



**Marché de Noël**  
**Grenoble 2021**



# Les Grandes Marées

chez le  
**Pe'r GRAS**  
de père en fils depuis 1896



## *Pour l'Apéro*

<b>La formule Huîtres et vin blanc</b> .....	10€
L'assiette de 6 huîtres Noirmoutier (85) N°3 pleine Mer - Un verre de Vin blanc (14cl)	
<b>Planche de charcuterie</b> .....	13€
Charcuterie de Montagne artisanale du Champsaur : jambon cru 12 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison.	
<b>Barquette de frites</b> à partager ou pas et mayonnaise .....	3€50
<b>Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38) 230gr</b> .....	13€50
<b>Le Hamburger's</b> .....	6€50
Escalope de foie gras poêlée, confiture de figue ou oignon, brioche maison	
<b>Les 2 mini burgers</b> .....	6€50
Burger viande charolaise origine Isère Saint Agnès : Raclette fumée, bacon, briochette maison / Abondance, lard, briochette maison	
<b>Planche Saucisson sec "Le Crétin des Alpes"</b> .....	6€50
Saucisson 180gr, pain maison, beurre et condiments	
<b>Terrine "Le Crétin des Alpes" 180gr</b> condiments, pain maison .....	9€
(Chartreuse poivre vert / Bleu du Vercors, Noix caramélisées / Beaufort / Ail des ours)	
<b>Planche Apéro "Le Crétin des Alpes"</b> .....	15€
Terrine 180gr au choix, saucisson 180gr "Le Crétin des Alpes", pain maison et condiments	
<b>Planche de Fromages</b> idéale pour 6 personnes .....	15€
100% Chartreuse coopérative Entremont le Vieux 300gr	

## *Nos Entrées Froides*

Assiette de bulots 400gr et aioli .....	10€
Assiette de crevettes Equateur (40/60) 300gr et mayonnaise .....	12€50
Assiette de langoustines (20/30) 400gr et mayonnaise aioli .....	16€
Assiette mixte :	
5 langoustines, 5 crevettes Equateur (40/60), bulots (100gr) et mayonnaise aioli .....	16€
½ tourteau origine Ecosse et mayonnaise .....	17€50
Saumon fumé maison (origine Ecosse et Islande) toast de pain de mie maison .....	16€
Foie gras maison mi-cuit IGP Landes .....	17€50

## *Nos Entrées Chaudes*

Soupe de poisson, croûtons, rouille, fromage râpé 45cl .....	8€
Soupe de nos montagnes (crème de lentilles au foie gras ou potimarron) 45cl .....	8€
Assiette de petite friture de truitelle (230gr) .....	13€50
Crevettes flambées au pastis (300gr) .....	15€
Gambas flambées au pastis (300gr) .....	23€50
Os à moelle rôti, croûtons de pain de mie, fleurs de sel, sauce périgourdine et 2 escalopes de foie gras poêlées .....	25€

## *Notre Sélection d'Huîtres* selon Arrivage

L'assiette de l'Écailler ..... 27€

Dégustation de 4 régions d'élevages 12 pièces (3 Normandie, 3 Bretagne, 3 Vendée et 3 Marennes)

L'assiette de l'Épicurien ..... 30€

2 Gillardeau N°3, 2 Ancelin N°3, 2 Fines de Claire N°3 et 2 plates de Vendée

	les 6	les 9	les 12
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°3 .....	9€50	14€50	19€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°2 .....	10€	15€	20€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°1 .....	11€	16€50	22€
Huîtres de Normandie Isigny N°3 .....	10€	15€	20€
Huîtres de Normandie Isigny N°2 .....	11€	16€50	22€
Huîtres spéciales de Bretagne N°3 .....	12€50	18€50	25€
Huîtres Fines de Claire N°3 .....	14€	21€	28€
Huîtres Fines de Claire N°2 .....	16€	24€	32€
Huîtres Spéciales Plates .....	20€	29€	39€
Huîtres Ancelin N°3 .....	20€	29€	39€
Huîtres Gillardeau N°3 .....	20€	29€	39€

## *Nos Plateaux de Fruits de Mer* Prix ttc par personne

**39€50**

### *Le Vendéen*

6 huîtres Fines de Claire  
N°3 de Vendée  
½ tourteau  
3 langoustines  
50g de bulots

**59€50**

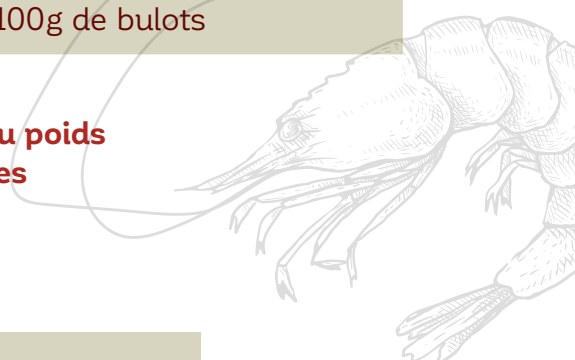
### *Le Royal*

½ langouste  
3 huîtres de Vendée N°3  
2 langoustines  
2 palourdes  
2 gambas  
100g de bulots

**Plateaux de fruits de mer sur mesure au poids  
selon vos choix parmi nos arrivages**

## *Plats du Jour 13€90*

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



## *Nos Gratins de Crozets* 270gr

La croziflette .....	12€50
Gratin de crozets aux champignons et cèpes .....	12€50
Gratin de crozets à la fondue 4 fromages .....	12€50
Supplément sauce foie gras .....	3€50

