

LE BUSINESS

*Valable uniquement le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés*

34€
TTC

L'entrée

Oeufs mimosa

Ou

Salade du Périgord

Cabécou et lard croustillant

Le plat

Cuisse de poulet, jus aillé

Purée maison

Ou

Poisson du jour,

Risotto au parmesan

Le dessert

Mousse au chocolat maison

Ou

Clafoutis à la poire



L'apéritif

Planteur exotique (1/pers)

ou

Bière pression (1/pers)

Le vin

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

(1 bouteille pour 4 à panacher)

LA PERGOLA



LE TRADITION

L'entrée

Croustillant de canard aux épices
Confit d'oignons rouges
Salade frisée et betterave râpée
Ou
Royale de Céleri rave,
Crevettes sautées à l'ail rose
Pickles de légumes de saison

38€
TTC



Le plat

Cordon bleu de volaille maison,
Purée grand mère, ketchup maison
Ou
Parmentier de poisson blanc aux herbes fraîches,
Ecrasé de panais rôti, mesclun

Le dessert

Banoffee maison
à la banane flambée
Ou
Brioche perdue
Sauce caramel beurre salé



L'apéritif

Planteur exotique (1/pers)

ou

Bière pression (1/pers)

Le vin

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

LA PERGOLA



VALABLE DU 1ER OCTOBRE 2025 AU 31 MARS 2026

LE REGIONAL

42€

TTC

L'entrée

Tartelette du berger au roquefort AOP,
Lard paysan, confit d'oignons
Salade frisée, vinaigrette à la moutarde violette

Ou

Croquetas maison à la truffe,
Coeur fondant à la Tomme noire des Pyrénées
Crème de butternut



Le plat

Cuisse de canard confite du sud ouest,
Sauce poivre vert
Pommes de terre sarladaises et mesclun

Ou

Papillote de Truite aux agrumes,
Riz de Camargue
Poêlée de légumes racine

Le dessert

Crumble aux pommes et cannelle,
Quenelle de crème montée à la vanille

Ou

Crème brûlée
à la Violette de Toulouse



L'apéritif

Planteur exotique (1/pers)

ou

Bière pression (1/pers)

Le vin

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

VALABLE DU 1ER OCTOBRE 2025 AU 31 MARS 2026

LA PERGOLA



LE GOURMET

L'entrée

70€
TTC

Foie gras de canard du sud ouest au torchon,
confit d'oignons au poivre de Sichuan,
Pain grillé, mesclun

Ou

Carpaccio de Truite fumée des Pyrénées
Chips de légumes racine et brisures de marrons

Le plat

Pavé de Veau basse température,
Crème de champignons parfumée à la truffe,
Gratin dauphinois et girolles sautées

Ou

Filet de Dorade snackée, coulis d'épinards citronnée
Crumble de légumes racine

Le dessert

Poire Belle Hélène sauce chocolat chaud,
Amandes effilées grillées

Ou

Moelleux au chocolat,
Coeur crème de marrons
Crème anglaise maison

L'apéritif

Planteur exotique(1/pers)

ou

Bière pression (1/pers)

Le vin

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

LA PERGOLA

By
MAISON
Pergo

VALABLE DU 1ER OCTOBRE 2025 AU 31 MARS 2026

L'EPICURIEN*

*Autres propositions disponibles sur demande

44€
TTC

Le froid

Mini financier au butternut et feta AOP

Tartelette au houmous et brunoise de tataki de bœuf

Cheesecake à la figue et noisettes, magret fumé

Polenta croustillante au parmesan et crème légère au chorizo ibérique

Mini clafoutis au roquefort AOP et noix du Périgord

Club nordique à la truite fumée, fromage frais à la betterave

Panacotta de céleri et tartare de crevettes cuites vinaigrette aux agrumes

Le chaud

Petit burger de volaille et butternut, crème au parmesan

Finger gratiné au rostello à la truffe

Cromesquis de bœuf, cœur mozzarella et mayonnaise au piment
d'Espelette AOP

Croustillant de saumon au épinards et ricotta

Mini pita au crevettes, céleri et piment d'Espelette AOP

Gougère au comté

Croquetas de champignons
parfumée à la truffe

Le sucré

Mini clafoutis aux poires et pépites de
chocolat

Mousse au chocolat, éclats de daim

Verrine panacotta au citron vert et
confit de mangue

L'apéritif

Sangria rouge (1/pers)

ou

Bière pression (1/pers)

Le vin

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

(1 bouteille pour 4 à panacher)

VALABLE DU 1ER OCTOBRE 2025 AU 31 MARS 2026

yummy



LA PERGOLA

