



# Les Grandes Marées



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



## *Pour l'apéro*

<b>L'assiette de foie gras IGP Landes mi-cuit maison</b> et toast de pain de mie maison .....	20€
<b>La formule huîtres et vin blanc</b> .....	12€50
L'assiette de 6 huîtres Noirmoutier (85) N°3 pleine Mer - Un verre de Vin blanc (14cl)	
<b>Duo de tartinables de la mer</b> , pain maison .....	12€
(ex : sardine piment d'Espelette 100gr et aux 2 saumons 100g)	
<b>Planche de charcuterie</b> .....	17€50
Charcuterie de montagne artisanale : jambon cru 12 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison.	
<b>Barquette de frites</b> et mayonnaise maison, à partager ou pas .....	4€
<b>Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38)</b> 230gr .....	15€
+ sauce fromage blanc aux herbes.	
<b>Le Hamburger's</b> .....	10€
Escalope de foie gras poêlée, confiture de figue ou oignon, brioche maison.	
<b>Planche saucisson sec "Le Crétin des Alpes"</b> .....	8€
Saucisson entier 180gr, pain maison, beurre et condiments.	
<b>Terrine "Chez le Per'Gras" 180gr</b> condiments, pain maison .....	10€
(sanglier génépi / sanglier cèpes / canard poivre vert / Chevreuil aux giroles)	
<b>Terrine "Le Crétin des Alpes" 180gr</b> condiments, pain maison .....	10€
(Chartreuse poivre vert / Reblochon et lardons / Ail des ours)	
<b>Planche apéro :</b> .....	17€50
Terrine 180gr au choix " <b>Chez Le Per'Gras</b> " ou " <b>Le Crétin des Alpes</b> " (variétés voir ci-dessus), saucisson entier 180gr " <b>Le Crétin des Alpes</b> ", pain maison et condiments	
<b>Planche de fromages</b> idéale pour 6 personnes .....	17€50
100% Chartreuse coopérative Entremont le Vieux, pain Maison, 300gr.	
<b>Saucisson murçon brioché</b> idéal pour 4 à 6 personnes, brioche maison 600gr .....	20€
Véritable saucisson murçon matheysin avec sauce fromage blanc aux herbes.	

## *Nos entrées froides*

<b>Assiette de bulots</b> 400gr et aioli .....	12€50
<b>Assiette de crevettes</b> Équateur (40/60) 300gr et mayonnaise .....	12€50
<b>Assiette de langoustines</b> (20/30) 400gr et mayonnaise, aioli .....	16€50
<b>Assiette mixte</b> : 5 langoustines, 5 crevettes Équateur (40/60), bulots (100gr) .....	16€50
avec mayonnaise et aioli	
<b>½ tourteau</b> origine Écosse et mayonnaise (environ 350/400 g) .....	15€
<b>Saumon fumé maison</b> (origine Écosse) toast de pain de mie maison .....	18€
<b>Duo saumon fumé maison</b> (origine Écosse) & terrine de saumon et de lotte maison .....	19€
avec beurre demi sel et aioli	
<b>Foie gras maison</b> mi-cuit IGP Landes, toast de pain de mie maison .....	20€

## *Nos entrées chaudes*

<b>Soupe de poisson</b> , croûtons, rouille, fromage râpé 40cl .....	9€50
<b>Soupe de nos montagnes</b> 40cl .....	9€50
crème de lentilles au foie gras ou potimarron du Grésivaudan	
<b>Assiette de petite friture de truitelle</b> (230gr) et sauce fromage blanc aux herbes .....	15€
<b>Blanc de seiche</b> et beurre persillé .....	15€
<b>Crevettes flambées</b> au pastis (300gr) origine Équateur .....	17€
<b>Gambas flambées</b> au pastis (300gr) origine Nigéria .....	25€

## Notre sélection d'huîtres *Selon Arrivage*

**L'assiette de l'écailler** ..... 30€  
Dégustation de 4 régions d'élevages 12 pièces (3 Normandie, 3 Bretagne, 3 Vendée et 3 Arcachon)

	Assortiment 8 huîtres	Assortiment 12 huîtres
<b>L'assiette de l'Épicurien</b> .....	30€	40€

Gillardeau N°3, Ancelin N°3, Fines de Claire N°3 et plates de Vendée ou Utah beach ou les Parcs de l'impératrice (Arcachon) selon arrivage.

