

RESTAURANT DU PERREY



LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses pleine mer N°3 (élevées au large)

14€50 les 6
21€00 les 9
26€00 les 12

Plateau de l'Aiguille

3 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses,
3 amandes et ½ tourteau
44€ pour 1 pers/ 85€ pour 2 pers

Plateau horizon

6 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses, ½ tourteau,
3 amandes, 3 langoustines et ½ homard
76€ pour 1 pers/ 150€ pour 2 pers

½ homard froid (+/- 350g)	36€50
Crevettes	13€50
Bulots, bigorneaux	12€50
½ Tourteau	14€50

Moules

		Moules & frites
Marinières	12€90	16€90
Normandes à la crème bio	13€90	17€90
Herbes et citron	13€90	17€90
Curry	14€00	18€00
Au Roquefort Papillon bio	14€50	18€50

LA CARTE

Entrées

Bisque d'étrilles maison	12€50
Soupe à l'oignon maison & son accompagnement	9€90
Saumon Gravlax maison sur toast, crème acidulée	14€90
Tartare de thon, sésame et soja	14€90
Salade César (version plat 19€90)	15€50
Salade de la Mer (version plat 19€90)	15€50
Salade de chèvre et jambon de canard (version plat 17€90)	13€90
Salade Périgourdine (version plat 21€50)	17€00
Foie gras maison sur toast	16€50
Assiette de fromages normands	12€00
Escargots au beurre d'ail	les 6: 9€90 les 12: 18€00

Plats

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles & légumes, sauf autre précision.

VIANDES

*En provenance d'élevage en bio agriculture de l'Ouest de la France.

Filet de bœuf* (+/- 250g)	32€00
Brochette de bœuf*, sauce tartare	23€00
Tartare de bœuf*, préparé ou non, frites maison	23€00
Mijoté de poulet au camembert	22€00
Andouillette bio, frites, salade sauce camembert ou moutarde	19€50

POISSONS

Nos poissons sont en priorité sauvages sinon bio.

Dorade grise de pêche grillée, sauce vierge	24€50
Brochette de lotte, saumon et cabillaud, crème d'ail	24€50
Fish & Chips : poisson pané, frites maison & salade	18€50
Choucroute de la Mer : lotte, saumon, haddock, crustacés	26€00
Poisson du jour (selon arrivage)	19€00
Aile de raie rôtie, beurre noisette aux câpres, légumes et pommes de terre grenailles	22€00
Homard bleu grillé à la plancha, et flambé sur demande (pièce de 600g à 1kg, prix pour 100g)	16€00

Burgers

Nos burgers sont accompagnés de frites maison & salade

Boeuf*, tomme grise, crudités	19€00
Poulet, camembert, crudités	19€00
Fish, tomme grise, sauce tartare, crudités	19€00
Falafel, tome grise, crudités	19€00

LES DOUCEURS

Pâtisseries maison

Véritable Paris-Brest & coulis de caramel au beurre salé	11€00
Tarte aux pommes et sa crème fermière	9€00
Moelleux chocolat, sauce caramel au beurre salé, chantilly	9€00
Crème brûlée à la vanille	9€00
Profiterolles "folles": choux, glace vanille, chocolat & chantilly	13€50
Café ou thé & petit moelleux au chocolat	6€00
Café ou thé gourmand servi avec tarte aux pommes, crème brûlée et moelleux au chocolat	13€50

Gaufres

Sucre	4€50
Confiture	5€00
Nocciolatta	5€50
Caramel au beurre salé	5€50
Chantilly maison	6€00
Supplément chantilly	1€50

Glaces bio artisanales

Coupe 1 boule	3€50
Coupe 2 boules	7€00
Coupe 3 boules	9€00
Supplément coulis ou chantilly maison	1€50
Sorbet (2 boules) & alcool	11€50

Nos parfums : vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, cassis, citron, pomme, abricot, mangue.

Coupes glacées

12€00

Liégeois

Café ou chocolat

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat , chantilly

Coupe du Perrey

2 boules vanille, 1 boule pistache, caramel au beurre salé, chantilly

Coupe Rosso

1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Hauville

1 boule abricot, 1 boule citron, 1 boule mangue, marmelade de poire, chantilly

Coupe Croquante

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, nougat croquant, chocolat, chantilly

LES BOISSONS

SOFTS

Eau minérale naturelle, 50cl	5€00
Eau minérale gazéifiée, 50cl	5€00
Sirop à l'eau Bio, 25cl	2€50
Jus de fruits Bio (orange, pomme, ananas...), 25cl	5€00
Cola Bio, 33cl	5€00
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 33cl	5€00
Orangina, 25cl	5€00
Indien, 25cl	5€00
Diabolo Bio, Perrier sirop, 33cl	5€00
Perrier (rondelle), 33cl	5€00
Tonic water Bio, 33cl	5€00
Schweppes agrumes, 25cl	5€00
Limonade Bio , 33cl	5€00
Thé glacé Bio, 33cl	5€00

BOISSONS CHAUDES & FROIDES BIO

Expresso ou allongé	2€90
Noisette	3€10
Double expresso	4€50
Café crème	4€00
Cappuccino	5€50
Chocolat chaud	4€90
Thé, infusion	4€10

BOISSONS À EMPORTER

Volvic 50cl	3€00
Coca, Orangina	3€50
Café	2€50
Chocolat chaud	3€50
Café crème	3€00
Thé	3€50

