

le Pery
**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.
 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
Céréaliier	Fisher	Heineken	Pils	6°	3,90 €	7,40 €	21,70 €
Céréaliier	Coq d'habitude	Gallia	Pils	4,2°	4,10 €	7,80 €	22,90 €
Céréaliier	Weiss & Versa	Gallia	Bière de Blé	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Céréaliier	Citrons vert et jaune	Iron	Bière de blé	5°	4,40€	8,40€	24,70€
Amer	Nouveau Western	Gallia	IPA	6°	4,90 €	9,40 €	27,70 €
Amer	Easy NEIPA	Azimut	Neipa	6°	4,90 €	9,40 €	27,70 €
Aromatisé	Pelican Rouge	Heineken	Triple Sirop	7,5°	4,60 €	8,80 €	25,90 €
Malté	Affligem Ambrée	Affligem	Ambrée d'Abbaye	6,7°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Malté	Pélican Blonde	Pélican	Triple	7,5°	4,60€	8,90€	25,90€
Torrifié	ChocoStout	Azimut	Stout	5°	4,70 €	9,00 €	26,50 €
Acide	Sour aux fruits - demande à la team !				4,90 €	9,40 €	—
Cidre	Cidre demi-sec	Kupela	Cidre	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €



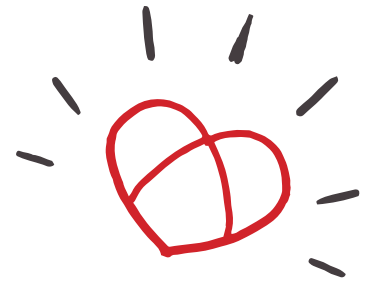
BOUTEILLES & CANETTES

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

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	Choco Stout	Azimut	Stout	5°	9,20 €
Torréfié	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 €
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



Il faut manger pour siroter !

GIN

Gin tonic 20cl 10,00€
Gin, tonic

Lit'chin 18cl..... 11,00€
Gin, citron vert, purée de litchi,
Vermouth blanc, tonic

VODKA

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

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

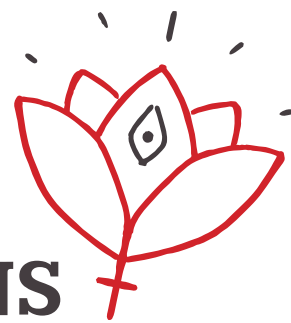
La Grenade 20cl 7,50€
Purée de litchi, purée de framboise, Ginger Beer,
citron vert, jus de canneberge

Virgin Mojito 18cl 7,50€
Menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse

Virgin Piña colada 30cl..... 7,50€
Purée de coco, jus d'ananas, crème

Cocktail & mocktail du moment - demande à la team !

BOISSONS



APÉRITIFS

- Vermouth artisanal** blanc ou rouge 16,5°
6cl **6,00€**
- Pastis Un Marseillais** 45°
3cl **3,00€**
- Liqueur de menthe artisanale** 20°
6cl **6,00€**
- Kir** - demande nos parfums à la team !
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 ou Ginger beer
- Thé glacé Maison Monin** 50cl **4,50€**
Thé pêche
- Thé glacé artisanal** 25cl **4,50€**
Eusko tea
- Ttiki** 25cl **4,50€**
ACE, abricot, ananas, orange, pomme
- 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€**
- 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 _____ **13,50€**

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.

Jour Fruit, Mas Del Périé 6,00€/34,00€

Région : Cahors Appellation : Cahors

Cépage : Malbec

Fruité, juteux, souple.

ROSÉ

12cl / 75cl

Domaine Estandon, Souvenir du Var 5,00/28,00€

Région : Provence Appellation : IGP Var

Cépages : Cinsault, Grenache

Vif, frais, fruité.

Domaine Estandon, Insolence 5,50/31,00€

Région : Provence Appellation : IGP Méditerranée

Cépages : Grenache noir, Syrah

Joli fruit, notes de fraise, vif et gourmand.

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 IGP Thau - **Domaine Ormarine**

BLANC SEC

12cl / 75cl

Domaine des Schistes, Illico 5,00/28,00€

Région : Roussillon Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépages : Macabeu

Floral, fruité, expressif

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, Esprit de Villemarin ... 5,00/28,00€

Région : Languedoc Appellation : IGP Côtes de Thau Blanc

Cépages : Grenache Blanc, Terret Bourret, Colombard

Intense, fruits confits, miellé, gourmand et frais

CHAMPAGNE

75cl

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

