

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



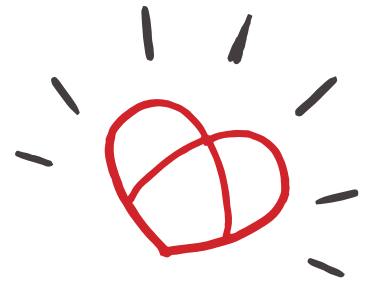
BOUTEILLES & CANETTES

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

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	Choco Stout	Azimut	Stout	5°	9,20 €
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°	7,00 €
Céréaliér	Witbier	Pragmatic	Bière de blé	4,5°	6,50 €
Céréaliér	Premium PILS	Azimut	Pils	5°	7,00 €
Céréaliér	Pale Ale	Pragmatic	Pale Ale	5,5°	6,50 €
Amer	American IPA	Azimut	IPA	6°	9,20 €
Acide	Loomi	Sacrilège	Sour	4,6°	8,90 €
Céréaliér	Saison Antoine	Sacrilège	Saison	5,4°	8,90 €
Sans alcool					
Céréaliér	Blanche - BIO	Edmond	Bière de blé	Sans alcool	7,50 €
Céréaliér	La Blonde - BIO	Edmond	Pale Ale	Sans alcool	7,50 €
Amer	IPA	Edmond	IPA	Sans alcool	7,50 €



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

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

SÉLECTION RHUM, WHISKY, BOURBON, COGNAC...

Demande à la team !

BOISSONS FRAICHES

Cola artisanal 33cl	4,00€
Euskola, Euskola zéro	
Tonic bio et artisanal 20cl	4,50€
Classique, sureau ou Ginger beer	
Thé glacé Maison Monin 50cl	4,50€
Thé pêche	
Thé glacé bio et artisanal 33cl.....	4,50€
Arima - Thé noir pêche	
Jus de fruits bio et artisanal 20cl	4,50€
Pressoir du pays basque	
Orange, multifruits, pomme, ananas ou tomate	
Jus pressé 20cl	4,50€
Orange ou citron	
Ogeu limonade 25cl.....	3,50€
Eau Ogeu Plate 75cl	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	
Jus pétillant 33cl	4,50€
Pressoir du pays basque	
Pomme/orange mandarine	

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€
		Café frappé	4,50€

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

