

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	%	25cl	50cl	1,5L
Céréaliier	Fisher	Heineken	Pils	6°	3,90 €	7,40 €	21,70 €
Céréaliier	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 €



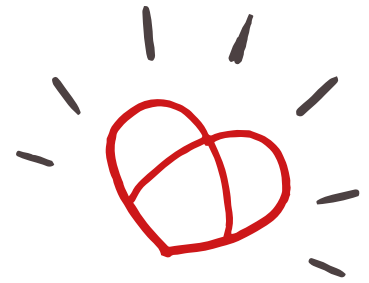
BOUTEILLES & CANETTES

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 €
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

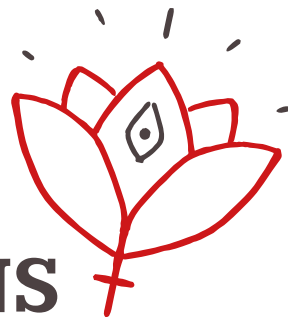
Virgin Mojito 18cl 7,50€

Menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse

Virgin Piña colada 30cl 7,50€

Purée de coco, jus d'ananas, crème

BOISSONS



APÉRITIFS

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€	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€
Infusion bio	3,90€	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'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

