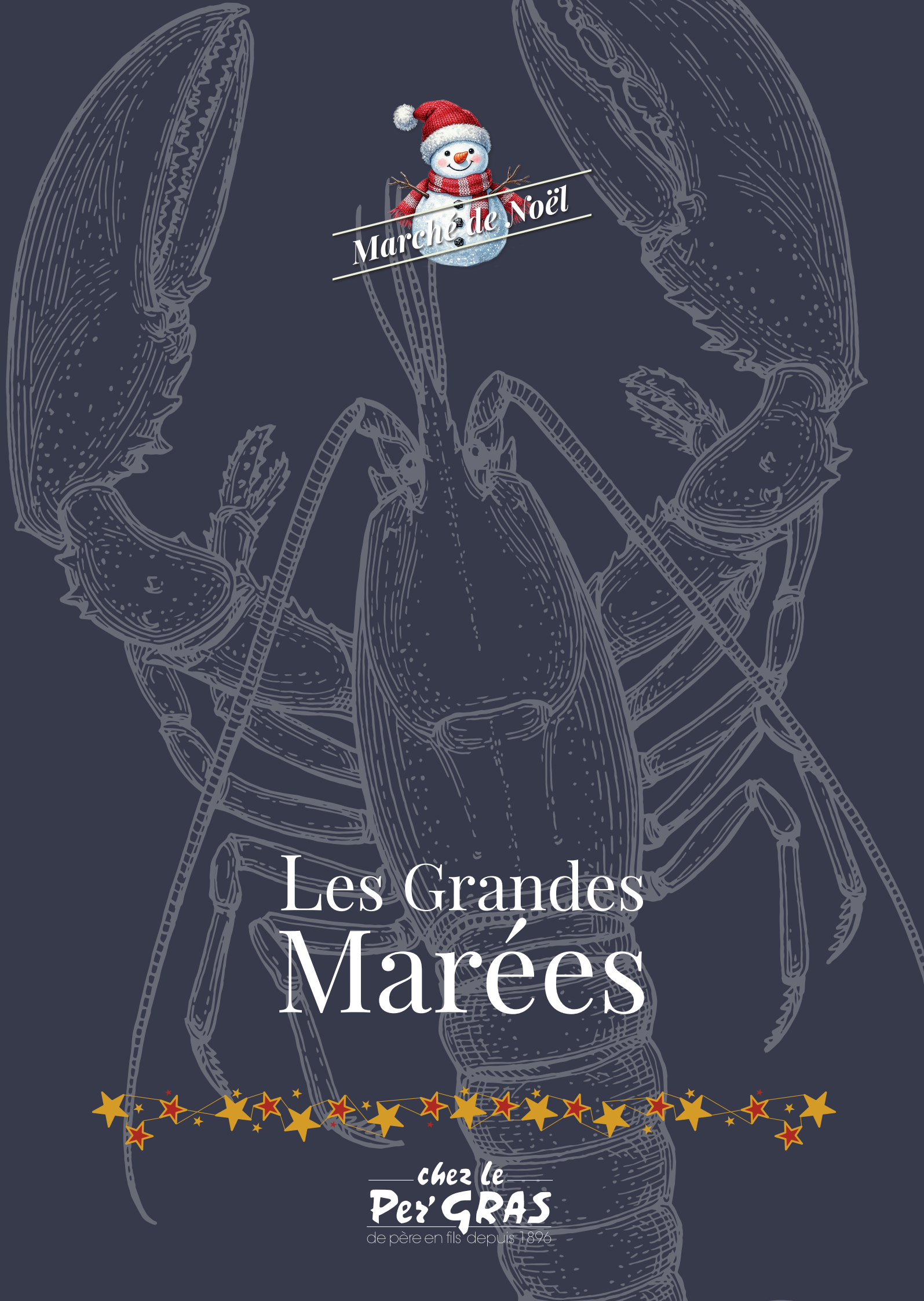


Les Grandes Marées

chez le Pet'GRAS

de père en fils depuis 1896

Pour l'apéro

L'assiette de foie gras IGP Landes 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)

Duo de tartinables "Chez le Per'Gras" végétariens, pain maison ..... 12€
(délice tomate, caviar d'olives noires ou caviar d'aubergine 2x100gr)

Duo de tartinables de la mer, pain maison ..... 12€
(ex : maquereau salicorne 100gr et aux 2 saumons 100g)

Planche de charcuterie ..... 18€
Jambon cru 9 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison.

Barquette de frites et mayonnaise maison, à partager ou pas ..... 4€

Assiette de petite friture de truitelle de la Sône (38) 230gr ..... 16€
+ sauce fromage blanc aux herbes.

