

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.
Paielements 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
Céréaliér	Fischer	Heineken	Pils	6°	3,50 €	6,50 €	19,00 €
Céréaliér	Coq d'habitude	Gallia	Pils	4,2°	4,10 €	7,80 €	22,90 €
Céréaliér	Weiss & Versa	Gallia	Bière de Blé	4°	4,40 €	8,40 €	24,70 €
Céréaliér	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 €



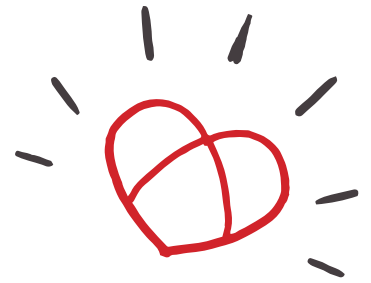
BOUTEILLES & CANETTES

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

Profil	Nom	Brasserie	Style	%	33cl
Torréfié	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€

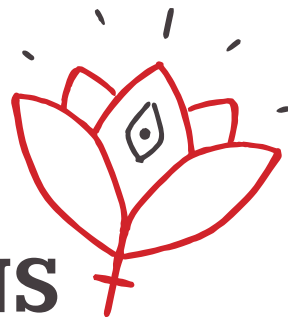
Menthe, cassonade citron vert, eau gazeuse

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€	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 11€

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



Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut ou leurs souches hybrides), Crustacés, Mollusques, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches), Lait y compris le lactose, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, Lupin. La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit. Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

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 brioiché, steak de bœuf haché, tomate, salade, cheddar, sauce au poivre, frites
- Burger chicken avocado** 15,50€
Bun's brioiché, 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 Péry **BRASSERIE DE QUARTIER**

22 Rue Gabriel Péri
31000 Toulouse

05 61 62 13 62



@le_pery

