



# Le casse-croûte du Per'Gras



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



## *Bar à soupes*

- Soupe de potimarron du Grésivaudan** 40cl (plat végétarien)..... 6€  
**Soupe de lentilles au foie gras** 40cl ..... 6€  
**Soupe de poisson** 40cl ..... 6€

Fromage râpé et croûtons à votre disposition

## *Les sandwiches avec notre pain maison*

- Sandwich saucisse de montagne** grillée (120gr) sauce tartare ..... 6€50  
**Véritable hot dog du Per'Gras**, saucisse Knacki,  
pain brioché maison et moutarde ..... 6€50  
**Wraps au saumon fumé** par nos soins et fromage frais ..... 6€50  
**Sandwich chaud au boudin blanc maison** ..... 6€50  
**Sandwich au foie gras mi-cuit maison** compotée de figes ..... 10€00

## *Les best sellers*

- Chausson de Saint-Marcellin**, pomme du Grésivaudan et roquette  
(plat végétarien) ..... 6€50  
**Barquette de boudin blanc cuisiné au vin blanc :**  
oignons confits et crème fraîche (sur place ou à emporter)  
Petite 400gr ..... 10€  
Grande 700gr ..... 16€  
**Le Hamburgra's :** escalope de foie gras poêlée,  
briochette maison et confiture maison ..... 10€

## *Les gratins 270gr*






- Gratin dauphinois du Per'Gras** ..... 6€  
**Gratin dauphinois du Per'Gras et saucisse de nos montagnes** (120gr)..... 10€  
**Croziflette** ..... 10€  
**Gratin de ravioles** du Royans aux poireaux  
et la raclette fermière de montagne ..... 13€

## *Le coin de l'apéro*

<b>Saucisson brioché</b> à partager idéal pour 4 à 6 personnes, brioche maison, véritable saucisson de Lyon pistaché avec sauce fromage blanc aux herbes (600g) .....	20€
<b>Chips "Le Crétin des Alpes"</b> artisanales, cuites au chaudron, pommes de terre françaises 125gr .....	3€50
<b>La planche saucisson sec</b> 180gr "Le Crétin des Alpes", pain maison, beurre et cornichons .....	8€
<b>Terrine "Chez le Per'Gras"</b> 180gr condiments, pain maison (sanglier génépi / sanglier cèpes / canard poivre vert) .....	10€
<b>Terrine "Le Crétin des Alpes"</b> 180gr pain maison et condiments (Chartreuse poivre vert / Reblochon et lardons / Ail des ours) .....	10€
<b>Planche apéro</b> : terrine 180gr au choix " <b>Chez Le Per'Gras</b> " ou " <b>Le Crétin des Alpes</b> " variétés voir ci-dessus, saucisson 180gr " <b>Le Crétin des Alpes</b> " pain maison et condiments .....	17€50
<b>Planche de charcuterie de Montagne artisanale</b> : jambon cru 12 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison .....	17€50
<b>Planche de fromages 100% Chartreuse</b> coopérative Entremont le vieux (idéale pour 6 pers. environ 300gr) .....	17€50
<b>Formule 6 huîtres Noirmoutier N°3</b> et un verre de vin blanc 14cl ....	12€50
<b>Barquette de frites</b> et mayonnaise maison .....	3€50



## Notre carte des boissons

<b>Jus de pomme</b> artisanal "Le Crétin des Alpes" 100% local 25cl. 	3€
<b>Cola / limonade</b> artisanaux à la pression "Le Crétin des Alpes" 100% local 25cl. 	3€
<b>Coca Zéro, Badoit rouge</b> 33cl	3€
<b>Thé glacé citron, Orangeade</b> artisanaux "Le Crétin des Alpes" 33cl	3€50
<b>Eau minérale plate</b> , emballage 100% recyclable 50 cl	2€
<b>Café</b>	1€50
<b>Thé ou infusion</b>	2€
<b>Jus de pomme chaud</b> aux mandarines fraîches et miel de la Bastille. 	3€
<b>Vin chaud rouge</b> (Côtes du Rhône) aux mandarines fraîches et cannelle 25cl. 	3€
<b>Chocolat chaud</b> 25cl. 	3€
<b>Green chaud</b> Chartreuse verte 1cl, chocolat chaud, chantilly 20cl	6€
<b>Grog élixir de Chartreuse</b> , eau chaude, citron, miel de la Bastille, élixir des Père Chartreux 20 cl.	6€

## Nos bières pression "Le Crétin des Alpes"

	25cl	50cl	1l
<b>Panaché Blonde, IPA</b> 100% local	3€50	6€	
<b>Bière blonde, IPA</b> 100% local	3€50	6€	12€

## Nos vins et pétillants

Sélection de vins blancs :	Verre/14cl	Bte/75cl	Bte/150cl
<b>Vins blancs de notre sélection</b>	4€	20€	
(Greluche Blanc VDF, Abymes de Savoie, Burlet)			
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> Chambre d'Amour L. Ossmin 2023	5€	25€	
<b>Pays D'Oc IGP</b> Dom. Fontarèche, Les Mijanelles, Viognier 2023	5€	25€	
<b>Alsace AOC</b> "les Petits cailloux" Henry Fuchs 2023	5€	25€	
<b>Alsace Gewurztraminer AOC</b> Henry Fuchs 2023		40€	
<b>Chablis 1er cru</b> "Les Forêts" Dom. de Vocoret 2023		50€	100€
Sélection de vin rosé :			
<b>IGP Ile de Beauté</b> "Terra Nativa" 2023	5€	25€	
Sélection de vins rouges :			
<b>Vin rouge de notre sélection</b> Greluche VDF (Pinot noir)	4€	20€	
<b>IGP Isère Balmes Dauphinoises</b> "La meute" 2023			
Le loup des Vignes	5€	25€	
<b>Bordeaux</b> Côte de Blaye château Haut Bourcier 2018	7€00	35€	
Sélection de Pétillants et Champagnes :			
	Coupe/12cl	Bte/75cl	
<b>Pétillant de Savoie</b> Franck Masson	6€	27€	
<b>Champagne Brut</b> Maison Royer	10€	45€	

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