

Marché de Noël

Grenoble 2023



Le Bar

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	17€
Charcuterie de montagne artisanale : jambon cru 9 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison	
Barquette de frites à partager ou pas et mayonnaise maison	3€50
Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38) 230gr + sauce fromage blanc aux herbes ..	15€
Le Hamburger's	10€
Escalope de foie gras poêlée, confiture figue ou oignon, brioche maison	
Planche Saucisson sec "Le Crétin des Alpes"	7€50
Saucisson 180gr, condiments, pain, beurre maison	
Terrine «Chez le Père'Gras» 180gr condiments, pain maison	10€
(sanglier génépi ou 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 / Reblochon et lardons / 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 idéale pour 4 à 6 personnes brioche maison 600gr	20€
Véritable saucisson de Lyon pistaché avec sauce fromage blanc aux herbes.	
Foie gras mi-cuit IGP Landes maison , toast de pain de mie maison.....	20€
Blanc de seiche persillé	15€

Les huîtres

Huîtres de Vendée Noirmoutier N°3	Les 6 : 10€ Les 9 : 15€ Les 12 : 20€
L'assiette de l'écailler	28€
Dégustation de 4 régions d'élevage 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 Utah Beach	

Nos Champagnes & pétillants

	Coupe/12cl ...	Bte/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


	Verre/14cl ...	Bte/75cl..	Mag/150cl
Sélection de vins blancs :			
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 Burlet, La Fourmone (Viognier, Clairette)			
Vins blancs :			
Pays d'Oc IGP Domaine Fontarèche "Les Mijanelle" (Viognier)	5€	25€	
Alsace AOC "Les petits Cailloux" 2022 Henri Fuchs	5€	25€	
Vin de France "Villa Chambre d'Amour" 2022 Lionel Osmin	5€	25€	
Roussette de Savoie AOC "God save the Altesse" 2022			
Dom. des Crocs Blancs	5€	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 Forets 2021 Dom. Vocoret	50€	100€	
Saint-Joseph AOC 2022 Dom. Montez	50€	100€	
Vin rosé :			
Côtes de Provence AOC "Terre l'Evidence" 2022 Villa Giroud	5€	25€	
Sélection de vins rouges :			
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 :			
Isère Balmes Dauphinoises IGP "La Meute" 2022			
Dom. Le Loup des Vignes	5€	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-Beaunoy		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

Sans alcool

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€

Avec alcool

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€

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

Idée cadeau pour les fêtes



En vente dans le chalet Gastronomie

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



04 76 42 09 47



restaurant@pergras.com



www.le-drive.pergras.com

Restaurant Chez le Per'Gras
www.pergras.com

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896



à partir de 10€