## *Nos Spécialités Chaudes*

Cuisse de canard IGP Landes confite par nos soins, gratin dauphinois .....	16€
Civet de sanglier sauvage origine Alsace et sa pomme rôtie .....	19€50
Marmite du pêcheur (merlu, crevette, moule, coque, praire, bouillon et pommes de terre) ....	19€50
Noix de Saint-Jacques rôties et son risotto au bouillon de crustacés .....	30€
Homard Canadien entier (pour 1 ou pour 2) garnis gratin dauphinois .....	39€50
Homard Breton entier (pour 1 ou pour 2) garnis gratin dauphinois .....	69€

## *Garnitures*

Barquette de Frites .....	3€50
Gratin dauphinois .....	5€

## *Nos Fromages*

Assiette de 3 fromages de Chartreuse 50 à 60gr .....	6€
Planche de fromages (idéale pour 6 personnes)	
100% Chartreuse coopérative Entremont le vieux 300gr .....	15€
Faisselle fermière au miel de la Bastille .....	5€




## *Nos Desserts*

Tarte du jour .....	6€/part
Tarte aux noix caramélisées .....	6€/part
Tarte frangipane aux myrtilles .....	6€/part
Bûche croustillant chocolat et insert chocolat noir .....	6€/part
Bûche citron, insert coco et biscuit noisette .....	6€/part
Bûche chocolat au lait insert aux poires et biscuit amande .....	6€/part
Crêpe au sucre .....	4€
Crêpe à la confiture maison ou caramel beurre salé maison ou miel de la Bastille .....	5€
Crêpe à la pâte à tartiner française "Le Crétin des Alpes" sans huile de palme .....	5€
Crêpe à la crème de marron .....	5€
Crêpe flambée Chartreuse ou Généri ou Grand-Marnier .....	7€
Supplément chantilly .....	0€50
Supplément boule de glace .....	2€50

Prix ttc - service compris



## Notre Carte des Boissons

Coca zéro, Perrier canette de 33cl .....	2€50
Jus de pomme artisanal "Le Crétin des Alpes", 100% local 25cl .....	2€50
Cola / Orangeade / limonade artisanaux "Le Crétin des Alpes", bouteille en verre, 100% local 33cl .....	3€50
Eau minérale plate, emballage 100% recyclable 50cl .....	2€
Thé glacé Bio commerce équitable, emballage 100% recyclable 33cl .....	3€50
Café .....	1€50
Thé ou infusion .....	2€
Jus de pomme chaud aux mandarines fraîches et miel de la Bastille 25cl 	3€
Vin chaud rouge aux mandarines fraîches et miel de la Bastille (Côtes du Rhône) 25cl 	3€
Chocolat chaud 25cl 	3€

## Nos Bières pression "Le Crétin des Alpes"

Bière blonde, blanche, IPA, bière de Noël, 100% locale 25cl .....	3€50
Bière blonde, blanche, IPA, bière de Noël, 100% locale 50cl .....	6€
Bière blonde, blanche, IPA, bière de Noël, 100% locale pichet 1L .....	12€

## Notre Carte des Vins

Sélection de vins blancs :	Verre/14cl	Bte/75cl
Verre de vin blanc selon notre sélection .....	3€50	-
<b>Abymes</b> de Savoie AOC Franck Masson .....	3€50	16€
<b>Roussette</b> de Savoie AOC Franck Masson 2019 .....	5€	19€50
<b>Chambre d'Amour</b> Côtes de Gascogne IGP L. Ossmin 2020 .....	5€	19€50
<b>Tarani</b> Vin de Pays des Coteaux Tolosan 2020 .....	3€50	16€
<b>Crozes Hermitage</b> AOC D. Remizière 2019 .....	7€	35€
<b>Riesling</b> Cuvée Equinoxe AOC Henri Fuchs 2019 .....	-	35€
<b>Gewurztraminer</b> AOC Henri Fuchs 2019 .....	-	35€
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> Les Vaillons AOC P. Vocoret 2018 .....	-	45€

Sélection de vins rosés :	Verre/14cl	Bte/75cl
<b>Pays d'Oc</b> IGP (2020) .....	5€	19€50
<b>Côtes de Provence</b> AOC D. de Favauquet 2020 .....	-	29€50

Sélection de vins rouges :	Verre/14cl	Bte/75cl
Verre de vin rouge selon notre sélection .....	3€50	-
<b>Côtes du Ventoux</b> AOP La Vieille ferme 2020 .....	3€50	16€
<b>Vin de Pays du Languedoc</b> Le fil rouge 2020 .....	3€50	16€
<b>Pinot Noir</b> Isère IGP Noël Martin .....	5€	19€50
<b>Mondeuse de Savoie</b> AOC La belle romaine D. Genoux 2019 .....	-	35€
<b>Crozes Hermitage</b> AOC D. Remizière 2019 .....	7€	35€
<b>Saint-Joseph</b> AOC D. Montez 2020 .....	-	45€

Nos magnums :	Mag/150cl
<b>Blanc : Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> Les Vaillons AOC P. Vocoret 2018 .....	90€
<b>Rouge : Saint-Joseph</b> AOC D. Montez 2020 .....	90€

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

Pour vos repas de fin d'année,  
pensez à commander les produits festifs du Per'Gras



restaurant@pergras.fr



04 76 42 09 47



www.le-drive.pergras.com



Les plateaux de fruits de mer



Les huîtres fines



Les coffrets cadeaux...



Les saumons fumés maison



Les foies gras mi-cuits maison

Idée cadeau pour les fêtes



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

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

Restaurant Chez le Per'Gras  
www.pergras.com