

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

*Le Pèr'Gras se réinvente avec ses  
APEROS PANORAMIQUES  
SUIVIS DES DINNER BOX à emporter à la maison*



Offre valable du 22 octobre 2020 au 1<sup>er</sup> décembre 2020  
Les jeudis, vendredis et samedis de 17h à 20h30

## **L'APERRO PANORAMIQUE**

Boisson à la carte ou à l'ardoise

### *Les formules apéritives à consommer sur place*

Hambergra 's :

brioche maison, escalope de foie gras poêlée IGP Landes, confiture de figue maison	9.50€
Foie Gras mi-cuit maison IGP Landes, confiture de figue et briochette maison	26.00€
6 huitres et un verre de vin blanc	13.00€
Plateau de fruits de mer « individuel » Huitres, crevettes, bulots	19.50€

Planche apéro :

Le crétin des Alpes Saucisson Le crétin des Alpes et une Terrine le crétin des alpes au choix, condiments, pain maison	14.50€
Petite friture de la Sône	15.00€
Brouillade aux truffes de Bourgogne	26.50€
Planche de fromages sélection Bernard Mure	
Ravaud pain maison	9.00€
Cassolette de boudin blanc (à partir 15 11 2020)	13.00€

Pour des raisons sanitaires toutes nos suggestions seront  
servies en portion individuelle

## **L'APEROPANORAMIQUE**

Boisson à la carte ou à l'ardoise

### *Les formules apéritives à consommer sur place*

Hambergra 's :

brioche maison, escalope de foie gras poêlée IGP  
Landes, confiture de figue maison 9.50€

Foie Gras mi-cuit maison IGP Landes,  
confiture de figue et briochette maison 26.00€

6 huitres et un verre de vin blanc 13.00€

Plateau de fruits de mer « individuel » Huitres,  
crevettes, bulots 19.50€

Planche apéro :

Le crétin des Alpes Saucisson Le crétin des Alpes et  
une Terrine le crétin des alpes au choix, condiments,  
pain maison 14.50€

Petite friture de la Sône 15.00€

Brouillade aux truffes de Bourgogne 26.50€

Planche de fromages sélection Bernard Mure

Ravaud pain maison 9.00€

Cassolette de boudin blanc (à partir 15 11 2020) 13.00€

Pour des raisons sanitaires toutes nos suggestions seront  
servies en portion individuelle

## Les Suites

S/Place A/Emporter

Sole entière (400/500g pièce)	36.00€	24.00€
de la Criée des Sables d'Olonne, beurre meunière		
Filet de bar « la Criée des Sables d'Olonne »	27.00€	17.00€
purée de panais et sauce Anthésite		
Volaille du Triève basse température	27.00€	17.00€
au Sarrazin et purée de betterave du Grésivaudan		
Carré d'Agneau du Triève servi rosé et	36.00€	27.00€
snacké et son jus corsé		
Filet de Bœuf Charolais (minimum 200g) Nature	29.50€	19.50€
Filet de Bœuf Charolais (minimum 200g) aux	37.50€	27.50€
Morilles		

## Les Desserts

S/Place A/Emporter

Millefeuille chocolat et poire du Grésivaudan	10.00€	6.00€
pochée		
Fraicheur acidulée citron et pamplemousse	10.00€	6.00€
Trompe l'œil de pomme tout caramel et pomme	10.00€	6.00€
du Grésivaudan pochée à la vanille		
Le tout chocolat, biscuit craquant et chocolat	10.00€	6.00€
en deux textures		

Restaurant Chez le Père'Gras

90, chemin de la Bastille

38700 La Tronche

04 76 42 09 47

[www.pergras.fr](http://www.pergras.fr)

[restaurant@pergras.fr](mailto:restaurant@pergras.fr)

