

RESTAURAnt
du PeRREY



02.35.10.38.90
hotelrayonvert@gmail.com

BIENVENUE !

Nous nous réjouissons de vous accueillir
pour vous faire passer un délicieux moment.

Au fil des saisons, notre Chef choisit avec soin des produits en
priorité bio ou locaux. Nos viandes sont essentiellement d'origine
française, et nos poissons principalement sauvages,
alors que nos huîtres "grand cru" sont élevées en pleine mer,
en Normandie bien entendu.

Dans notre cuisine, à l'exception des gaufres et du pain perdu,
tout est fait maison.

Ce qui peut expliquer parfois un peu d'attente.

Vous avez une autre question sur l'origine d'un de nos produits ?
N'hésitez pas, nous serons ravis d'y répondre!

Quelque chose vous manque ou ne vous convient pas
(assaisonnement, cuisson...) pendant votre repas ?
Dites-le nous tout de suite et nous ferons de notre mieux
pour vous satisfaire !

Vous avez apprécié la cuisine, le service, l'ambiance, le cadre ?
Partagez votre avis sur TripAdvisor ou Google !

Toute l'équipe du Restaurant du Perrey se tient à votre service,
et vous souhaite un très agréable moment.

For our menu in English, please scan this QR code



Illustrations : @cosmoillustrator

Tous nos prix s'entendent nets TTC. TVA 10% sur les boissons non alcoolisées/ 20% sur
les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer
avec modération. Carte des allergènes disponible sur demande.

FRUITS DE MER

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

14€50 les 6

21€00 les 9

26€00 les 12

L'assiette Lupin

6 crevettes roses, 3 langoustines et 3 huîtres

24€50

Le plateau de l'Aiguille

3 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses,

3 amandes et ½ tourteau

46€ pour 1 pers/ 90€ pour 2 pers

Le plateau horizon

6 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses, ½ tourteau,

3 amandes, 3 langoustines et ½ homard

78€ pour 1 pers/ 155€ pour 2 pers

½ homard froid (+/- 250g)	28€50
Crevettes roses	13€50
Bulots, bigorneaux	12€50
½ Tourteau	14€50

MOULES (marmite d'1 kg)

Marinières	15€00
Normandes à la crème	15€50
Camembert	16€50
Crème d'ail	16€50
Fourme d'Ambert	16€50
Frites maison +5€	

A PARTAGER POUR L'APÉRO

Planche mixte fromages & charcuteries	18€00
Fritto misto & sauce tartare	18€00
Assiette de bulots & crevettes, mayonnaise maison	18€00

ENTRÉES

Soupe à l'oignon maison	9€90
Soupe de poisson maison	12€50
Saumon Gravlax maison sur toast, crème acidulée	16€00
Tartare de thon, sésame et soja	14€90
Foie gras maison et sa brioche maison	20€00
Escargots au beurre d'ail	les 6: 9€90 les 12: 18€00

SALADES

Salade de hareng	8€50
Salade César	14€50
	Plat: 18€90
Salade de chèvre et jambon cru	14€50
	Plat: 18€90
Salade veggie: tomates, betterave, oignons rouges, falafels, radis, concombre et pommes grenailles	14€50
	Plat: 18€90

PLATS

Sauf autre indication, nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles & légumes. Frites maison en supplément de garniture +5€

VIANDES

Steak haché Angus (150gr) à cheval, frites & salade	17€00
Entrecôte (+/- 300g)	29€50
Filet de bœuf (+/- 250g)	32€50
Tartare de bœuf, préparé ou non, frites maison	22€50
Andouillette, sauce camembert ou moutarde	19€50

POISSONS

Dorade grise de pêche rôtie, sauce vierge	24€50
Fish & Chips maison: poisson pané, frites maison & salade	19€50
Choucroute de la mer: saumon, aiglefin, haddock, crustacés	26€00
Poisson du jour (voir ardoise)	19€50
Aile de raie, beurre noisette, câpres, légumes & grenailles	22€50
1/2 homard européen rôti au beurre d'ail	42€50

BURGERS

Nos burgers sont garnis d'une sauce maison piquillos, oignons, paprika, moutarde américaine et ketchup, et accompagnés de frites maison & salade

Boeuf, galette de pommes de terre, raclette crémeuse	23€50
	Double: 29€00
Poulet pané, galette de pommes de terre, Camembert crémeux	23€50
	Double: 29€00
Poisson, galette de pommes de terre, raclette crémeuse	23€50
	Double: 29€00
Steak végétal, galette de pommes de terre, Camembert crémeux	23€50
	Double: 29€00

PÂTISSERIES

Mousse au chocolat	7€00
Pain perdu, crème anglaise & glace caramel au beurre salé*	9€00
Tarte aux pommes & coulis de caramel au beurre salé*	9€00
Crème brûlée à la vanille	9€00
Nougat glacé & coulis de fruits rouges	9€00
Profiteroles "folles", glace vanille, chocolat & chantilly*	13€50
Paris-Brest	11€00
Café ou thé & mini Paris-Brest ou mini tarte aux pommes	6€50
Café gourmand (Paris-Brest, tarte pommes et moelleux chocolat)	13€50

