

le Pèry  
**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
Céréalié	Fisher	Heineken	Pils	6°	3,90 €	7,40 €	21,70 €
Céréalié	Coq d'habitude	Gallia	Pils	4,2°	4,10 €	7,80 €	22,90 €
Céréalié	Weiss & Versa	Gallia	Bière de Blé	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Céréalié	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€
Torréfié	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 €



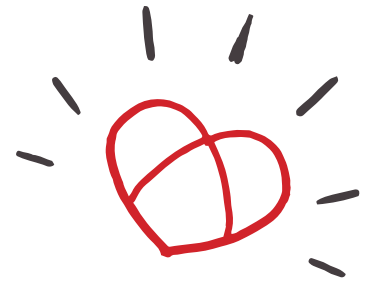
# BOUTEILLES & CANETTES

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

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	<b>Choco Stout</b>	Azimut	Stout	5°	<b>9,20 €</b>
Torréfié	<b>Heij Heij</b>	Effet Papillon	Imperial Stout caramel spéculoos	8°	<b>9,00 €</b>
Malté	<b>Rouge Neige</b>	Effet Papillon	Bière de Noël	7°	<b>8,50 €</b>
Céréaliér	<b>Premium Pils</b>	Azimut	Pils	5°	<b>7,00 €</b>
Céréaliér	<b>Saison Antoine</b>	Sacrilège	Saison	5,4°	<b>8,90 €</b>
Amer	<b>American IPA</b>	Azimut	IPA	6°	<b>9,20 €</b>
<b>Sans alcool</b>					
Céréaliér	<b>Blanche - BIO</b>	Edmond	Bière de blé	Sans alcool	<b>7,50 €</b>
Céréaliér	<b>La Blonde - BIO</b>	Edmond	Pale Ale	Sans alcool	<b>7,50 €</b>
Amer	<b>IPA</b>	Edmond	IPA	Sans alcool	<b>7,50 €</b>



# 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

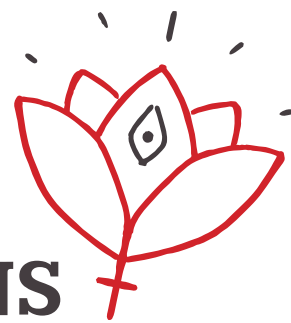
**La Grenade** 20cl ..... 7,50€  
Purée de litchi, purée de framboise, Ginger Beer,  
citron vert, jus de canneberge

**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

<b>Vermouth artisanal</b> blanc ou rouge 16,5° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Pastis Un Marseillais</b> 45° 3cl .....	<b>3,00€</b>
<b>Liqueur de menthe artisanale</b> 20° 6cl .....	<b>6,00€</b>
<b>Kir</b> - demande nos parfums à la team ! 14cl .....	<b>4,00€</b>

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

## BOISSONS CHAUDES

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

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 11€

- Steak haché ou  
aiguillettes de poulet panées, frites et salade
- 1 boule de glace ou fromage blanc
- Verre de sirop à l'eau



# LE SOIR



Du lundi au dimanche de 19h à 22h30

## À PARTAGER

**Frites** ..... 5,00€  
La base !

**Burrata** ..... 9,00€  
Sauce vierge au basilic

**Croquettes jambon ibérique** x5 ..... 8,50€  
Crèmeuses à souhait

**Croustillants de poulet** ..... 9,00€  
Sauce barbecue

**Avocado toast** ..... 12,50€  
Pain toasté, avocat, oeufs mollets, roquette, pickles d'oignons rouges & sauce fromage blanc

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

**Croc Péry** ..... 10,50€  
Jambon, emmental, mozza, béchamel, oignons frits

**Crevettes croustillantes** x7 ..... 8,50€  
Crevettes, panures panko, sauce aigre douce

## PLATS

**Burger du Péry** ..... 13,50€  
Bun's brioché, steak de bœuf haché, tomate, salade, cheddar, sauce au poivre, frites

**Burger chicken avocado** ..... 15,50€  
Bun's brioché, aiguillettes poulet panées aux céréales, avocat, tzatziki, tomates, oignons rouges, frites

**Carpaccio de boeuf** ..... 15,00€  
Grana Padano, roquette, sauce vierge au basilic et frites

**Salade italienne** ..... 15,50€  
Tomates, mozzarella, melon, jambon blanc aux herbes, roquette, sauce vierge au basilic

**Salade Caesar** ..... 14,50€  
Salade, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, Grana Padano, croûtons, œuf mollet, sauce caesar

## 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

**Planche tartinables** ..... 12,00€  
Houmous, tzatziki, guacamole

## 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 Pery  
**BRASSERIE  
DE QUARTIER**

22 Rue Gabriel Péri  
31000 Toulouse

**05 61 62 13 62**



**@le\_pery**

