

- À LA CARTE -

ENTRÉES À PARTAGER...

Les oeufs Gascon	OUPAS	7€
<i>Supplément ventreche de thon ou bacon + 2€!</i>		
Velouté de saison		9€
<i>Condiments et gourmandises</i>		
Croustillant de chèvre		12€
<i>Magret séché, feuille de sucrine</i>		
Les incontournables fèves au chorizo		11€
<i>Spécialité de la Maison Pergo</i>		
Coeurs de canard de la Maison Samaran		12€
<i>En persillade</i>		
L'œuf « parfait » BIO		12€
<i>Et sa sauce aux champignons, mouillettes et fleur de sel</i>		
Les croquettes de jambon Ibérique		12€
<i>Mayonnaise à la Truffe</i>		
L'os à moelle au four		13€
<i>Fleur de sel et pain grillé</i>		
Saumon Bømlo façon Gravlax		16€
<i>Élu meilleur saumon du monde, avec une crème citronnée et blinis</i>		
Le jambon de Lacaune IGP		19€
<i>En chiffonnade</i>		
Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest		19€
<i>Au naturel avec une pointe d'Armagnac AOC</i>		
Planche canaille		25€
<i>Sélection de charcuterie de région, Jambon de Lacaune, saucisson, coppa, chorizo...</i>		

N'oubliez pas de consulter l'ardoise de suggestions de la Cheffe

1 Sauce et 1 Garniture au choix

GARNITURES & SAUCES

- Frites maison
 - Gratin de coquillettes
 - Fricassée de légumes d'hiver
- Supplément garniture **+4 €**

- Poivre vert
 - Roquefort
 - Moutarde à l'ancienne
 - Champignons
- Supplément sauce **+2€**



Prix nets. Service compris.

NOS PLATS

Tartare de bœuf	20€
<i>Boeuf limousin, condiments, jaune d'oeuf servi avec des frites maison</i>	
Hamburger de la Pergo	<i>Voir notre ardoise !</i>
<i>À découvrir en fonction des envies du cheffe</i>	
Tartare de boeuf poêlé	21€
<i>Bœuf Limousin, juste poêlé servi avec des frites maison</i>	
<i>Supplément façon rossini + 5€!</i>	
Rognon de veau Français	23€
<i>Servis avec une sauce à la moutarde à l'ancienne</i>	
Les « Pastas » par la Maison NONNA LINA	
<i>Voir notre ardoise !</i>	
Le Cabillaud	25€
<i>En croûte de noisettes, Butternut</i>	
Cassoulet Toulousain	26€
<i>Haricots de Castelnaudary AOP, canard & cochon</i>	

SUR LA BRAISE

Saucisse de Toulouse environ 250gr	20€
<i>Origine  Servie avec une purée maison</i>	
L'Authentique Andouillette 5A	20€
<i>Origine  </i>	
Coquelet rôti ≈ 500 gr	21€
<i>Origine  </i>	
Magret de canard IGP Sud-Ouest	Entier 26€
<i>De la Maison Samaran ≈ 350/ 400 gr</i>	
	Demi 18€
<i></i>	
Entrecôte ≈ 400 gr	32€
<i>Persillée Origine UE <i>Supplément rossini + 5€!</i></i>	
Côte de bœuf à partager ≈ 1 kg	75€
<i>Persillée Origine UE <i>Supplément os à moelle + 10€!</i></i>	
<i></i>	

LE FROMAGE

Le fromage travaillé de «Chez Mathilde» 11€



NOS DESSERTS NOS GLACES

Mousse au chocolat grand-mère

6€

Mousse au chocolat noir 64%

Les pâtisseries MATISAË

LE CHOU FRANÇAIS



8€

À découvrir...

Le café gourmand

9€

Moelleux à la Pistache, Tiramisu, Panna cotta, Madeleine

Assortiment de glaces artisanales 2€ la boule

Sélectionné pour vous chez notre artisan glacier

Supplément Chantilly + 1€ !

La profiterole de la Pergo

10€

Façon Burger, brioche, glace vanille, chantilly et chocolat chaud

LE MENU DES PITCHOUNS

10€



Steak haché & frites maison

OU

Beignet de poisson & frites

Mousse au Chocolat
grand-mère

OU

Sélection de Glaces

+ BOISSON AU CHOIX

Pepsi, Ice tea, jus de fruit, sirop, limonade

LE MENU DU MIDI

Hors week end et jours fériés

Plat seul

16€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18€

Entrée + Plat + Dessert

22€

Entrées

Velouté du jour
ou
Entrée du jour

Plats

Viande du jour
ou
Poisson du jour

Desserts

Fromage (sup. 3€)
ou
Dessert du jour

ou

Café Gourmand (sup. 3€)

*Pour vos réservations de groupe, merci de nous contacter : commercial@groupepergo.fr

REJOIGNEZ NOUS

La pergola @pergotoulouse

www.pergola-toulouse.fr



Prix nets. Service compris.