Le Hamburgra's ..... 10€
Escalope de foie gras origine France poêlée, confiture de figue ou oignon, brioche maison.

Planche saucisson artisanal sec ..... 10€
Saucisson artisanal entier 180gr, pain maison, beurre demi-sel et condiments.

Terrine "Chez le Per'Gras" 180gr condiments, pain maison ..... 10€
(sanglier génépi / sanglier cèpes / canard poivre vert / chevreuil aux girolles au choix)

Planche apéro : ..... 18€
Terrine 180gr au choix **"Chez Le Per'Gras"** (variétés voir ci-dessus),
saucisson artisanal entier 180gr, pain maison et condiments

Planche de fromages idéale pour 6 personnes ..... 18€
100% Chartreuse coopérative Entremont le Vieux, pain maison, 300gr minimum.

Saucisson murçon artisanal brioché idéal pour 4 à 6 personnes, brioche maison 600gr ..... 20€
Véritable saucisson murçon artisanal matheysin avec sauce fromage blanc aux herbes.

Nos entrées froides

Assiette de bulots 400gr et aïoli ..... 13€50

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

Assiette de langoustines (20/30) 400gr et mayonnaise, aïoli ..... 16€50

Assiette mixte : 5 langoustines, 5 crevettes Équateur (40/60), bulots (100gr) ..... 16€50
avec mayonnaise et aïoli

½ tourteau origine Écosse et mayonnaise (environ 350/400 g) ..... 15€

Saumon fumé maison (origine Écosse) toast de pain de mie maison ..... 18€

Terrine de saumon (origine Écosse) **& merlan (Atlantique NE) maison** et aïoli ..... 15€

Terrine de cerf sauvage (origine France) **maison** confiture d'oignon et condiment ..... 15€

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 40cl ..... 9€50
crème de lentilles au foie gras ou potimarron du Grésivaudan

Assiette de petite friture de truitelle* (230gr) et sauce fromage blanc aux herbes ..... 16€

Blanc de seiche et beurre persillé ..... 16€

Crevettes flambées au pastis (300gr) origine Équateur ..... 17€

Gambas flambées au pastis (300gr) origine Nigéria ..... 25€

* Pisciculture de la Sône (38)

Notre sélection d'huîtres *Selon Arrivage*

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

	Assortiment 8 huîtres	Assortiment 12 huîtres
L'assiette de l'Épicurien	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€	24€
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 déjà bien avancée, nous vous proposons en plus, une recette traditionnelle sablaise d'un plat généreux pour les marins : "Le rata de seiche"

Nos gratins *270gr*

La croziflette du "Crétin des Alpes" : ..... 15€
crozets à l'ail des ours, jambon français (région Rhône Alpes) et reblochon

Gratin de ravioles du Royans aux poireaux, morilles 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 France et sa pomme rôtie, gratin dauphinois ..... 22€

Marmite du pêcheur* (merlu, crevette, moule, vénus, praire, bouillon et pommes de terre) ..... 25€

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

Homard Canadien entier (pour 1 ou pour 2) garni de gratin dauphinois (450g env.) ..... 39€50

Magret de canard IGP Landes rôti à la plancha, garni de gratin dauphinois ..... 26€50
sauce au miel des ruches de la Bastille et orange ou sauce morilles : sup. 5€

Ris de veau rôti, os à moelle gratiné, fleur de sel, sauce morilles garnis de gratin dauphinois ..... 40€

Langouste* origine Amérique Latine entière (pour 1 ou pour 2) ..... 55€
garnie de gratin dauphinois (500/600g env.)

Langouste* origine Amérique Latine 1/2 garnie de gratin dauphinois..... 29€
*selon arrivage

Nos garnitures

Barquette de Frites ..... 4€

Gratin dauphinois ..... 6€

Nos fromages

Faisselle fermière au miel de nos ruches à la Bastille ..... 6€

Assiette de 3 fromages de Chartreuse 50 à 60gr ..... 6€50

Planche de fromages (idéale pour 6 personnes)
100% Chartreuse coopérative Entremont le vieux 300gr minimum..... 18€

Nos desserts

Dessert du jour ..... 6€/part

Tarte aux noix caramélisées ..... 6€/part

Tarte frangipane aux myrtilles ..... 6€/part

Bûche croustillant royal chocolat et insert Chartreuse ..... 6€/part
Mousse au chocolat, crèmeux au chocolat et à la Chartreuse et biscuit au praliné croustillant

Bûche marron et myrtilles..... 6€/part
Crèmeux à la myrtille, mousse aux marrons et biscuit aux amandes

Bûche citron noisette : mousse au citron, crème de noisette et dacquoise noisette ..... 6€/part

