

Le Pergros

LES MIDIS ET SOIR EN SEMAINE

ENTRÉE

18,00€ **FOIE GRAS MI-CUIT**
| CREMEUX TRUFFE ET CHOCOLAT |

12,00€ **L'OEUF**
| EN MEURETTE PETIT TOAST À L'AIL |

LES ESCARGOTS DE CHEZ MURPHY L'ESCARGOT
| CUITS AU BEURRE ET AIL ET PERSIL | 15MIN CUISSON

11,00€ LES 6
18,00€ LES 12

13,00€ **MARCELLINE**
| FEUILLETÉ AU SAINT MARCELLIN CHAUD
ENTOURÉ DE POITRINE FUMÉE | 15MIN CUISSON

18,00€ **TOURTEAU**
| EMIÉTTÉ DE TOURTEAU
| CREMEUX DE HOMARD |

12,00€ **TERRINE MAISON**
| À LA COCHONNAILLE |



Matthieu Gras
Nathalie Gras

LES PLATS

LA CHOUCRROUTE 23,00€
| CHOUX CUIT AU RIESLING |
| BAIES DE GENIEVRE |
15MIN CUISSON

ROGNONS OU ANDOUILLETTTE 23,00€
| SAUTÉ AU CHAMPIGNONS |
| MOUTARDE À L'ANCIENNE |

BOURGUIGNON 26,00€
| VIANDE DE BOEUF BRAISÉ
| CONFIT AU VIN ROUGE |

GRENOUILLES EN PERSILLADE 24,00€
| CUITES AU BEURRE
ET CRÈMEUX PERSIL |
250G

POISSON DU MOMENT 24,00€
| CUIT AU BEURRE MEUNIERE |

MONT D'OR 26,50€
| POMMES VAPEUR |
| CHARCUTERIE CHAUEDE |
25MIN CUISSON

L'ECUELLE DU MONTAGNARD 25,00€
| COCHONNAILLE CHAUEDE ET POMMES DE TERRE |

FAUX-FILET DE BOEUF 29,00€
| SAUCE PERGROS ET FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF |

