

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
Céréalier	Podskalak	Rohozec	Pils	4,2°	3,90 €	7,40€	21,70€
Céréalier	Rebel Weizen	Rebel	Bière de Blé	5°	4,40 €	8,40€	24,70€
Céréalier/Amer	Pale Ale - Bio	Pragmatic	Pale Ale	5,5°	6,50 € - Er	n bouteille 33 d	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	Pragmatic	Triple Belge	8°	4,60€	8,90€	25,90€
Torréfié	Stout	Azimut	Stout	5°	4,70 €	9€	26,50€
Acide	Mini Gose Pickles De Betterave À l'Aneth	Iron	Gose	3,1°	5,70€	11,00€	_
Hybride	Artz Rosé	Artz	Cidre/bière	5,2°	4,20€	8,00€	23,50€
Cidre	Cidrebrut	Тора	Cidre	6°	4,50€	8,60€	25,30€

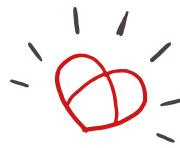




Sélection de bières françaises et artisanales. Dont bières sans alcool.

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€
Céréalier	Witbier	Pragmatic	Bière de blé	4,5°	6,50€
Céréalier	Premium PILS	Azimut	Pils	5°	7,00€
Céréalier	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€
Céréalier	Saison Antoine	Sacrilège	Saison	5,4°	8,90€
Sans alcool					
Céréalier	Blanche - BIO	Edmond	Bière de blé	Sans alcool	7,50€
Céréalier	La Blonde - BIO	Edmond	Pale Ale	Sans alcool	7,50€
Amer	IPA	Edmond	IPA	Sans alcool	7,50€





GIN	SPRITZ
Gin tonic 20cl	Classique 22cl
Lit'chin 18cl	St Germain 22cl 10,50€ Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
Vermouth blanc, tonic VODKA	Toulousain 22cl
Bloody Mary 14cl8,50€	MULES
Vodka, citron vert, jus de tomate, sel de celeri, sauce Worcestershire	Moscow 12cl
White Russian 12cl	Jamaican 12cl
Sombre Cosmo 14cl	London 12cl
Sex on the beach 35cl 9,50€ Vodka, crème de pêche, jus de canneberge, jus d'orange	MOCKTAILS
RHUM	La mère framboise 20cl
Piña colada 30cl	La Grenade 20cl 7,50€ Purée de litchi, purée de framboise, Ginger Beer,
Holiday's island 20cl9,00€	citron vert, jus de canneberge
Rhum, purée de litchi, citron vert, jus d'ananas, jus de canneberge	Virgin Mojito 18cl 7,50€ Menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse
Mojito 18cl	Virgin Piña colada 30cl 7,50€ Purée de coco, jus d'ananas, crème
Mojito fruits 18cl	

Margarita 10cl 10,50€

Tequila, triple sec, citron vert

BOISSONS

APÉRITIFS

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

SÉLECTION RHUM, WHISKY, BOURBON, COGNAC...

SÉLECTION DE SHOOTERS

12 shooters 2,5cl...........35,00€

BOISSONS FRAICHES

Cola artisanal 33cl 4,00€ Euskola, Euskola zéro
Tonic bio et artisanal 20cl
Thé glacé Maison Monin 50cl4,50€ Thé pêche
Thé glacé bio et artisanal 33cl4,50€ Arima - Thé noir pêche
Jus de fruits bio et artisanal 20cl4,50€ 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 75cl8,00€
Eau Ogeu Gazeuse 33cl / 75cl4,20€ / 8,00€
Sirop à l'eau Monin 22cl3,00€
Demande les parfums à l'équipe !
Diabolo 22cl
Jus pétillant 33cl 4,50€
Pressoir du pays basque

BOISSONS CHAUDES

Café (ou serré)	1 ,90€
Café allongé	2 ,00€
Café double	3,60€
Café noisette	2,00€
Thé bio	3.90€

Infusion bio	3 ,90€
Grand crème	3 ,90€
Chocolat chaud	3 ,90€
Chocolat/café Viennois	4 ,80€
Cappucino	4,20€
Café franné	4 504

