

le Pery

BRASSERIE DE QUARTIER



BIEN MANGER ET BIEN BOIRE
DES PRODUITS ARTISANNAUX 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	%	25cl	50cl	1,5L
Céréalier	Fisher	Heineken	Pils	6°	3,90 €	7,40 €	21,70 €
Céréalier	Weiss & Versa	Gallia	Bière de Blé	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Amer	Nouveau Western	Gallia	IPA	6°	4,90 €	9,40 €	27,70 €
Aromatisé	Pelican Rouge	Heineken	Triple Sirop	7,5°	4,60 €	8,80 €	25,90 €
Malté	Affligem Hivernale	Affligem	Ambrée	6,2°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Malté	Pélican Blonde	Pélican	Triple	7,5°	4,60 €	8,90 €	25,90 €
Torréfié	ChocoStout	Azimut	Stout	5°	4,70 €	9,00 €	26,50 €
Acide	Sour Times	Brasserie du Midi	Sour	4°	4,90 €	9,40 €	—
Cidre	Cidre demi-sec	Kupela	Cidre	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Amer	Pale Ale Française	Effet Papillon	Pale Ale	5,5°	4,50 €	8,60 €	25,30 €
Amer	Easy NEIPA	Azimut	Neipa	6°	4,90 €	9,40 €	27,70 €



BOUTEILLES & CANETTES

Sélection de bières françaises et artisanales.

Dont bières sans alcool.

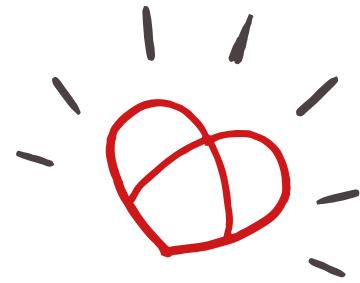
Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	Choco Stout	Azimut	Stout	5°	9,20 €
Torréfié	IS Piment tequila	Iron Brewery	Imperial Stout	11°	11,90 €
Torréfié	Demi-mondaine rhum	La Débauche	Imperial Stout	11°	11,90 €
Torréfié	Heij Heij	Effet Papillon	Imperial Stout caramel spéculoos	8°	9,00 €
Malté	Rouge Neige	Effet Papillon	Bière de Noël	7°	8,50 €
Céréalier	Premium Pils	Azimut	Pils	5°	7,00 €
Céréalier	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

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 €



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 céleri,
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/fruit rouge

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 !

SÉLECTION DE SHOOTERS

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



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 artisanal	25cl	4,50€
Eusko tea		
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€
Demande les parfums à l'équipe !		
Diabolo	22cl	4,00€
Demande les parfums à l'équipe !		
Jus pétillant	33cl	4,50€
Pressoir du pays basque		
orange mandarine		

BOISSONS CHAUDES

Café (serré, expresso, allongé)	1,90€
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€
Cappuccino	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 **13,50€**

**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'espélette 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 Pery 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

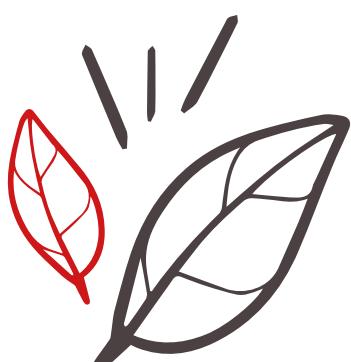
DESSERTS

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 Pery BRASSERIE DE QUARTIER

22 Rue Gabriel Péri
31000 Toulouse

05 61 62 13 62



@le_pery

