

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 sandwichs avec notre pain maison

Sandwich saucisse de montagne grillée (120gr) ..... 6€50
sauce miel des ruches de la Bastille moutarde

Véritable hot dog du Per'Gras ..... 6€50
saucisse Knacki, pain brioché maison et moutarde
ou sauce miel des ruches de la Bastille moutarde (oignons frits)

Wraps au saumon fumé par nos soins, fromage frais et mesclun ..... 6€50

Sandwich chaud au boudin blanc maison ..... 6€50

Sandwich au foie gras mi-cuit maison compotée de figues ..... 10€

Les best sellers

Chausson de Saint-Marcellin ..... 6€50
pomme du Grésivaudan et mesclun (plat végétarien)

Barquette de boudin blanc cuisiné au vin blanc :
oignons confits et crème fraiche (sur place ou à emporter)
Petite 400gr ..... 10€
Grande 700gr ..... 16€

Le Hamburgra's : ..... 10€
escalope de foie gras origine France poêlée, briochette maison
et confiture maison

Les gratins 270gr

Gratin dauphinois du Per'Gras ..... 6€

Gratin dauphinois du Per'Gras et saucisse de nos montagnes (120gr) ..... 10€

Croziflette ..... 13€
à l'ail des ours et jambon (porc origine France)et reblochon

Gratin de ravioles artisanales de la Mère Maury ..... 13€
aux poireaux, morilles et à la raclette fermière de montagne

Le coin de l'apéro

Saucisson murçon brioché à partager idéal pour 4 à 6 personnes ..... 20€
brioche maison avec sauce fromage blanc aux herbes (600g)

Chips "Chez le Per'Gras" artisanales ..... 4€50
cuites au chaudron, pommes de terre françaises 125g
saveurs poivre, piment d'Espelette ou truffes au choix

La planche saucisson artisanal sec entier 180gr ..... 8€
pain maison, beurre demi-sel et cornichons

Terrine "Chez le Per'Gras" 180gr condiments, pain maison ..... 10€
(sanglier Génépi / sanglier cèpes / chevreuil et 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 charcuterie ..... 18€
jambon cru 9 mois, rosette, terrine de cerf maison, condiments, pain maison

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

Formule 6 huîtres Noirmoutier N°3 et un verre de vin blanc 14cl ..... 12€50

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

Notre carte des boissons

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

Nos bières pression "Le Crétin des Alpes"

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

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€	

Notre carte des vins

Sélection de vins blancs :	Verre/14cl	Bte/75cl
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'île" 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" Dom. 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
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€

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

piment sauvage

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