



Marché de Noël
Grenoble 2022



Les Grandes Marées

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Pour l'Apéro

La formule Huîtres et vin blanc 12€50
L'assiette de 6 huîtres Noirmoutier (85) N°3 pleine Mer - Un verre de Vin blanc (14cl)

Planche de charcuterie 15€
Charcuterie de Montagne artisanale du Champsaur :
jambon cru 12 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison.

Barquette de frites à partager ou pas 3€50

Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38) 230gr 14€50
+ sauce fromage blanc aux herbes.

Le Hamburger's 9€50
Escalope de foie gras poêlée, confiture de figue ou oignon, brioche maison.

Planche Saucisson sec "Le Crétin des Alpes" 7€50
Saucisson 180gr, pain maison, beurre et condiments.

Terrine "Le Crétin des Alpes" 180gr condiments, pain maison 9€50
(Chartreuse poivre vert / Bleu du Vercors, Noix caramélisées / Beaufort / Ail des ours)

Planche Apéro "Le Crétin des Alpes" 16€
Terrine 180gr au choix, saucisson 180gr "Le Crétin des Alpes", pain maison et condiments.

Planche de Fromages idéale pour 6 personnes 15€
100% Chartreuse coopérative Entremont le Vieux 300gr.

Saucisson brioché idéale pour 4 personnes, brioche maison 400gr 19€50
Véritable saucisson de Lyon pistaché avec sauce fromage blanc aux herbes.

Nos Entrées Froides

Assiette de bulots 400gr et aioli 12€50

Assiette de crevettes Equateur (40/60) 300gr et mayonnaise 12€50

Assiette de langoustines (20/30) 400gr et mayonnaise aioli 16€50

Assiette mixte :
5 langoustines, 5 crevettes Equateur (40/60), bulots (100gr) et mayonnaise aioli 16€50

½ tourteau origine Ecosse et mayonnaise 17€50

Saumon fumé maison (origine Ecosse et Islande) toast de pain de mie maison 18€50

Foie gras maison mi-cuit IGP Landes, toast de pain de mie maison 20€

Nos Entrées Chaudes

Soupe de poisson, croûtons, rouille, fromage râpé 45cl 9€

Soupe de nos montagnes (crème de lentilles au foie gras ou potimarron) 45cl 9€

Assiette de petite friture de truitelle (230gr) et sauce fromage blanc aux herbes 14€50

Blanc de seiche et beurre persillé 16€

Crevettes flambées au pastis (300gr) 16€

Gambas flambées au pastis (300gr) 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	10€	15€	20€
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 14€90

Moules marinières gamies frites

ou

Moules de la semaine gamies frites

ou

Saucisses de porc de nos montagnes à la plancha
& gratin dauphinois

Nos Gratins 270gr

La croziflette 13€50

Gratin de ravioles du Royans aux poireaux et à la tome d'Abondance 14€50

Nos Spécialités Chaudes

Cuisse de canard IGP Landes confite par nos soins, gratin dauphinois 17€50

Civet de sanglier sauvage origine Alsace et sa pomme rôtie, gratin dauphinois 19€50

Marmite du pêcheur (merlu, crevette, moule, coque, praire, bouillon et pommes de terre) 20€

Noix de Saint-Jacques rôties et son risotto au bouillon de crustacés 30€

Homard Canadien entier (pour 1 ou pour 2) gamis gratin dauphinois 39€50

Magret de canard IGP Landes rôti à la plancha, sauce morilles 39€50

Ris de veau rôti, os à moelle gratiné, fleur de sel, sauce morilles 45€

Homard Breton ou langouste* entier (pour 1 ou pour 2) gamis gratin dauphinois 59€

*selon arrivage

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 6€

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 pamplemousse : dacquoise amande, crémeux pamplemousse mousse citron ... 6€/part

Bûche chocolat au lait : dacquoise noisette, crémeux passion, mousse chocolat au lait .. 6€/part

Crêpe au sucre 4€50

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 6€




Crêpe à la crème de marron 6€

Crêpe flambée Chartreuse ou Génépi ou Grand-Marnier 7€50

Supplément chantilly 0€50

Supplément boule de glace 2€50

Notre Carte des Boissons

Jus de pomme artisanal "Le Crétin des Alpes", 100% local 25cl	3€
Cola ou limonade artisanaux «Le Crétin des Alpes», 100% local 25cl	3€
Coca zéro, Badoit rouge de 33cl	3€
Eau minérale plate, emballage 100% recyclable 50cl	2€
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€
Green chaud : Chartreuse verte 1cl, chocolat chaud et chantilly 20cl	6€
Grog elixir Chartreuse : elixir Chartreuse 1cl, eau chaude, citron, miel de la Bastille 20cl	4€50

Nos Bières pression "Le Crétin des Alpes"

Bière blonde, IPA, 100% locale 25cl	3€50
Bière blonde, IPA, 100% locale 50cl	6€
Bière blonde, IPA, 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	
Vin de France Les Greluches	3€50	20€
Abymes de Savoie AOC Franck Masson	3€50	20€
Roussette de Savoie AOC Franck Masson 2021	5€	25€
Chambre d'Amour Côtes de Gascogne IGP L. Ossmin 2021	5€	25€
Tarani Vin de Pays des Coteaux Tolosan 2021	3€50	20€
Crozes Hermitage AOC D. Remizière 2020	7€	36€
Riesling Cuvée Equinoxe AOC Henri Fuchs 2020		36€
Gewurztraminer AOC Henri Fuchs 2020		39€
Chablis 1^{er} Cru La forêt AOC P. Vocoret 2020		49€
Saint-Joseph AOC D. Montez 2021		49€

Sélection de vins rosés :

IGP Les Alpilles D. des Validations 2021	5€	25€
Côtes de Provence AOC Château Minuty		29€50

Sélection de vins rouges :

Verre de vin rouge selon notre sélection	3€50	
Vin de Pays du Languedoc Le fil rouge 2021	3€50	20€
Syrah IGP Isère Noël Martin	5€	25€
Mondeuse de Savoie AOC vieillie en fût de chêne Franck Masson 2020		25€
Bordeaux Côte de Blaye château haut Bourcier	7€	36€
Crozes Hermitage AOC D. Remizière 2021	7€	36€
Saint-Joseph AOC D. Montez 2021		49€

Nos Magnums

	Mag/150cl
Blanc : Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons AOC P. Vocoret 2016	99€
Saint Joseph blanc 2019	99€
Rosé : Côtes de Provence AOC Château Minuty	60€

Nos Champagnes & pétillants

	75cl
Pétillant de Savoie Franck Masson	29€
Champagne Royer Brut propriétaire	50€
Champagne Louis Roderer Brut	95€
Champagne Louis Roderer Rosé	119€

Retrouvez sur l'ardoise toutes nos suggestions issues de la cave du Per'Gras.

Idée cadeau pour les fêtes



Les chèques cadeau du Per'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



à partir de 10€