



Marché de Noël
Grenoble 2023



Les Grandes Marées

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Pour l'Apéro

- l'assiette de foie gras mi-cuit maison** et toast de pain de mie maison 20€
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 17€
Charcuterie de Montagne artisanale : jambon cru 9 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison.
Barquette de frites et mayonnaise maison, à partager ou pas 3€50
Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38) 230gr 15€
+ sauce fromage blanc aux herbes.
Le Hamburger's 10€
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 «Chez Le Père Gras» 180gr condiments, pain maison 10€
(sanglier génépi / sanglier cèpes)
Terrine "Le Crétin des Alpes" 180gr condiments, pain maison 10€
(Chartreuse poivre vert / Reblochon et lardons / Ail des ours)
Planche apéro : 17€
Terrine 180gr au choix "**Chez Le Père Gras**" (sanglier génépi/ sanglier cèpes) ou "**Crétin des Alpes**" (chartreuse poivre vert / bleu du Vercors et noix caramélisées. beaufort / ail des ours), saucisson 180gr "Le Crétin des Alpes" pain maison et condiments
Planche de Fromages idéale pour 6 personnes 16€
100% Chartreuse coopérative Entremont le Vieux 300gr.
Saucisson brioché idéal pour 4 à 6 personnes, brioche maison 600gr 20€
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 Écosse et mayonnaise 17€50
Saumon fumé maison (origine Ecosse et Islande) toast de pain de mie maison 17€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 40cl 9€50
Soupe de nos montagnes (crème de lentilles au foie gras ou potimarron) 40cl 9€50
Assiette de petite friture de truitelle (230gr) et sauce fromage blanc aux herbes 15€
Blanc de seiche et beurre persillé 15€
Crevettes flambées au pastis (300gr) 16€
Gambas flambées au pastis (300gr) 25€

Notre Sélection d'Huîtres Selon Arrivage

L'assiette de l'Écailler28€
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 ou Utah beach (selon arrivage)

	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 15€

- Moules marinières gamies frites
ou
Moules de la semaine gamies frites
ou
Saucisse 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 raclette fermière de montagne..... 15€

Nos Spécialités Chaudes

- Cuisse de canard IGP Landes confite par nos soins, gratin dauphinois 18€50
Civet de sanglier sauvage origine Alsace et sa pomme rôtie, gratin dauphinois 20€
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) gami gratin dauphinois 39€50
Magret de canard IGP Landes rôti à la plancha, nature gami gratin dauphinois 29€50
Magret de canard IGP Landes rôti à la plancha, sauce morilles, gami gratin dauphinois 35€
Ris de veau rôti, os à moelle gratiné, fleur de sel, sauce morilles gami gratin dauphinois 40€
Homard Breton ou langouste* entier (pour 1 ou pour 2) gami gratin dauphinois 55€

*selon arrivage

Garnitures

- Barquette de Frites 3€50
Gratin dauphinois 6€

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 16€
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 mousse chocolat, insert caramel praliné croustillant, dacquoise amande 6€/part
Bûche mousse citron, insert crémeux coco, biscuit citron 6€/part
Bûche mousse chocolat au lait, insert passion, dacquoise noisette..... 6€/part
Crêpe au sucre 5€
Crêpe à la confiture de myrtilles ou caramel beurre salé maison ou miel de la Bastille 6€
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

Nos Champagnes & pétillants

Coupe/12clBte/75cl.. Mag/150cl

Pétillant de Savoie Franck Masson	6€.....	30€	
Champagne Royer Brut propriétaire	10€.....	40€.....	90€
Champagne Brut supérieur		80€	
Champagne Brut Rosé supérieur		100€	

Notre Carte des Vins

Sélection de vins blancs : Verre/14clBte/75cl.. Mag/150cl

Vins blancs secs de notre sélection.....4€..... 20€

Vin de France Les Greluches (Chardonnay)

Abymes de Savoie AOC Franck Masson (Jacquère)

Tarani Vin de Pays des Coteaux Tolosan (Sauvignon)

Vin de France Le Burllet, La Fourmone (Viognier, Clairette)

Vins blancs : Verre/14clBte/75cl.. Mag/150cl

Pays d'Oc IGP Domaine Fontarèche "Les Mijanelle" (Viognier)5€.....25€

Alsace AOC "Les petits Cailloux" 2022 Henri Fuchs5€.....25€

Vin de France"Villa Chambre d'Amour" 2022 Lionel Osmin5€.....25€

Roussette de Savoie AOC "God save the Altesse" 2022

Dom. des Crocs Blancs5€.....25€

Crozes Hermitage AOC "Cuvée Particulière" 2022 Dom. Remizières ..8€..... 40€

Alsace Gewurztraminer AOC 2022 Henri Fuchs..... 40€

Alsace Riesling "Equinoxe" 2022 Henri Fuchs 40€

Chablis 1er cru Les Forêts 2021 Dom. Vocoret 50€..... 100€

Saint-Joseph AOC 2022 Dom. Montez 50€..... 100€

Vin rosé : Verre/14clBte/75cl.. Mag/150cl

Côtes de Provence AOC "Terre l'Evidence" 2022 Villa Giroud5€.....25€

Sélection de vins rouges : Verre/14clBte/75cl.. Mag/150cl

Vins rouges de notre sélection.....4€..... 20€

Vin de France Les Greluches (Pinot Noir)

Languedoc AOP "La Dame du Causses" Bergerie du Capucin

Vins rouges : Verre/14clBte/75cl.. Mag/150cl

Isère Balmes Dauphinoises IGP "La Meute" 2022

Dom. Le Loup des Vignes5€.....25€

Savoie Mondeuse AOC "Fût de Chêne" Franck Masson 30€

Côte de Blaye AOC 2014 Château Haut Bourcier 7€.....35€

Crozes Hermitage AOC "Cuvée Particulière" 2022 Dom. Remizières 8€..... 40€

Saint-Joseph AOC Joseph "Cuvée du Papy" 2021 Dom. Montez 50€..... 100€

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC 2022 Cave Nuiton-Beunoy 50€

Nos Bières pression "Le Crétin des Alpes"

Panaché Blonde, IPA, 100% locale 25cl 3€50




Panaché Blonde, IPA, 100% locale 50cl..... 6€

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 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€
Eau minérale Evian, Badoit en verre 1l	4€
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	6€
Shooter Chartreuse jaune ou verte 2cl	5€

**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€