	les 6	les 9	les 12
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°3 .....	10€	15€	20€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°2 .....	11€	16€	22€
Huîtres de Vendée Noirmoutier N°1 .....	12€	17€	23€
Huîtres de Normandie Isigny N°3 .....	10€	15€	20€
Huîtres de Normandie Isigny N°2 .....	11€	16€	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€
Huitres Bassin Arcachon Les Parcs de l'impératrice (les petits mouchoirs) N°3.....	15€	22€50	30€
Huitres Bassin Arcachon Les Parcs de l'impératrice (les petits mouchoirs) N°2.....	16€	24€	32€
Huîtres Spéciales Plates .....	20€	29€	40€
Huîtres Ancelin N°3 .....	20€	29€	40€
Huîtres Gillardeau N°3 .....	20€	29€	40€

## Nos plateaux de fruits de mer *Prix ttc par personne*

**39€50**

### *Le Vendéen*

6 huîtres Fines de Claire  
N°3 Noirmoutier Vendée  
½ tourteau  
3 langoustines  
50g de bulots  
100g de crevettes (Équateur)

**59€50**

### *Le Royal*

½ langouste  
3 huîtres Fines de Claire  
N°3 Noirmoutier Vendée  
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 garnies frites  
ou

"Le rata de seiche" tomates, pommes de terre  
ou

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

*La saison des moules  
étant avancée cette année,  
nous vous proposons en plus,  
une recette traditionnelle  
sablaise d'un plat généreux  
pour les marins :  
"Le rata de seiche"*



## Nos gratins 270gr

<b>La croziflette du "Crétin des Alpes" :</b> .....	15€
crozets à l'ail des ours, jambon truffé français (région Rhône Alpes) et reblochon	
<b>Gratin de ravioles du Royans</b> aux poireaux et à la raclette fermière de montagne.....	15€

## Nos spécialités chaudes

<b>Cuisse de canard</b> IGP Landes confite par nos soins, gratin dauphinois .....	18€50
<b>Civet de sanglier</b> sauvage origine Alsace et sa pomme rôtie, gratin dauphinois .....	21€
<b>Marmite du pêcheur</b> (merlu, crevette, moule, vénéus, praire, bouillon et pommes de terre) .....	25€
<b>Noix de Saint-Jacques</b> rôties et son risotto au bouillon de crustacés .....	30€
<b>Homard Canadien entier</b> (pour 1 ou pour 2) garni de gratin dauphinois (450g env.) .....	39€50
<b>Magret de canard</b> IGP Landes rôti à la plancha, garni de gratin dauphinois .....	29€50
sauce au miel des ruches de la Bastille et orange	
<b>Magret de canard</b> IGP Landes rôti à la plancha, garni de gratin dauphinois sauce morilles .....	35€
<b>Ris de veau</b> rôti, os à moelle gratiné, fleur de sel, sauce morilles garnis de gratin dauphinois .....	40€
<b>Langouste de Cuba*</b> entière (pour 1 ou pour 2) garnie de gratin dauphinois (500/600g env.) ....	55€
<b>Langouste de Cuba*</b> 1/2 garnie de gratin dauphinois.....	29€

\*selon arrivage

## Nos garnitures

<b>Barquette de Frites</b> .....	4€
<b>Gratin dauphinois</b> .....	6€

## Nos fromages

<b>Faisselle fermière</b> au miel de nos ruches à la Bastille .....	6€
<b>Assiette de 3 fromages</b> de Chartreuse 50 à 60gr .....	6€
<b>Planche de fromages</b> (idéale pour 6 personnes)	
100% Chartreuse coopérative Entremont le vieux 300gr .....	17€50

## Nos desserts

<b>Dessert du jour</b> .....	6€/part
<b>Tarte aux noix</b> caramélisées .....	6€/part
<b>Tarte frangipane aux myrtilles</b> .....	6€/part
<b>Bûche croustillant royal chocolat</b> .....	6€/part
<b>Bûche marron</b> : mousse vanille, biscuit dacquoise et crèmeux marron .....	6€/part
<b>Bûche citron pamplemousse</b> : mousse citron, crèmeux pamplemousse et biscuit citron .....	6€/part
<b>Crêpe au sucre</b> .....	5€
<b>Crêpe à la confiture</b> de myrtilles ou caramel beurre salé maison ou miel de nos ruches à la Bastille .....	6€
<b>Crêpe à la pâte à tartiner française</b> "Le Crétin des Alpes" sans huile de palme .....	6€
<b>Crêpe à la crème de marron</b> .....	6€
<b>Crêpe flambée</b> Chartreuse ou Génépi ou Grand-Marnier .....	7€50
Supplément chantilly .....	1€
Supplément boule de glace .....	2€50

	1 boule	2 boules	3 boules
<b>Coupe de glace</b> .....	2€50	5€	7€

Parfums : voir ardoise

Prix ttc - service compris



# Nos Champagnes & pétillants

	Coupe/12cl	Bte/75cl	Mag/150cl
<b>Pétillant de Savoie</b> Franck Masson .....	6€	27€	
<b>Champagne Royer</b> Brut propriétaire .....	10€	45€	90€
<b>Champagne Bollinger spécial cuvée</b> .....		90€	
<b>Champagne Bollinger Rosé</b> .....		120€	

Retrouvez nos suggestions de Champagne brut ou rosé sur l'ardoise.

