

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 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, 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.



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

26€

Le plateau de l'Aiguille

3 huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes roses,

3 amandes et ½ tourteau

54€ pour 1 pers/ 105€ pour 2 pers

Le plateau horizon

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

3 amandes, 3 langoustines et ½ homard

84€ pour 1 pers/ 165€ 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)

	Sans frites	Avec frites
Marinières	16€00	21€00
Normandes à la crème	16€00	21€00
Au cidre	16€00	21€00
Crème d'ail	16€00	21€00
Roquefort	16€00	21€00

A PARTAGER (ou pas !) POUR L'APÉRO

<u>Fritto misto</u> : poisson pané maison, calamars à la romaine, poulet fritet sauce tartare maison	18€00
<u>Assiette mixte</u> : camembert rôti, jambon cru, chorizo, rosette et pommes de terre grenailles	18€00
<u>Assiette veggie</u> : falafels, légumes crus, houmous de betterave, salade, sauce fromage blanc ciboulette	18€00

ENTRÉES

Soupe à l'oignon	10€50
Soupe de crabe & poissons	14€00
Saumon Gravlax, crème acidulée, brioche maison	18€00
Carpaccio de tomates & burrata	15€50
Foie gras, confiture d'oignon et brioche maison	20€00
Escargots au beurre d'ail	les 6: 9€90 les 12: 18€00
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail	les 6: 9€90 les 12: 18€00
Assiette de fromages normands	12€50

SALADES

Salade de hareng	16€50
Salade César	18€00
Salade de la mer: gravlax, maquereau mariné et rillettes de poisson	18€50
Salade mixte	6€00
Salade du jour	Voir ardoise

PLATS

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

VIANDES

Suprême de volaille jaune, sauce aux agrumes, riz légumes	22€00
Steak haché (150g) à cheval, frites & salade	18€00
Tartare de bœuf (180g), préparé ou non, frites & salade	24€50
Faux filet (250g), sauce au poivre, frites & salade	24€00
Andouillette sauce échalotte, frites & salade	22€50
Suggestion	Voir ardoise

POISSONS

Fish n chips maison, sauce tartare, frites & salade	21€00
Choucroute de la mer: saumon, lieu, poisson fumé, crustacés	28€00
Dorade grise grillée à la plancha, sauce au beurre blanc	24€50
Raie beurre noisette et câpres	24€50
Poisson du jour	Voir ardoise

BURGERS

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

Boeuf, cheddar	23€50
Poulet pané, Pont Lévêque	23€50
Poisson, fromage à l'ail et fines herbes	23€50
Veggie : falafels et cheddar	23€50

PÂTISSERIES MAISON

Ile flottante, crème anglaise, amandes grillées	9€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
Moelleux au chocolat, crème anglaise, caramel au beurre salé	9€00
Profiteroles du Chef	12€00
Café ou thé gourmand (mini tarte pommes, mini moelleux chocolat et mini crème brûlée)	13€50
Café ou thé accompagné d'un mini au choix	6€50

CRÊPES OU 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€50
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€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

13€80

Café ou chocolat liégeois

Fraises ou pêche Melba

2 boules vanille, fraises ou pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

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 After diner

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

MENU DU JOUR

Entrée & plat ou plat & dessert

28€

Terrine de poisson maison

-

Dos de lieu au beurre d'estragon,
pommes de terre grenailles & légumes

ou

Suprême de volaille aux agrumes,
riz & légumes

-

Moelleux au chocolat maison

MENU Enfant*

15,50€

Fish and chips maison

ou

Steak haché de bœuf
& frites maison

ou

Burger poulet et 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 - lait végétal disponible sur demande

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
Get 27 ou 31, Bailey's, rhum vieux	6cl	8€00
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		
"Mathilde", blonde légère florale (4,2°)	25cl	6€00
	50cl	11€00
"Régis", IPA, blonde (6°)	25cl	6€00
	50cl	11€00
• Bouteilles		
"Lili", bière sans alcool	33cl	5€50
Bière ambrée ou brune	33cl	6€50

COCKTAILS

Perrey (18cl):	13€90
Bénédictine, jus de pomme, champagne, cassis	
Rayon Vert (18cl):	13€90
Gin, citron, Clairette de Die, Curaçao bleu, Picon	
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
Margarita (18cl): Tequila, Cointreau, jus de citron	13€90
Crodino, Spritz sans alcool	9€50
Cocktail de jus de fruits	8€50

LA CARTE DES VINS

	37,50cl	50cl	75cl
VINS BLANCS			
Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes			26€00
Muscadet sur Lie - Sevre et Maine			26€00
Côteau du Layon - Domaine des Hautes Gohardes			32€00
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		26€00	
Viognier - Les Granges de Mirabel (Demeter)			42€00
Sancerre AOP Maison Dauny	29€00		46€00
Chablis - Simonnet & Febvre			49€00
IPG Sauvignon - Château de Sours "Entre 2 mers"			32€00
Graves - Château Saint Hilaire	26€00		38€00
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier			32€00
Chenin - The Artist			28€00
VINS ROSES			
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		26€00	
Côtes de Gascogne - Joy			28€00
IGP Gard - Le Campuget			22€50
IGP Provence - Domaine Peyrassol			29€00
VINS ROUGES			
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines		26€00	
Sancerre AOP - Domaine Dauny			49€00
Graves - Domaine Château St Hilaire	27€00		42€00
Lussac Saint Emilion - Vignoble Lassagne			
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier			32€00
Merlot 100% (sans sulfites)			26€00
IGP Val de Loire - Pinot Noir			28€00
BULLES			
Clairette de Die "Cuvée Abel" (Demeter)			29€00
Champagne Canard-Duchêne P181 Extra Brut Bio			95€00
Sparkling Rosé - Château des Sours			34€00
Crémant de Loire J. Mellot - Le Marquis			42€00
SANS ALCOOL			
Sauvignon pétillant désalcoolisé			26€00

VINS BLANCS au verre (12,5cl)

Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes	7€20
Muscadet sur Lie - Sevre et Maine	7€20
Côteau du Layon - Domaine des Hautes Gohardes	8€70
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70
Viognier - Les Granges de Mirabel (Demeter)	8€90
Sancerre AOP Maison Dauny	8€90
Chablis - Simonnet & Febvre	9€80
IPG Sauvignon - Château de Sours "Entre 2 mers"	8€70
Graves - Château Saint Hilaire	8€00
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier	8€40
Chenin - The Artist	7€50

VINS ROSES au verre (12,5cl)

IGP Provence - Domaine Peyrassol	7€20
Côtes de Gascogne - Joy	7€20
Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€90
IGP Gard - Le Campuget	6€50

VINS ROUGES au verre (12,5cl)

Côteaux d'Aix - Domaine des Béatines	7€70
Sancerre AOP - Domaine Dauny	8€90
Graves - Domaine Château St Hilaire	8€50
Lussac Saint Emilion - Vignoble Lassagne	9€80
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier	8€40
Merlot 100% (sans sulfites)	6€00
IGP Val de Loire - Pinot Noir	7€20

BULLES (14cl)

Clairette de Die "Cuvée Abel"	7€90
Champagne Canard-Duchêne	14€00
Sparkling Rosé - Château des Sours	8€90
Crémant de Loire J. Mellot - Le Marquis	8€90

PICHETS

	25cl	50cl
Chardonnay blanc	10€50	16€50
IGP Rosé - Domaine Peyrassol	10€50	16€50
Anjou rouge Val de Loire	10€50	16€50