BISTROT
PERGO
PARIS

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, vierge de noix, croûtons **13**

Tarte fine , champignons de saison, persillade à l'ail noir, mesclun **14**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney oignons rouges et ses toasts **24**

Poireaux vinaigrette, oeuf poché Bio, pickles de grains de moutarde et huile de poireau **12**

PLATS

Plat du Jour **21**

La grande César, filet de poulet fermier, œuf, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar **20**

Burger Pergo, bœuf, comté, bacon, compotée d'oignons, pickles, frites maison **22**

Tartare de bœuf, coupé au couteau, frites maison **22**

Joue de boeuf, mijoté 36h au vin rouge, mini carottes, oignons, purée de pommes de terre **25**

Noix d'entrecôte,, sauce échalotes au vin rouge, gratin dauphinois **29**

Aile de raie, légumes de saison, sauce aïoli maison **28**

Risotto à la truffe, crème de parmesan Reggiano, et huile d'olive truffée noire **25**

DESSERTS

Assortiment de Fromages **12**

Glace 1 ou 2 boules, Vanille, chocolat, citron, framboise **4/7,5**

Affogato al caffè, glace à la vanille de Madagascar dans un café espresso **7**

Café ou thé gourmand, sélection de mini desserts **10**

Mi-cuit au chocolat, coeur fondant, fleur de sel **11**

Riz au lait, caramel, beurre salé maison et amandes torréfiées **10**

Crumble aux pommes et cannelle, caramel beurre salé, glace à la vanille **12**

Yaourt à la poire pochée, crumble d'amandes, cornflakes chocolat blanc, coulis de poire **13**

VINS AU VERRE 12cl

Minervois, Les Traverses, Domaine Courbissac	**8**
Saint Emilion, Grand Cru, Château Cartier 2020	**11**
Hautes côtes de nuits, Nuiton Beaunoy 2023	**13**
Sauvignon, Pays d'Oc, L'Albriere 2024	**7**
Côtes du Rhône, Les Becs fins, Tardieu Laurent 2024	**9**
Chablis, La Sereine, La Chablisienne, 2023	**12**
Côtes de Provence, Lou rosé, Château Peyrassol	**9**
Champagne Brut Réserve, Charles Heidsieck	**14**

Prix nets en euros service compris. Net prices in euros including service.

BISTROT
PER GO
PARIS

A GRIGNOTER

15h - 19h

Les incontournables à partager:

Velouté de châtaigne, vierge de noix, croûtons **13**

Tarte fine , champignons de saison, persillade à l'ail noir, mesclun **14**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney oignons rouges et ses toasts **24**

Tartare de bœuf, coupé au couteau, frites maison **22**

La grande César, filet de poulet fermier, œuf, parmesan, croûtons, sauce césar **20**

Planche mixte (charcuterie et fromages) **20**

Planche de charcuterie artisanale **18**

Planche de fromages affinés **16**

Frites maison croustillantes **5**

Les Douceurs:

Glace 1 ou 2 boules, Vanille, chocolat, citron, framboise **4/7,5**

Affogato al caffè, glace à la vanille de Madagascar dans un café espresso **7**

Café ou thé gourmand, sélection de mini desserts **10**

Mi-cuit au chocolat, coeur fondant, fleur de sel **11**

Riz au lait, caramel, beurre salé maison et amandes torréfiées **10**

Crumble aux pommes et cannelle, caramel beurre salé, glace à la vanille **12**

Yaourt à la poire pochée, crumble d'amandes, cornflakes chocolat blanc, coulis de poire **13**

Prix nets en euros service compris. Net prices in euros including service.

BISTROT

PER GO

PARIS