



L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

LE BUSINESS PERGO 35€

15 PERSONNES MINIMUM
UNIQUEMENT LE SERVICE DE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

L'entrée

Les incontournables oeufs mimosa

Oeufs plein air, thon, persil

Ou

Croustillant de Chèvre frais

Miel et pignons de pin

Le plat

Burger Basque au poulet

Poulet pané, jambon de bayonne, oignons, ossau iraty

Ou

Gambas flambées à l'armagnac

Risotto crémeux au parmesan

Le dessert

Mousse au chocolat grand mère

Servie à la louche

Ou

Fraises au sucre

Plats végétariens sur demande

Le vin

Terres Basses, Domaine Laballe

En rouge et blanc

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)



VALABLE DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

LE REGIONAL PERGO 41€

15 PERSONNES MINIMUM

L'entrée

Salade Gerçoise

Magret fumé, foie gras, gésiers

Ou

Chipirons sautés en persillade

Sucrine et poivrons confits

Le plat

Saucisse de Toulouse

Purée maison, jus de cuisson

Ou

Steack de thon rouge

Piperade jus de tomate au piment d'Espelette

Le dessert

Croustade aux pommes, crème gourmande

Ou

Salade de fruits rouges

Plats végétariens sur demande

Le vin

Terres Basses, Domaine Laballe

En rouge et blanc

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)





L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

LE TRADITION PERGO 43€

15 PERSONNES MINIMUM

L'entrée

Jambon Serrano 24 mois d'affinage, pan con tomate

Ou

Avocat crevettes, sauce cocktail

Le plat

Bavette à l'échalote

Frites maison, salade

Ou

Pavé de lieu noir

Riz Basmati, beurre blanc

Le dessert

Burger façon profiterole

Ou

Tarte aux fraises déstructurée aux éclats de meringue

Plats végétariens sur demande

Le vin

Terres Basses, Domaine Laballe

En rouge et blanc

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)





L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

LE GOURMET PERGO 50€

15 PERSONNES MINIMUM

L'entrée

Foie gras de canard IGP du Sud Ouest mi cuit

Pain grillé et chutney de figues

Ou

Truite des Pyrénées fumée Maison

Crème battue à l'aneth citron

Le plat

Magret de Canard IGP du Sud Ouest

Pommes grenailles en persillade, jus corsé

Ou

Pavé de saumon doré à l'huile d'olive

Fine ratatouille, jus épicé à la tomate

Le dessert

Baba au rhum ambré, crème battue, fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat noir

Crème anglaise à la vanille, glace au lait

Plats végétariens sur demande

Le vin

Terres Basses, Domaine Laballe

En rouge et blanc

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)





L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

COCKTAIL L EPICURIEN 46€

15 PERSONNES MINIMUM

AUTRES PROPOSITIONS DISPONIBLES SUR DEMANDE

Les incontournables

Fèves au chorizo
Chipirons en persillade

Les grillades

Entrecote émincée
Magret de canard emincé
Frites croustillantes
Sauces au choix roquefort, chimichuri, barbecue

Les mini salades

Salade César
Tomate, basilic et mozzarella di buffala
Tartare de légumes à la grecque

Les sucrés

Coupe de fraises au sucre
Brioche perdue sauce caramel beurre sale
Mini baba au rhum, chantilly citron vert

Le vin

Terres Basses, Domaine Laballe

En rouge et blanc

Gris blanc Gérard Bertrand

(1 bouteille pour 4 à panacher)

