



Marché de Noël
Grenoble 2021



Le casse-croûte

du Per'Gras

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896



Les Sandwichs avec notre pain maison

Sandwich au foie gras IGP Landes maison	6€50
Supplément confiture de figue maison	0€50
Wraps au saumon fumé maison par nos soins et fromage frais	6€50
Sandwich chaud au boudin blanc maison	6€50

Les Best Sellers

Chausson de Saint-Marcellin et roquette (plat végétarien)	6€50
Le Hot Duck : saucisse de canard au foie gras maison sauce miel moutarde .	6€50
Barquette de boudin blanc cuisiné au vin blanc : oignons confits et crème fraîche (sur place ou à emporter)	
Petite 350gr	8€
Grande 700gr	14€50
Le Hamburgra's : escalope de foie gras poêlée, brioche maison et confiture maison	6€50
2 minis burgers viande charolaise Iséroise : raclette fumée, bacon / Abondance et lard	6€50
La formule : 6 huîtres Noirmoutier N°3 + 1 verre de vin blanc (14cl)	10€

Les Gratins 270gr

Gratin dauphinois du Per'Gras	5€
Gratin dauphinois du Per'Gras et saucisse de canard au foie gras	8€
Gratin dauphinois du Per'Gras avec escalope de foie gras poêlée	9€
Gratin de crozets aux champignons et cèpes	10€
Gratin de crozets à la fondue aux 4 fromages	10€
Croziflette	10€
Supplément escalope de foie gras sur vos gratins de crozets	3€50

Les Formules du midi

Sandwich au foie gras + 1 crêpe ou 1 gaufre (sucre, confiture, pâte à tartiner)	9€
Sandwich au boudin blanc + 1 crêpe ou 1 gaufre (sucre, confiture, pâte à tartiner)	9€
Hamburgra's + 1 crêpe ou 1 gaufre (sucre, confiture, pâte à tartiner)	9€
Wraps au saumon fumé maison + une crêpe ou gaufre (sucre, confiture, pâte à tartiner)	9€

Le Coin de l'Apéro

Chips "Le Crétin des Alpes" artisanales, cuites au chaudron, pommes de terre françaises 125gr	3€50
La planche saucisson sec 180gr "Le Crétin des Alpes", pain maison, beurre et comichons	6€50
Terrine "Le Crétin des Alpes" 180gr pain maison et condiments	9€
(Chartreuse poivre vert / Noix caramélisées, Bleu du Vercors / Beaufort / Ail des ours)	
Planche apéro "Le Crétin des Alpes" terrine au choix 180gr et saucisson 180gr, pain maison, beurre et condiments	15€
Planche de charcuterie de Montagne artisanale du Champsaur : jambon cru 12 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison	13€
Planche de 3 fromages 100% Chartreuse 300gr (idéale pour 6 personnes)	15€
Formule 6 huîtres Noirmoutier N°3 et un verre de vin blanc 14cl	10€
Barquette de frites	3€50

Bar à Soupes

Soupe de potimarron du Grésivaudan 45cl	6€
Soupe de lentilles au foie gras 45cl	6€
Soupe de poisson 45cl	6€
<i>Fromage râpé et croûton à votre disposition</i>	



Notre Carte des Boissons

Coca zéro, Perrier en canette de 33cl	2€50
Jus de pomme artisanal "Le Crétin des Alpes" 100% local 25cl	2€50
Cola / Orangeade / limonade artisanaux 33cl 100% local "Le Crétin des Alpes"	3€50
Eau minérale plate emballage 100% recyclable 50cl	1€50
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€
Chocolat chaud 25cl	3€

Notre Carte des Bières et Vins

Vin chaud rouge aux mandarines fraîches et miel de la Bastille (Côtes du Rhône) 25cl	3€
---	----

Bières pression "Le Crétin des Alpes" 100% locales :

Blonde, blanche, IPA, bière de Noël 25cl	3€50
Blonde, blanche, IPA, bière de Noël 50cl	6€
Blonde, blanche, IPA, bière de Noël pichet 1L	12€

Sélection de vins au verre 14 cl blanc ou rouge

Coupe de pétillant de Savoie Franck Masson 13cl	5€
Coupe de Champagne Brut propriétaire 13cl	8€

Sélection de vins à la bouteille 75cl :

Abymes de Savoie Franck Masson	16€
Roussette de Savoie Franck Masson	19€50
Chambre d'Amour Côtes de Gascogne moelleux	19€50
Gewurztraminer Henri Fuchs	33€
Pétillant de Savoie Franck Masson	25€
Champagne Brut propriétaire	45€

Sélection de vins rouges :

	Verre 14cl	Bte 75cl
Côtes du Ventoux AOP La Vieille ferme 2020	3€50	16€
Crozes Hermitage AOC D. Remizière 2019	7€	35€

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