

LA PERGO

L'authenticité et l'amour du sud-ouest

- À PARTAGER OU PAS -

Les incontournables Œufs mimosas Œufs plein air, thon et persil	8,00€	La saucisse sèche grillée ■ ■ Servie avec une sauce à la moutarde à l'ancienne	10,00€
Croustillant de chèvre frais Miel et pignons de pin	8,00€	Notre fameuse poêlée de fèves au chorizo Doucement confites à l'huile d'olive ■	11,00€
Le boudin Galabart de notre artisan charcutier Rôti, fleur de sel et piment fumé ■ ■	9,00€	Tataki de thon mariné Huile de sésame, soja et coriandre	12,00€
Croquettes de jambon ibérique x5 Harissa doux ■ ■	9,00€	Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, Chutney de fruits jaunes	19,00€
Les Chipirons en persillade Sautés à l'huile d'olive	10,00€	L'assiette de charcuterie de la maison Garcia Beurre doux, cornichons et pain grillé	25,00€

- LES GRILLADES -

(1 accompagnement et 1 sauce au choix pour chaque plat ; frites, piperade, purée maison)

La picanha de bœuf ■	23,00€	La saucisse de Toulouse ■ ■ Purée maison	17,00€
Faux-filet ■ ■	28,00€	L'escalope de veau façon Milanaise ■ ■ Pâtes fraîches au jus de viande, citron et parmesan	24,00€
L'entrecôte ■ ■	32,00€	Le magret de canard IGP Sud-Ouest ■ ■	28,00€
La côte de bœuf ≈ 1kilo ■	69,00€	La côte de veau ■ ■ Son jus de viande à l'ail ≈ 320g	29,00€
Le foie de veau ■ ■ En persillade	22,00€		
L'andouillette 5A ■ ■ Et sa sauce moutarde à l'ancienne	20,00€		

ET POUR LES GOURMANDS ... QUI EN DÉSIRENT PLUS ...

LES GARNITURES

Les frites fraîches	2,50€
Purée de pomme de terre maison	2,50€
La piperade Basque	3,00€

LES SAUCES


La chimichurri	2,00€
La poivre	2,00€
La Roquefort AOP	2,00€
La moutarde à l'ancienne	2,00€



- LES SALADES -

- L'incontournable salade César**  18,00€
Salade romaine, sauce César, poulet croustillant, œuf, parmesan, tomates cerises, oignons rouges
- La salade de chèvre chaud** 17,00€
Mesclun de salade, croustillant de chèvre au miel, pignons de pin vinaigrette, œuf, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits
- La traditionnelle salade Gersoise**  24,00€
Mesclun de salade, gésiers confits, foie gras, magret fumé, vinaigrette, œuf, tomates cerises, oignons rouges

- CÔTÉ CRU -

- Le tartare de Boeuf (cru ou poêlé)**  22,00€
Haché de bœuf Pyrénéen, condiments et sauce maison ≈ 200g, servi avec frites
- Carpaccio de bœuf de la Pergo** 21,00€
Pesto, Parmigiano Reggiano, roquette, frites

- LE FROMAGE -

- Brie de meaux, de chez Mathlide** 9,50€
Accompagné de salade


- LES BURGERS -

- Le Burger Basque au poulet** 19,00€
Pain burger, poulet pané, jambon de Bayonne, salade, oignons confits & frits, Ossau Iraty, sauce fromagère au piment d'Espelette IGP, frites maison
- Le Burger bourgeois** 21,00€
Pain burger, steak haché des Pyrénées ≈ 150gr, poitrine fumée, salade, oignons confits & frits, Brie, sauce maison à la truffe

- CÔTÉ MER -

- Les gambas flambées à l'Armagnac AOC** 18,00€
Risotto crémeux au parmesan
- Le steak de thon** 23,00€
Piperade maison

- CÔTÉ VÉGÉ -

- Risotto aux légumes façon salsa verde**  18,00€
Risotto crémeux au parmesan, pesto, légumes verts et herbes fraîches

- LES DESSERTS -

- Les glaces artisanales (2 boules)** 4,00€
Yaourt, framboise, rhum raisin, Chocolat, Vanille, Citron, Café, Fraise
- Coupe de fruits frais** 6,00€
De saison, sirop à la vanille
- Mousse au chocolat grand-mère** 7,00€
Servie à la louche, praliné croustillant
- Crème brûlée** 7,00€
À la vanille Bourbon, finement caramélisée
- Tiramisu** 8,00€
Servi à la louche, café, mascarpone et cacao
- Brioche perdue** 8,00€
Glace vanille, caramel au beurre salé maison
- Burger façon profiterole** 11,00€
Brioche, chantilly et chocolat