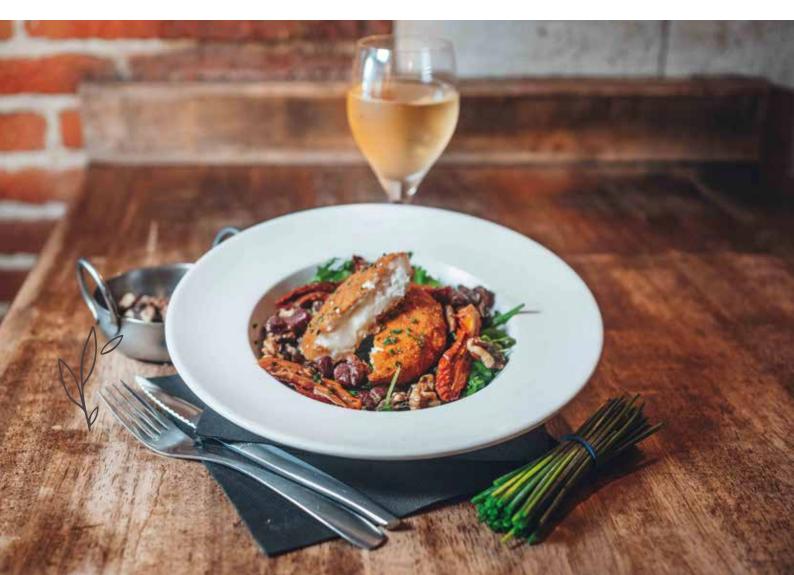
Sup. lait + 0,5€, sirop +0,2€

FORNULE IN Du lundi au dimanche de 12h à 14h30.

٦	Plat du jour	_ 13€	¬Έ
	Entrée / Plat ou Plat / Dessert	_ 16€	
	Entrée / Plat / Dessert	_ 19€	Е

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







Du lundi au dimanche de 19h à 22h30

À PARTAGER

FritesLa base !	 5 ,00€
Camembert rôti	12 ,50€
Croquettes jambon piment d'espelette x5 Crèmeuses à souhait	8 ,50€
Croustillants de poulet	. 9 ,00€
Gnocchis de La Nonna Lina x5	11,00€
Fuet	7,50€
Arancini x3	 9, 00€
Tartine Monsieur Béchamel, jambon blanc, fromage gratiné	12, 50€

DESSERTS

PLANCHES

La team charcut' au grand complet!

Comté, Tomme Grise, Cabécou

Tomme grise et Cabécou

Planche de charcuterie 21,50€

Planche de fromage 20,00€

Disponibles à partir de 18h

Moelleux au chocolat	6, 50€
Dessert du moment Demande à l'équipe!	6 ,00€
Fromage blanc	.4 ,50€
Glace 2 boules Au choix: vanille, chocolat, pistache, citron	.6 ,00€

PLATS

Frites, salade

PLAIS
Burger du Péry13,50€
Bun's brioché, steak de bœuf haché, tomate, salade, cheddar, sauce cocktail, frites
Burger raclette 14,50€
Bun's brioché, steak de bœuf haché, fromage à raclette, bacon, oignons rouges, sauce poivre, frites
Salade Caesar 14,50€
Salade, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, Grana Padano, croûtons, œuf mollet, sauce caesar
Confit de canard 18,50€

VINS FRANCAIS & ARTISANAU



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.

ROSÉ

12cl / 75cl

Domaine Estandon, Les Cercles 6,00/34,00€

Région: Provence Appellation: Côte de Provence Cépages: Cinsault, Grenache Noir, Syrah Élégant, complexe, vif et salivant. Bio.

PICHET

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 Méditerrannée

Cépages: Chardonnay Fruité, rond, vif et équilibré.

BLANC DOUX

12cl / 75cl

Domaine Ormarine 5,00/28,00€

Région: Languedoc Appellation: IGB Côtes de Thau Blanc Cépages: Grenache Blanc, Terret Bourret, Colombard Intense, fruits confits, miellé, gourmand et frais

CHAMPAGNE

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



×

22 Rue Gabriel Péri 31000 Toulouse

05 61 62 13 62





@le_pery