GAUFRES

Sucre	5€50
Confiture	6€00
Speculos	6€50
Nocciolata	6€50
Caramel au beurre salé*	6€50
Chantilly*	7€00
Supplément chantilly*	2€00
Supplément boule de glace	2€50
Supplément amandes grillées	1€50

GLACES

Coupe 1 boule	3€50
Coupe 2 boules	7€00
Coupe 3 boules	9€00
Supplément coulis ou chantilly*	2€00
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

13€00

Café ou chocolat liégeois

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, 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 Melba

3 boules vanille, fraises ou pêches fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly*

Coupe Croquante

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, nougatine, chocolat chaud, chantilly*

Coupe After diner

2 boules menthe & pépites de chocolat, chocolat chaud, Get 27, chantilly*

MENU DU JOUR

25€

Entrée et plat
ou
Plat et dessert
voir ardoise

MENU Enfant*

15,50€

Fish and chips maison
ou
Steak haché de bœuf
& frites maison
-
Mousse au chocolat ou glace

*Jusqu'à 12 ans

LES BOISSONS

SOFTS

Eau minérale naturelle, 50cl	5€00
Eau minérale gazéifiée, 50cl	5€00
Sirop à l'eau, 25cl	3€00
Jus de fruits (orange, pomme, ananas...), 25cl	5€00
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 33cl	5€00
Orangina, 25cl	5€00
Indien, 25cl	5€20
Diabolo, Perrier sirop, 33cl	5€20
Perrier (rondelle), 33cl	5€00
Tonic water, 25cl	5€00
Schweppes agrumes, 25cl	5€00
Limonade, 33cl	5€00
Thé glacé, 33cl	5€00
Orange ou citron pressé	6€50

BOISSONS CHAUDES BIO

Expresso, allongé ou americano	2€90
Noisette ou décaféiné	3€10
Double expresso	4€50
Café crème	4€50
Latte	4€90
Cappuccino, Macchiato ou Mocaccino	6€50
Chocolat chaud	5€00
Thé, infusion	4€10
Supplément chantilly maison	2€00

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, Bénédictine, les classiques...	4cl	12€00
Irish Coffee	12cl	10€50

CIDRE & BIÈRES

Cidre brut	33cl	6€00
	75cl	14€50
Bières BIO de la Brasserie des 2 Amants :		
• Pression		
"Régis", blonde American pale ale, fruitée (6°)	25cl	6€00
	50cl	11€00
"Mathilde", blonde légère florale (4,2°)	25cl	5€50
	50cl	10€00
• Bouteilles		
"Lili", bière sans alcool	33cl	5€50
Ambrée ou brune	33cl	6€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
G-Vine (15cl): G-Vine, tonic, limonade, concombre	13€90
Americano (15cl): Vermouth rouge Noilly Prat, Campari, Gin	13€90
Spritz Clairette de Die (15cl): Apérol ou Saint Germain	12€90
Mirabeau (18cl): Gin rosé, Clairette de Die, crème de cassis	13€90
Margarita (18cl): Tequila, Cointreau, jus de citron	13€90
Cocktail de jus de fruits	8€50

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	37,50cl	50cl	75cl
Chardonnay Domaine des Hautes Gohardes			26€00
Côteau du Layon Domaine 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
Chablis Simonnet & Febvre			49€00
Graves Château Saint Hilaire	24€00		38€00
Côte du Rhône Adunacio Chapoutier			32€00

VINS ROSES

Côteaux d'Aix Domaine des Béatines		24€00	
Côtes de Gascogne "Joy"			28€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
Saumur Champigny "Le Boisclair" J. Mellot			38€00
Lussac Saint Emilion "Luccianus"			49€00
Côte du Rhône Adunacio Chapoutier			32€00

BULLES

Clairette de Die "Cuvée Abel"			28€00
Champagne Canard-Duchêne			79€00

VINS BLANCS au verre (12,5cl)

Val de Loire Domaine des Htes Gohardes	7€20
Sancerre Maison Dauny	8€90
Viognier "Les Granges de Mirabel" Chapoutier	8€90
Côteaux du Layon - Domaine des Htes Gohardes	8€50
Chablis Simonnet & Febvre	9€30
Côteaux d'Aix Domaine des Béatines	7€70
Graves Château Saint Hilaire	8€80
Côte du Rhône Adunacio Chapoutier	8€20

VINS ROSES au verre (12,5cl)

Val de Loire Domaine des Htes Gohardes	7€20
Côteaux d'Aix Domaine des Béatines	8€20
Côtes de Gascogne "Joy"	7€90

VINS ROUGES au verre (12,5cl)

Côteaux d'Aix Domaine des Béatines	8€20
Sancerre Maison Dauny	8€90
Graves Domaine du Château St Hilaire	9€30
Saumur Champigny "Le Boisclair" J. Mellot	8€90
Côte du Rhône Adunacio Chapoutier	8€20

BULLES (14cl)

Clairette de Die "Cuvée Abel"	7€90
Champagne Canard-Duchêne	14€00

PICHETS

	25cl	50cl
Val de Loire blanc Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50
Val de Loire rosé Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50
Anjou Domaine des Htes Gohardes	10€50	16€50