LES BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir vin blanc / Kir Normand (Cidre fermier)	12cl	6€50
Kir Royal	12cl	14€50
Pastis, Ricard	4cl	6€50
Whisky	4cl	9€00
Whisky & cola, Gin & tonic	4cl	12€00
Pommeau, Martini ou Porto	6cl	6€50
Calvados VSOP Bio, Bénédictine, les classiques...	4cl	12€00
Irish Coffee	12cl	9€50

CIDRE & BIÈRES BIO

Cidre brut	33cl	5€50
	75cl	14€50
Bière blonde traditionnelle Trappe Puur 4,5°	25cl	6€50
	50cl	11€50
Bière Thörgoule Brasserie de la Baie 5°	25cl	5€00
	50cl	8€90
Bière blonde Brasserie des 2 Amants 6°	25cl	5€00
	50cl	8€90
Bière d'Abbaye Leffe 6,6° (non bio)	25cl	6€50
	50cl	11€50

COCKTAILS

Perrey (18cl): Bénédictine, jus de pomme, champagne, cassis		13€90
Rayon Vert (18cl) : Gin, citron, Clairette de Die, Curaçao bleu, Picon		13€90
Italicus Agrum (12cl) : Italicus (liqueur d'agrumes, plantes et épices), Schweppes Agrumes, Curaçao		13€90
G-Vine (15cl) : G-Vine, tonic, limonade, concombre		13€90
Saint Germain (15cl) : St Germain (liqueur française de fleur de sureau), Perrier, Clairette de Die		12€90
Blue Perrey (7cl) : Vodka, Curaçao Bleu, Angostura		12€90
Spritz Prosecco (15cl) : Apérol ou Saint Germain		12€90
Cocktail sans alcool (18cl) : orange, ananas, pomme, grenadine		8€90

LA CARTE DES VINS

Nos vins sont tous issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, et, pour la plupart, produits par des petits viticulteurs traditionnels.

VINS BLANCS	37,50cl	50cl	75cl
Crozes Hermitage E. Pochon			49€00
Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes			26€00
Côteau du Layon - D. des Hautes Gohardes			32€00
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	
Viognier - Les Granges de Mirabel Chapoutier			42€00
Sancerre Maison Dauny	27€00		42€00
Gewurtztraminer - Domaine Agapé			42€00
Riesling - Domaine Agapé			43€00
Chablis - Simonnet & Febvre			49€00
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier			32€00
Graves - Domaine du Château St Hilaire	24€00		38€00

VINS ROSES

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	31€00
Sun Up IGP Méditerranée			26€00
Sancerre Maison Dauny	27€00		42€00

VINS ROUGES

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		24€00	31€00
Sancerre AOP - Domaine Dauny	27€00		43€00
Graves - Domaine du Château St Hilaire	27€00		49€00
Côtes de Blaye L'Ironda			32€00
Saint Emilion grand cru chateau Belregard			62€00
Côtes de Bourg "Promesse de Dourthe"			32€00
Saumur Champigny "Le Boisclair"- J. Mellot			38€00
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier			32€00
Pinot noir Saint Victor - Gérard Bertrand			42€00

BULLES

Clairette de Die "Cuvée Abel"			28€00
Prosecco AOC brut			39€00
Champagne Canard-Duchêne			79€00

VINS BLANCS au verre (12,5cl)

Val de Loire - Domaine des Htes Gohardes	6€90
Sancerre - Maison Dauny	8€00
Viognier "Les Granges de Mirabel" Chapoutier	8€00
Graves - Domaine du Château St Hilaire	7€70
Côteaux du Layon - Domaine des Htes Gohardes	7€70
Chablis - Simonnet & Febvre	9€30
Côtes du Rhone - Adunacio Chapoutier	7€90
Gewurtztraminer - Domaine Agapé	8€20
Riesling - Domaine Agapé	8€20
Crozes Hermitage Etienne Pochon	9€20
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70

VINS ROSES au verre (12,5cl)

Val de Loire - Domaine des Htes Gohardes	6€90
Sun Up IGP Méditerranée	7€70
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70
Sancerre - Maison Dauny	8€00

VINS ROUGES au verre (12,5cl)

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70
Sancerre - Maison Dauny	8€30
Côte de Blaye L'Ironda	7€90
Graves - Domaine du Château St Hilaire	9€30
Saint Emilion Grand Cru - Château Belregard	12€60
Côtes de Bourg "Promesse de Dourthe"	7€90
Saumur Champigny "Le Boisclair" - J. Melllot	8€50
Côtes du Rhone blanc/rouge - Adunacio Chapoutier	7€90
Pinot noir Saint Victor - Gérard Bertrand	8€30

BULLES (14cl)

Clairette de Die "Cuvée Abel"	7€90
Prosecco AOC brut	8€90
Champagne Canard-Duchêne	14€00

PICHETS

	25cl	50cl
Val de Loire blanc- Domaine des Htes Gohardes	9€50	15€90
Val de Loire rosé - Domaine des Htes Gohardes	9€50	15€90
Anjou - Domaine des Htes Gohardes	9€50	15€90

MENU Enfant

14,50 €

Fish & chips maison

ou

Moules marinières & frites maison

ou

Steak haché de bœuf bio & frites maison

-

Tarte aux pommes ou glace bio