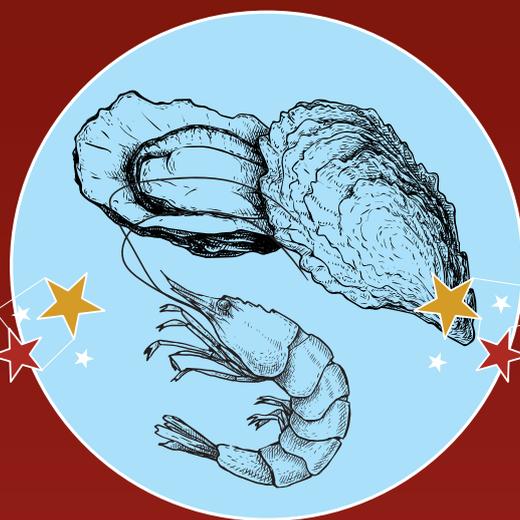


# Les Grandes Marées



*Marché de Noël  
Grenoble 2019*

— chez le —  
**Per'GRAS**  
de père en fils depuis 1896

## Pour l'Apéro

### La formule à 10€

L'assiette de 6 huîtres Noirmoutier (85) N°2 pleine Mer - Un verre de Vin blanc (14cl)

### Planche de charcuterie 12€

Porc de montagne du Champsaur - Jambon cru, Coppa, Saucisson.

### Assiette de petite friture de la Sône (38) 13€

### Le hamburger's 6€50

Escalope de foie gras poêlée, confiture de figue ou oignon, brioche maison

### Terrine du Crétin des Alpes 180g 8€50

au choix : Chartreuse poivre vert, Bleu du Vercors, Noix caramélisées)  
pain, cornichons, oignons blancs.

## Notre Sélection d'Huîtres Selon Arrivage

L'assiette de l'Écailler, dégustation de 4 élevages 12 pièces	26€
(Normandie, Bretagne, Vendée et Marennes)	
Assiette de l'Épicurien : 3 Gilardeau N°3 + 3 Ancelin N°3 + 3 Fines Claire la Verte de Vendée N°3	30€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°2	les 6 : 9€ .....les 12 : 18€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°1	les 6 : 10€ .....les 12 : 20€
Huîtres de Normandie Isigny N°3	les 6 : 10€ .....les 12 : 20€
Huîtres de Normandie Isigny N°2	les 6 : 11€ .....les 12 : 22€
Huîtres spéciales de Bretagne N°3	les 6 : 12€50 .....les 12 : 25€
Huîtres Fines Claire N°3	les 6 : 14€ .....les 12 : 28€
Huîtres Fines Claire N°2	les 6 : 16€ .....les 12 : 32€
Huîtres Fines Claire N°3 "La Verte de Vendée"	les 6 : 15€ .....les 12 : 30€
Huîtres Ancelin N°3	les 6 : 20€ .....les 12 : 39€
Huîtres Gilardeau N°3	les 6 : 20€ .....les 12 : 39€

## Nos Plateaux de Fruits de Mer prix ttc par personne

<p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 2px;"><b>30€</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Le Petit Chaumois</i></p> <p style="text-align: center;">3 huîtres pleine mer Noirmoutier N°2 2 langoustines 2 amandes 100g de bulots et bigorneaux 4 crevettes 40/60 Equateur 1 gambas</p>	<p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 2px;"><b>35€</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Le Vendéen</i></p> <p style="text-align: center;">6 huîtres Fines de Claire N°3 de Vendée 1/2 tourteau 3 langoustines 20/30 50g de bulots</p>
<p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 2px;"><b>40€</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Les Grandes Marées</i></p> <p style="text-align: center;">6 huîtres pleine mer de Noirmoutier N°2 3 gambas 20/30 Madagascar 2 palourdes 2 pinces de tourteau 100g de bulots</p>	<p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 2px;"><b>50€</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Le Royal</i></p> <p style="text-align: center;">1/2 homard Canadien 2 langoustines 3 gambas 3 huîtres pleine mer Noirmoutier N°2 2 palourdes 1 pince de tourteau 100g de bulots</p>

N'oubliez pas de commander vos plateaux de fruits de mer pour Noël  
 A retirer sur notre stand jusqu'au 24 décembre 18h00

## Nos Entrées Froides

Foie gras maison mi-cuit IGP Landes	17€
Saumon fumé maison origine Ecosse	15€
Assiette de bulots (400g) et aioli	10€
Assiette de langoustines (20/30 : 400g)	16€
Assiette mixte : 4 langoustines, 4 crevettes, bulots (100g) et aioli	16€
Caviar de Neuvic 10g ; toasts et sa coupe de champagne	35€