Crêpe au sucre ..... 5€

Crêpe à la confiture de myrtilles ou au caramel beurre salé maison ..... 6€
ou au miel de nos ruches à la Bastille ou à la crème de marron

Crêpe à la pâte à tartiner française "Le Crétin des Alpes" sans huile de palme ..... 6€

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

Supplément chantilly ..... 1€

Supplément boule de glace ..... 2€50

	1 boule	2 boules	3 boules
Coupe de glace	2€50	5€	7€

Parfums : voir ardoise

Prix ttc - service compris

Nos Champagnes & pétillants

	Coupe/12cl	Bte/75cl	Mag/150cl
AOP Pétillant de Savoie "Au clair de la Bulle" Domaine des Crocs blancs	6€	30€	
AOP Champagne brut Maison Royer	10€	45€	90€
AOP Champagne brut spécial cuvée Maison Bollinger		90€	
AOP Champagne brut rosé Maison Bollinger		120€	
AOP Champagne brut La cuvée Maison Laurent Perrier		90€	
AOP Champagne brut rosé Maison Laurent Perrier		130€	

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
Vins blancs secs de notre sélection	5€	20€	
VDF "Mio" Domaine Vindemio (Viognier/Clairette)			
AOP Vin de Savoie "Le Crétin des Alpes" (Chardonnay/Jacquère)			
IGP Pays d'Oc "Marius" by Chapoutier (Vermentino)			

Vins blancs :

	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
VDF "1896" Les vignes des coteaux de la Bastille (Jacquère) 2025	5€	25€	
VDF "Mon blanc" Domaine de Gueydan (Muscat)	5€	25€	
IGP Pays d'Oc "l'ile" Domaine de Castelnau (Viognier) 2025	5€	25€	
AOP Alsace "les petits cailloux" Henry Fuchs 2025	5€	25€	
VDF "villa chambre d'amour" Lionel Osmin (Moelleux) 2025	5€	25€	
AOP Roussette de Savoie "God save the Altesse" Domaine des Crocs Blancs 2025	6€	30€	60€
AOP Alsace Gewurztraminer Henry Fuchs 2023		40€	
AOP Alsace Riesling Henry Fuchs 2025		40€	
AOP Chablis 1er cru "Les Montmains" Domaine Vocoret 2024 / mag. 2025		50€	100€
AOP Saint-Joseph Domaine Stéphane Montez 2024		50€	100€

Vin rosé :

	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
AOP Côtes de Provence Villa Giroud 2025	5€	25€	

Vins rouges :

	Verre/14cl	Bte/75cl	Mag/150cl
IGP Pays d'Oc "Marius" by Chapoutier (Grenache/Syrah)	5€	25€	
VDF "La Main de Papé" (Syrah) 2024	5€	25€	
AOP Lirac Domaine Respido 2024	6€	30€	
AOP Côte de Blaye "Château Haut Bourcier" 2018	7€	35€	70€
AOP Vacqueyras "Le poète" Domaine La Fourmone 2025		40€	80€
AOP Saint-Joseph "Cuvée du Papy" Domaine Stéphane Montez 2024		50€	100€
AOP Côte-Rôtie "Fortis" Domaine Stéphane Montez 2023		95€	

Nos bières pression "Le Crétin des Alpes"

	25cl	50cl	1l
Bière blonde, panaché, bière de Noël 100% locale	4€	7€	13€

Notre carte des boissons

Jus de raisin artisanal, 100% local 25cl ..... 3€50
Limonade artisanale "Le Crétin des Alpes", 100% locale à la pression 25cl ..... 3€50
Coca, Coca zéro, Perrier, Evian 33cl ..... 3€50
Thé glacé artisanal pêche "Le Crétin des Alpes", 100% local 25cl ..... 3€50
Orangeade artisanale "Le Crétin des Alpes", 100% local 33cl ..... 3€50
Eau minérale plate, emballage 100% recyclable 50cl ..... 2€
Eau minérale Evian, Badoit en verre consigné 1l ..... 5€
Café ..... 1€50
Thé ou infusion ..... 2€50
Jus de raisin chaud aux mandarines fraîches et cannelle 25cl ..... 4€
Vin chaud rouge (orignine France) aux mandarines fraîches et cannelle 25cl ..... 4€
Chocolat chaud 25cl ..... 4€
Green chaud : Chartreuse verte 1cl, chocolat chaud et chantilly 20cl ..... 6€50
Grog Élixir Chartreuse : Élixir Chartreuse 1cl, eau chaude, citron, miel des ruches à la Bastille 20cl ..... 7€
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 -

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

carte bleue
à partir de 10€

pinon sauvage - Crédits photos : Adobe Stock. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.