

LA PERGOLA

- GRIGNOTAGES -

SAUCISSE SÈCHE GRILÉE 9€

Sauce moutarde à l'ancienne

CROQUETTES DE CHIPIRONS 12€

À l'encre de sèche & mayonnaise épicée

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12€

Fait maison

Pain de mie de notre boulanger, Rostello et béchamel à la truffe d'été, brie et lard grillé

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE 19€

Maison Délibérico env 200 gr

- A LA BRAISE -

1 accompagnement et 1 sauce aux choix

CUISSE DE CANARD CONFITE 17€

Maison Samaran

ANDOUILLETTE 5A 20€

Maison Bobosse Lyon

SAUCISSE DE TOULOUSE 20€

Purée de pommes de terre

ROGNON DE VEAU FRANÇAIS 22€

La Table de Solange

ONGLET DE BOEUF FRANÇAIS 22€

Maison Lascours env 200gr

RIB'S DE PORC CONFIT SAUCE BBQ 24€

Monts lagast Aveyron env 400gr

MAGRET DE CANARD DEMI OU ENTIER 18€/28€

Maison Samaran

ENTRECOTE EU 32€

Maison Lascours env 400gr

SEICHES GRILLÉES 24€

Caponata* et sauce chimichurri env 200gr

A PARTAGER
OU PAS...

- ENTREES -

OEUFS MIMOSA À L'ANCIENNE 8€

Ventrèche de thon

TERRINE DE POT-AU-FEU 11€

Fait maison. Sauce gribiche, pickles de légumes
Boeuf de la Maison Lascours

FÈVES AU CHORIZO 11€

Spécialité de la Maison Pergo

BURRATA CRÉMEUSE 13€

Tartare de tomate, huile d'olive Audoise et pain grillé

TARTARE DE DORADE 14€

Sauce mangue et passion, condiments

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 16€

Fait maison. Pain grillé, confiture
Foie de la Maison Samaran-IGP Sud Ouest

- PLATS FRAICHEUR -

LA CAESAR 19€

Salade romaine, blanc de poulet, croûtons,
Parmesan, œuf dur, pancetta grillée, sauce Caesar

LA GERSOISE 18€

Mesclun de salade, gésiers, magret mariné, croûtons,
terrinerie de canard, œuf, tomates cerise et vinaigrette à
la noisette

Maison Samaran

SUPP FOIE GRAS : +5€

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS 21€

• CRU OU POÉLÉ

Condiments et frites maison Bœuf des Pyrénées

CARPACCIO DE BOEUF DES PYRÉNÉES 23€

Fait maison

Boeuf env 250 gr, parmesan et pesto
Servi avec des frites maison

Fait maison

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- CAPONATA
Compotée de légumes d'été, câpres, raisin sec
pignons de pin, olives vertes, vinaigre servi froid

SAUCES

- ROQUEFORT AOP
- POIVRE VERT
- MOUTARDE À L'ANCIENNE ET MIEL
- BBQ

SUPPLEMENTS

POUR PLUS DE GOURMANDISE...

- SUPP BURRATA : 6€
Idéal dans vos salades ou Carpaccio
- SUPP PARMESAN : 2€
Avec votre tartare ou salade gersoise
- SUPP CHANTILLY : 1€
Sur tous vos desserts et vos glaces
- SUPP SAUCE : 2€
- SUPP ACCOMPAGNEMENT : 4€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

- SUGGESTIONS -

BURGER DU MOMENT

Sur ardoise

PÊCHE DU JOUR

La cheffe vous propose le poisson de la criée sur ardoise

ET TOUJOURS PLUS DE GRILLADES !

PRIVATISATION DU RESTAURANT POSSIBLE

Nous faisons du sur mesure pour vos événements importants (mariage, baptême, repas d'entreprise...)

SUIVEZ NOUS SUR INSTA !



PERGOLATOULOUSE



- DESSERTS -

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 7€

Éclats de praliné

FROMAGE DE "CHEZ MATHILDE" 11€

Voir la sélection auprès de l'équipe

ASSORTIMENT DE GLACES 2€ LA BOULE

Glaces et sorbets artisanaux français

LES PATISSERIES "MATISAE" 9€

Voir la sélection auprès de l'équipe

COUPE GLACÉE DU MOMENT

Voir ardoise

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

Lavazza

PROFITEROLE FAÇON BURGER 10€

Brioche de notre boulanger, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

- MENU DU MIDI -

UNIQUEMENT LE MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

SALADE SAUCE CAESAR

Salade sauce caesar, parmesan, tomates cerise, croûtons

OU

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR OU POISSON DU JOUR

DESSERT DU JOUR

OU

CAFÉ GOURMAND (SUPPL 3€)

PLAT SEUL : 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 22€

- MENU DU SOIR -

UNIQUEMENT LE SOIR

29€

FÈVES AU CHORIZO

OU

OEUFS MIMOSA

SAUCISSE DE TOULOUSE

OU

DEMI MAGRET

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

COUPE DE GLACES (2 BOULES)

OU

CAFÉ GOURMAND (SUP 3€)



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS