

Commander

À partir du 22 mars, vous pouvez commander sur...



04 76 42 09 47



restaurant@pergras.fr



www.le-drive.pergras.com

Emporter

Vous pouvez récupérer vos commandes les samedi 3 et dimanche 4 avril dans l'une des 6 boutiques éphémères.

(Possibilité de paiement sur place uniquement en chèque ou espèce.)

Restaurant Chez le Per'Gras

90 chemin de la Bastille à La Tronche

le samedi 3 avril

10h00 à 18h30

le dimanche 4 avril

10h00 à 12h30

Cave Jacovin

ZC Blanchisseries

6 Rue Le Prince Ringuet à Voiron

le samedi 3 avril

de 10h00 à 18h00

Fermé le dimanche

Ma Coop

661 route de Chambéry à Saint-Ismier

le samedi 3 avril

de 10h00 à 19h00

Fermé le dimanche

Chez le Per'Gras la boutique

38, av Maréchal Randon à Grenoble

le samedi 3 avril

10h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

le dimanche 4 avril

10h00 à 12h30

Palais de la bière

Place Victor Hugo à Grenoble

le samedi 3 avril

de 10h00 à 18h30

le dimanche 4 avril

de 10h00 à 12h30

Carrefour City Poisat

Place Georges Brassens à Poisat

le samedi 3 avril

de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

le dimanche 4 avril

de 10h00 à 12h30



La carte spéciale
week-end de
Pâques

Commander / Emporter

Commander dès le 22 mars 2021

Emporter les 3 et 4 avril 2021

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Menu de Pâques
59€50
par personne

Mise en bouche :
Ballotine de Suprême de Caille
Pomme paillasson

Foie Gras mi-cuit IGP Landes
et sa gelée de rhubarbe
Briochette maison aux mendiants

Ou
Vol au vent de coquillages 🍷
Langouste et Saint-Jacques

Filet de Sole de saison la criée des sables 🍷
d'Olonnes aux asperges de saison
et truffe noire du Périgord

Ou
Agneau du Trièves "élevage des Amarines" 🍷
Rôti au jus, navets boule d'or glacés
Purée de pois chiche

Tome aux fleurs sélection Bernard Mure Ravaud
et pain maison

Sphère Chocolat, cœur coulant caramel &
pralin maison aux noisettes

Dessert de Pâques
6€
par personne

Le dessert individuel
Sphère Chocolat,
cœur coulant caramel &
pralin maison aux noisettes

Plateau apéritif
19€
par personne

6 pièces par personne

Mini Humbergra's 🍷
Mini navette briochée au saumon fumé
Mini verrine de tartare de lieu jaune aux agrumes
Brochette de Saint-Jacques et tomate cerise 🍷
Mini pâté chaud de sanglier au foie gras 🍷
Avocat crevette et pamplemousse

Foie gras
165€/kg

Foie Gras mi-cuit maison IGP Landes
Briochette maison aux mendiants offerte
Prévoir 60g par personne

*Coffret
champagne & caviar*
149€90
pour 2 pers.

Caviar de Neuvik 50g
(Caviar d'Aquitaine)
10 mini blinis
Champagne Billecart
Salmon Rosé 75cl

*Plateau
de fruits de mer*
39€
par personne

½ Langouste
150g de Bulots
9 huitres fines de Claire N°3 ouvertes
100g de crevettes soit environ 6 pièces
1 pince de tourteaux environ 100g
Mayonnaise, aioli, vinaigre d'échalotes

*Carte
des vins*

Les Champagnes
Brut propriétaire 75cl : 23€
Henriot brut 75cl : 39€
Billecart Salmon Rosé 75cl : 45€

L'Effervescent
Elégance IGP Isère 75cl : 15€

Les Vins Blancs
Chambre d'Amour IGP Gascogne 75cl (moelleux) :
10€
Roussette Château de La Mar 75cl : 19€50
Chablis 1er cru Simonet Fèvre 37,5cl : 12€
Chablis 1er cru Simonet Fèvre 75cl : 23€

Les Vins Rouges
Saint-Amour Cru du Beaujolais AOC 75cl : 16€
Crozes Hermitage domaine les Remizières 37,5cl : 10€
Crozes Hermitage domaine les Remizières 75cl : 16€
Pommard Demougeot 2015 75cl : 45€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.