## Nos Entrées Chaudes

Soupe de poisson, croûtons, rouille, fromage râpé	45cl 7€
Soupe de nos montagnes (crème de lentilles ; oignon ou potimarron) au choix	45cl 7€
Assiette de friture de la Sône (Isère)	13€
Crevettes flambées au pastis	13€
Gambas flambées au pastis	19€50
Escargots gros de Bourgogne à la crème de Chartreuse en Vol au vent	20€
Os à moelle rôti, croûton de pain de mie, fleur de sel, sauce périgourdine	20€
Supplément escalope de foie gras	3€50

## Plats du Jour 13€50

Moules marinières garnies frites  
 Moules de la semaine garnies frites  
 Saucisses de canard au foie gras & gratin Dauphinois

## Nos Gratins de Crozets 10€

La croziflette	
Gratin de crozets aux champignons et cèpes	
Gratin de crozets à la fondue 4 fromages	
Supplément sauce foie gras	3.50€

## Nos Spécialités Chaudes

Cuisse de canard IGP Landes confite doucement, gratin Dauphinois	15€
Marmite du pêcheur (merlu, crevettes, moules, coques, praires, bouillon et pomme de terre)	19€
Saint-Jacques rôties et risotto au bouillon de crustacés	30€
Brouillade d'œufs bio à la truffe noire (selon arrivage) + gratin	30€
Homard Canadien rôti à la plancha le 1/2	20€
Homard Breton entier + gratin	50€
Risotto aux morilles + sauce foie gras	30€
Supplément escalope de foie gras	3€50

## Garnitures

Frites	3€50
Gratin Dauphinois	5€

## Nos Fromages Sélection Bernard Mure Ravaud

Faisselle fermière et confiture de myrtilles ou 1/2 St-Marcellin fermier	4€50
Brillat Savarin truffé	9€

## Nos Desserts

Tarte du jour	6€/part
Tarte aux noix caramélisées	6€/part
Tarte frangipane aux myrtilles	6€/part
Bûche mousse citron, biscuit dacquoise citron et crémeux mandarine	6€/part
Bûche marron crémeux d'orange, biscuit chocolat	6€/part
Bûche chocolat, pralin craquant aux amandes et insert chocolat	6€/part
Crêpe au sucre	3€
Crêpe à la confiture ou caramel beurre salé	4€
Crêpe à la pâte à tartiner française "Le Crétin des Alpes" sans huile de palme	4€
Crêpe flambée Chartreuse ou Grand-Marnier	6€50

## Notre Carte des Boissons

Coca, Perrier 33cl	2€50
Jus de fruits "Le Crétin des Alpes" pomme myrtille, pomme, pomme framboise 25cl :	2€50
Alpinade : Limonade artisanale "Le Crétin des Alpes" 33cl	3€50
Myrtilade : Limonade à la myrtille "Le Crétin des Alpes" 33cl	3€50
Eau minérale plate 50cl :	1€50
Eau minérale plate ou gazeuse Evian, Badoit 1L consignée	3€50
Café	1€50
Thé ou infusion	2€
Chartreuse digestif 4cl	5€

## Notre Carte des Bières

Bière pression "Le Crétin des Alpes" blonde 25cl :	3€50
Bière bouteille "Le Crétin des Alpes" blonde, blanche, rousse, de Noël 75cl :	9€50

## Notre Carte des Vins

<b>Sélection de vin au verre</b> : blanc ou rouge 14cl	
Tarani blanc, Burllet Blanc, Abymes de Savoie, Mas Brunet IGP	3€50
Coupe de champagne Brut Propriétaire 13cl	8€
<b>Sélection de vin à la bouteille 75cl</b> :	
Tarani Blanc VDF Coteaux Tolosan	16€
Burllet Blanc VDF Domaine de la Fourmone Côte du Rhône	16€
Roussette de Savoie Franck Masson	19€50
Muscat d'Alsace Maison Fuchs	23€
Riesling Equinox Maison Fuchs	29€
Gewurztraminer Maison Fuchs	33€
Pétillant de Savoie Franck Masson	25€
Champagne Brut Propriétaire	45€

### Notre sélection de vins et Champagnes à L'ardoise à découvrir

Idée cadeau pour les fêtes



Les chèques cadeau du Pèr'Gras  
- en vente dans le chalet Gastronomie -

chez le  
**Pèr'GRAS**  
de père en fils depuis 1896

Restaurant Chez le Pèr'Gras  
[www.pergras.fr](http://www.pergras.fr)