# Notre carte des vins

Sélection de vins blancs :	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
<b>Vins blancs secs de notre sélection</b> .....	4€	20€	

**Savoie** Blanc du "Crétin des Alpes" (Chardonnay/Jacquère)

**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 :	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
<b>Vin de France</b> Les Greluches (Chardonnay) .....	5€	25€	
<b>Pays d'Oc</b> IGP "l'Ile" Dom. de Castelnaud (Viognier) 2024.....	5€	25€	
<b>Alsace</b> AOC "Les petits Cailloux" Henri Fuchs 2024 .....	5€	25€	
<b>Vin de France</b> "Villa Chambre d'Amour" moelleux Lionel Osmin 2024 .....	5€	25€	
<b>Roussette de Savoie</b> AOC "God save the Altesse" 2022 .....	6€	30€	
Dom. des Crocs Blancs			
<b>IGP Isère</b> Les vins de la Bastille "La bête noire" 2024.....	7€	40€	
<b>Alsace Riesling</b> "Equinoxe" 2023 Henry Fuchs .....		40€	
<b>Chablis 1<sup>er</sup> cru</b> Les Montmains 2023 Dom. Vocoret .....		50€	100€
<b>Saint-Joseph</b> AOC 2024 Dom. Montez .....		50€	100€

Vin rosé :	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
<b>Côtes de Provence</b> "Villa Giroud" 2024 .....	5€	25€	

Vins rouges :	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
<b>Vin de France</b> Les Greluches (Pinot Noir) .....	5€	25€	
<b>Vin de France</b> "La Main de Papé 2024" (Grenache Syrah) .....	5€	25€	
<b>Savoie Gamay</b> Rouge du "Crétin des Alpes".....	5€	25€	
<b>Côte de Blaye</b> AOC "Château Haut Bourcier" 2018.....	7€	35€	
<b>Vacqueyras</b> AOC "Cuvée le poète" 2024 Dom. La Fourmone .....		35€	80€
<b>Saint-Joseph</b> AOC "Cuvée du Papy" 2023 Dom. Montez .....		50€	100€
<b>Pommard</b> AOC Dom. Rodolphe Demougeot 2021.....		80€	

# Nos bières pression "Le Crétin des Alpes"

	25cl	50cl	1l
<b>Panaché blonde, panaché bière de Noël</b> 100% local .....	4€	7€	13€
<b>Bière blonde, bière de Noël</b> 100% local .....	4€	7€	13€

# Notre carte des boissons

<b>Jus de pomme</b> artisanal, 100% local 25cl .....	3€
<b>Limonade</b> artisanale "Le Crétin des Alpes", 100% local à la pression 25cl.....	3€
<b>Coca, Coca zéro, Perrier</b> 33cl .....	3€
<b>Thé glacé artisanal citron ou pêche</b> "Le Crétin des Alpes", 100% local 33cl.....	4€
<b>Orangeade</b> artisanale "Le Crétin des Alpes", 100% local 33cl .....	4€
<b>Eau minérale plate</b> , emballage 100% recyclable 50cl .....	2€
<b>Eau minérale</b> Evian, Badoit en verre consigné 1l.....	5€
<b>Café</b> .....	1€50
<b>Thé ou infusion</b> .....	2€50
<b>Jus de pomme chaud</b> aux mandarines fraîches et miel des ruches à la Bastille 25cl .....	3€50
<b>Vin chaud rouge</b> aux mandarines fraîches et miel des ruches à la Bastille (Côtes du Rhône) 25cl .....	3€50
<b>Chocolat chaud</b> 25cl .....	3€50
<b>Green chaud</b> : Chartreuse verte 1cl, chocolat chaud et chantilly 20cl .....	6€50
<b>Grog Élixir Chartreuse</b> : Élixir Chartreuse 1cl, eau chaude, citron, miel des ruches à la Bastille 20cl .....	6€50
<b>Shooter Chartreuse</b> 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 -

Tout le Per'Gras



en un flash

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

Restaurant Chez le Per'Gras  
[www.pergras.com](http://www.pergras.com)



à partir de 10€