

**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, bulots, crevettes roses,

3 amandes et ½ tourteau

54€ pour 1 pers/ 105€ pour 2 pers

### Le plateau horizon

6 huîtres, bulots, crevettes roses, ½ tourteau,

3 amandes, 3 langoustines et ½ homard

84€ pour 1 pers/ 165€ pour 2 pers

Homard européen (+/- 650g)	65€00
Crevettes roses	13€50
Bulots	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
Camembert	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 frit et sauce tartare maison	19€00
<u>Assiette mixte</u> fromages & charcuterie	19€00
<u>Assiette veggie</u> : falafels, légumes crus, salade, sauce fromage blanc ciboulette	19€00
<u>Assiette de la mer</u> : terrine de poisson, gravlax, sardines grillées, crudités et salade	19€00

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon	11€50
Soupe de crabe & poissons	14€00
Saumon Gravlax, crème acidulée, brioche maison	18€00
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 3: 9€90 les 6: 18€00

## SALADES

Salade César	18€00
Salade de chèvre et lardons	18€50
Salade mixte	6€00
Salade verte	3€00
Salade du jour	Voir ardoise

## PLATS

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

### VIANDES

Suprême de volaille jaune, sauce camembert & frites	21€00
Steak haché (150g) à cheval, frites & salade	19€00
Tartare de bœuf (180g) italien: tomates confites, basilic, parmesan et roquette, frites & salade	24€50
Faux filet (250g), sauce au poivre, frites & salade	26€00
Andouillette sauce échalotte, frites & salade	22€50
Camembert rôti "5 Frères" (médaillé en 2025), charcuterie et pommes de terre sautées	22€00

### POISSONS

Fish n chips maison, sauce tartare, frites & salade	21€00
Choucroute de la mer: saumon, lieu, poisson fumé, crustacés	28€00
Croustillant de saumon au beurre blanc sur nid de chou et légumes	24€00
Raie beurre noisette et câpres	24€50
Poisson du jour	Voir ardoise

### BURGERS

Boeuf, cheddar, sauce burger maison	23€50
Poulet pané, Pont Lévêque, sauce burger maison	23€50
Poisson, cheddar, sauce burger maison	23€50
Veggie : steak veggie et cheddar, sauce burger maison	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 maison	12€00
Café ou thé gourmand (mini tarte pommes, mini moelleux chocolat et chou à la crème)	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 Enfant\*

15,50€

Moules frites

ou

Burger poulet & frites

ou

Fish & chips

-

Mousse au chocolat

ou

2 boules de glace au choix

\*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

Espresso, allongé ou americano	2€90
Noisette ou décaféiné	3€10
Double espresso	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	7€00
Kir Royal	12cl	12€50
Pastis, Ricard	4cl	7€00
Whisky	4cl	9€00
Whisky & cola, Gin & tonic	4cl	12€00
Pommeau, Martini ou Porto	6cl	7€00
Get 27 ou 31, Bailey's, rhum vieux	6cl	9€00
Calvados VSOP, Bénédictine, les classiques...	4cl	12€00
Irish Coffee	12cl	10€50

### CIDRE & BIÈRES

Cidre brut	33cl	6€00
	75cl	14€50
Bièrel locale et bio "Les 2 Amants"		
Mathilde, blonde pression, légère et florale (4°2)	25cl	6€00
	50cl	11€00
Bière ambrée, bouteille	33cl	6€50
Bière 0°	33cl	5€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
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

VINS BLANCS	37,50cl	50cl	75cl
Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes			27€00
Muscadet sur Lie - Sevre et Maine			27€00
Côteau du Layon - Domaine des Hautes Gohardes			32€00
Viognier - Les Granges de Mirabel (Demeter)			42€00
Chablis - Simonnet & Febvre			49€00
IPG Sauvignon - Château de Sours "Entre 2 mers"			32€00
Graves - Château Saint Hilaire			38€00
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier			32€00
Chenin - The Artist			28€00

### VINS ROSES

Côtes de Gascogne - Joy			28€00
IGP Gard - Le Campuget			22€50
Peyrassol - IGP Provence			28€00

### VINS ROUGES

Sancerre AOP - Domaine Dauny			49€00
Graves - Domaine Château St Hilaire	27€00		42€00
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

### VINS BLANCS au verre (12,5cl)

Chardonnay - Domaine des Hautes Gohardes	7€50
Muscadet sur Lie - Sevre et Maine	7€50
Côteau du Layon - Domaine des Hautes Gohardes	8€70
Viognier - Les Granges de Mirabel (Demeter)	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€50
Côtes de Gascogne - Joy	7€50
IGP Gard - Le Campuget	6€50

### VINS ROUGES au verre (12,5cl)

Sancerre AOP - Domaine Dauny	8€90
Graves - Domaine Château St Hilaire	8€50
Côte du Rhône - Adunacio Chapoutier	8€40
Merlot 100% (sans sulfites)	7€50
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	12€00	18€00
IGP Rosé - Domaine Peyrassol	12€00	18€00
Anjou rouge Val de Loire	12€00	18€00