

# le P<sup>é</sup>ry 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	Blonde Du Midi	Brasserie du Midi	Pale Ale	4,2°	4,30 €	8,20 €	24,10 €
Amer	IPA	Pragmatic	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	Choco Stout	Azimut	Stout	5°	4,70 €	9 €	26,50 €
Acide	Sour Times Framboise	Brasserie du Mdi	Sour	4°	4,90 €	9,40 €	27,70 €
Acide	Aux Pommes	Effet Papillon	Imperial Sour	9,5°	5,60€	10,80€	—
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 €



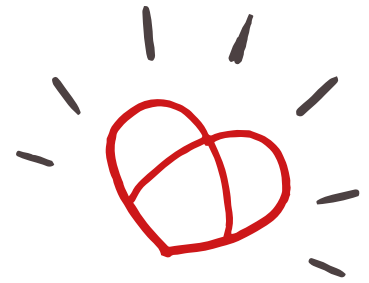
# BOUTEILLES & CANETTES

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	Imperial Stout	11°	11,90 €
Torréfié	Heij Heij	Effet Papillon	Imperial Stout caramel spéculoos	8°	9,00 €
Malté	Rouge Neige	Effet Papillon	Bière de Noël	7°	8,50 €
Céréaliér	Premium Pils	Azimut	Pils	5°	7,00 €
Céréaliér	Saison Antoine	Sacrilège	Saison	5,4°	8,90 €
Amer	American IPA	Azimut	IPA	6°	9,20 €
Acide	Loomi	Sacrilège	Sour	4,6°	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'orange

## 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

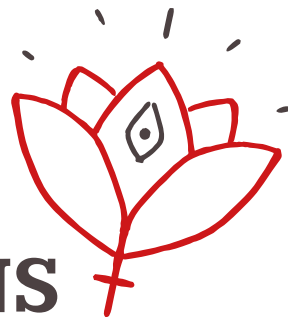
**Virgin Mojito** 18cl ..... 7,50€

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

## SÉLECTION RHUM, WHISKY, BOURBON, COGNAC...

Demande à la team !

## SÉLECTION DE SHOOTERS

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

## BOISSONS FRAICHES

<b>Cola artisanal</b> 33cl .....	4,00€
Euskola, Euskola zéro	
<b>Tonic bio et artisanal</b> 20cl .....	4,50€
Classique, sureau ou Ginger beer	
<b>Thé glacé Maison Monin</b> 50cl .....	4,50€
Thé pêche	
<b>Thé glacé bio et artisanal</b> 33cl .....	4,50€
Arma - Thé noir pêche	
<b>Jus de fruits bio et artisanal</b> 20cl .....	4,50€
Pressoir du pays basque	
Orange, multifruits, pomme, ananas ou tomate	
<b>Jus pressé</b> 20cl .....	4,50€
Orange ou citron	
<b>Ogeu limonade</b> 25cl .....	3,50€
<b>Eau Ogeu Plate</b> 75cl .....	8,00€
<b>Eau Ogeu Gazeuse</b> 33cl / 75cl .....	4,20€ / 8,00€
<b>Sirop à l'eau Monin</b> 22cl .....	3,00€
Demande les parfums à l'équipe !	
<b>Diabolo</b> 22cl .....	4,00€
Demande les parfums à l'équipe !	
<b>Jus pétillant</b> 33cl .....	4,50€
Pressoir du pays basque	
orange mandarine	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café (serré, expresso, allongé)</b> .....	1,90€	<b>Grand crème</b> .....	3,90€
<b>Café double</b> .....	3,60€	<b>Chocolat chaud</b> .....	3,90€
<b>Café noisette</b> .....	2,00€	<b>Chocolat/café Viennois</b> .....	4,80€
<b>Thé bio</b> .....	3,90€	<b>Cappucino</b> .....	4,20€
<b>Infusion bio</b> .....	3,90€	<b>Café frappé</b> .....	4,50€
		Sup. lait + 0,5€, sirop +0,2€	



# FORMULE MIDI

Du lundi au dimanche  
de 12h à 14h30.

Plat du jour \_\_\_\_\_ 13,50€

Entrée / Plat  
ou Plat / Dessert \_\_\_\_\_ 16,50€

Entrée / Plat /  
Dessert \_\_\_\_\_ 19,50€

## 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 !

**Camembert rôti** ..... 12,50€  
Thym, miel et petits pains grillés

**Croquettes jambon piment d'espelette** x5 ..... 8,50€  
Crèmeuses à souhait

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

**Gnocchis de La Nonna Lina** ..... 11,00€  
Gnocchis croustillants, crème de gorgonzola et noix

**Fuet** ..... 7,50€  
Saucisson catalan

**Arancini** x3 ..... 9,00€  
4 fromages, bien gourmand !

**Tartine Monsieur** ..... 12,50€  
Béchamel, jambon blanc, fromage gratiné

## PLATS

**Burger du Péry** ..... 13,50€  
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€  
Frites, salade

## PLANCHES

Disponibles à partir de 18h

**Planche de charcuterie** ..... 21,50€  
La team charcut' au grand complet !

**Planche de fromage** ..... 20,00€  
Comté, Tomme Grise, Cabécou

**Planche mixte** ..... 25,00€  
La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise et Cabécou

## DESSERTS

**Moelleux au chocolat** ..... 6,50€  
Glace vanille

**Dessert du moment** ..... 6,00€  
Demande à l'équipe !

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

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



# 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.

## 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

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.

## 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

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**

