  
Purée de framboise, sirop de framboise,  
citron vert, jus de pomme, tonic

**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

<b>Vermouth artisanal</b> blanc ou rouge 16,5° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Pastis Un Marseillais</b> 45° 3cl .....	<b>3,00€</b>
<b>Sangria Loreak</b> rosée 8° 25cl.....	<b>5,00€</b>
<b>Liqueur de menthe artisanale</b> 20° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Kir</b> Cassis, pêche ou mûre 14cl.....	<b>4,00€</b>

**SÉLECTION  
RHUM, WHISKY,  
BOURBON,  
COGNAC...**

**Demande à la team !**

## BOISSONS FRAICHES

<b>Cola artisanal</b> 33cl .....	<b>4,00€</b>
Euskola, Euskola zéro	
<b>Tonic bio et artisanal</b> 20cl .....	<b>4,50€</b>
Classique, sureau 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 noir pêche	
<b>Jus de fruits bio et artisanal</b> 20cl .....	<b>4,50€</b>
<b>Pressoir du pays basque</b> Orange, multifruits, pomme, ananas ou tomate	
<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> 75cl .....	<b>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	
<b>Jus pétillant</b> 33cl .....	<b>4,50€</b>
<b>Pressoir du pays basque</b> Pomme/orange mandarine	

## 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>
		<b>Café frappé</b> .....	<b>4,50€</b>

Sup. lait + 0,5€, sirop +0,2€

# 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 lundi au dimanche de 19h à 22h30

## À PARTAGER

**Frites** ..... 5,00€  
La base !

**Burrata** ..... 9,00€  
Sauce vierge au basilic

**Croquettes jambon ibérique x5** ..... 8,50€  
Crèmeuses à souhait

**Pissaladière** ..... 14,00€  
Compotée d'oignons au thym, anchois, olives noires & roquettes

**Croustillants de poulet** ..... 9,00€  
Sauce aigre douce

**Oeufs mimosa x5** ..... 8,50€  
On ne les présente plus !

**Saucisse de Toulouse à partager** ..... 11,00€  
Servie avec une crème de moutarde

**Assiette de jambon blanc aux herbes** ..... 9,50€  
Maison Garcia

**Crevettes croustillantes x8** ..... 8,50€  
Crevettes, panures panko, mayonnaise citron vert

## PLATS

**Burger du Péry** ..... 13,00€  
Bun's brioché, steak de bœuf haché, tomate, salade, cheddar, sauce cocktail, frites

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

**Pièce du boucher** ..... 18,00€  
Frites, salade

**Carpaccio de boeuf** ..... 14,50€  
Grana Padano, roquette, sauce vierge, pesto et frites

## PLANCHES

Disponibles à partir de 18h

**Planche de charcuterie** ..... 20,00€  
Pâté basque, jambon aux herbes, saucisse sèche

**Planche de fromage** ..... 18,00€  
Comté, Tomme Grise, Cabécou

**Planche mixte** ..... 25,00€  
Jambon aux herbes Maison Garcia, pâté basque, saucisse sèche, Comté, Tomme grise, cabécou

**Planche de tartinables** ..... 12,00€  
Houmous, tzatziki, olivade

## 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 serveurur !



# VINS FRANÇAIS & ARTISANAUX



## ROUGE

12cl / 75cl

**Domaine L'Amourier, San Brès ..... 5,50€/31,00€**

Région : Languedoc Appellation : Minervois

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Fruits rouges mûrs, épices, bouche gourmande et soyeuse.

Biodynamie.

**Tu Vin plus aux soirées, Mas Del Périé . 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, Souvenir du Var ..... 5,00/28,00€**

Région : Provence Appellation : IGP Var

Cépages : Grenache, Cinsault

Vif, frais, fruité.

**Estandon, Insolence ..... 5,50/31,00€**

Région : Provence Appellation : IGP Méditerranée

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Joli fruit, notes de fraise, vif et gourmand.

**Côte de Provence ..... 6,00/34,00€**

(demande à la team !)

## PICHET

seulement  
le midi

50cl

**Rouge ou rosé ou blanc ..... 10,00€**

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

Rosé Souvenir du Var - **Domaine Estandon**

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

## BLANC SEC

12cl / 75cl

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

Région : Languedoc Appellation : IGP OC

Cépages : Macabeu

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

**Domaine Estandon, Grain d'Azur ..... 5,00/28,00€**

Région : Provence Appellation : IGP Méditerranée

Cépages : Chardonnay

Fruité, rond, vif et équilibré.

**Mas Del Périé, Les Agudes ..... 31,00€**

Région : Cahors Appellation : Vin de France

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Colombard

Très joli vin, arômes fruités et mûrs, gourmand et vif. 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

**Sandrin, À travers Celles, Extra Brut ..... 105,00€**

Région : Champagne Appellation : Champagne

Cépages : Pinot noir, Pinot blanc

Fruité, floral, touches salines en bouche, complexité, gourmandise,

précision et équilibre, Biodynamie

le Péry  
**BRASSERIE  
DE QUARTIER**

22 Rue Gabriel Péri  
31000 Toulouse

**05 61 62 13 62**



**@le\_pery**

