

BISTROT
•
P E R
G O
•
P A R I S

ENTRÉES

- ŒUF BIO, mayonnaise basilic, salade frisée et bacon croustillant, graines de moutarde 10
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, noisette du Piémont en condiment 12
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, aux foies de volaille, confiture de carotte à la marjolaine 12
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS de saison, escargot persillé, jeunes pousses 14

PLATS

- PLAT DU JOUR 19
LA GRANDE CÉSAR, filet de poulet fermier, œufs, croûtons, anchois, sauce césar 19
LE BURGER DU PERGO, bœuf, compotée d'oignons, comté, bacon, frites maison 22
JOUÉ DE BŒUF CONFITE 12 HEURES, émulsion de pommes de terre et jus réduit 26
PAVÉ DE RUMSTECK, sauce poivre, frites maison 27
PAVÉ DE CABILLAUD NACRÉ, crème de cresson et légumes d'hiver fondants 26
NOIX DE SAINT-JACQUES ET RISOTTO, crème au Noilly-Prat et parmesan 29
Supplément : FRITES AU PARMESAN, parmesan, persil, huile à la truffe 8

DESSERTS

- ASSORTIMENT DE 2 OU 4 FROMAGES AFFINÉS 8
Tomme de brebis, Saint-Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, Camembert 14
GLACE 1 BOULE / GLACES 2 BOULES 4,5 / 7
AFFOGATO AL CAFFÈ, glace à la vanille noyée dans un café espresso 7
CAFÉ OU THÉ GOURMAND, sélection de mini desserts 10
CRUMBLE DE POMMES CANNELLE façon grand-mère, glace à la vanille de Madagascar 11
PROFITEROLES TOUT CHOCOLAT, glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées 12
FIGUES RÔTIES AU MIEL ET ROMARIN, pain d'épices & glace amande 13

VINS AU VERRE 12cl

ROUGES	Graves, La Quille, 2020	6
	Vin de France, Cibelle, Domaine Mirmanda 2020	7
	Sancerre, Grains de Pinot Paul Prieur & Fils 2020	11
BLANCS	Côtes du Rhône, Les Becs Fins, Tardieu Laurent 2023	7
	Anjou, Mozaik, Domaine Pithon Paillé 2021	8
	Bourgogne Chardonnay, Borgeot 2022	10
ROSÉ	Côtes-de-Provence, Valadas 2023	9
CHAMPAGNE	Champagne Joseph Perrier	14

BISTROT
•
P E R
G O
•
P A R I S

STARTERS

- ORGANIC EGG, basil mayonnaise, frisée salad, crispy bacon, mustard seeds 10
CHESTNUT VELOUTÉ, Piedmont hazelnut condiment 12
HOME-MADE COUNTRY TERRINE with poultry livers, marjoram carrot jam 12
FINE SEASONAL MUSHROOM PIE, escargot parsley, salad 14

DISHES

- DISH OF THE DAY 19
THE BIG CAESAR, chicken fillet, organic eggs, anchovies, tomatoes, croutons, caesar sauce 19
BISTROT BURGER, beef, onion chutney, bacon, comté cheese, home-made french fries 22
12 HOURS CONFIT LAMB, potatoes emulsion and reduced gravy 26
RUMSTEAK PAVÉ, pepper sauce, home-made french fries 27
CODFISH PAVÉ, watercress cream and seasonal vegetables 26
SCALLOPS AND RISOTTO, Noilly-Prat and parmesan cream 29
Option : PARMESAN FRENCH FRIES, parsley, truffle oil 8

DESSERTS

- ASSORTMENT OF 2 or 4 MATURED CHEESES 8
Tomme de brebis, Saint-Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, camembert 14
ICE CREAM 1 / 2 SCOOP(S) 4,5 / 7
AFFOGATO AL CAFFÈ, vanilla ice cream drowned in espresso coffee 7
COFFEE or TEA, a mini desserts selection 10
CINNAMON CRUMBLE, grandma's style, Madagascar vanilla ice cream 11
CHOCOLATE PROFITEROLES, chocolate ice cream, chocolate sauce, flaked almonds 12
ROASTED FIGS WITH HONEY AND ROSEMARY, gingerbread & almond ice cream 13

WINES IN GLASS 12cl

RED	Graves, La Quille, 2020	6
	Vin de France, Cibelle, Domaine Mirmanda 2020	7
	Sancerre, Grains de Pinot Paul Prieur & Fils 2020	11
WHITE	Côtes du Rhône, Les Becs Fins, Tardieu Laurent 2023	7
	Anjou, Mozaik, Domaine Pithon Paillé 2021	8
	Bourgogne Chardonnay, Borgeot 2022	10
ROSÉ	Côtes-de-Provence, Valadas 2023	9
CHAMPAGNE	Champagne Joseph Perrier	14