



CONSOMMER SOLIDAIRE VIA
NOTRE PARTENARIAT AVEC LE
STADE TOULOUSAIN HANDISPORT
(1€ reversé sur le plat)



CONSOMMER RÉGIONAL VIA
LES SUGGESTIONS QUALIVORES



NOS ENTRÉES

Découvrez les fabuleuses huîtres « Les Parcs de l'Impératrice » ! (selon arrivage)

Le plateau dégustation des Pergos (à partager à deux)	23.00€	Os à moelle, sel de Guérande & tartine grillée	8.00€
Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux figues	16.00€	Effiloché de cabillaud en rillettes, sauce chien & crème de lentilles	13.00€
Pied de veau sauce ravigote	10.00€	Jambon Bodega & son tartare de tomate, pain grillé	14.00€
Œuf cocotte, Roquefort (AOC), champignons & mouillettes	10.00€	Le boudin grillé de la « Maison Garcia » & sa tuile au parmesan	8.00€
Pêlé-mêle de Rocamadour (AOC) chaud & fromage de brebis frais	11.00€		

NOS PLATS

LES SALADES DES PERGOS

Salade du Sud-Ouest revisitée
Salade Océane

SUR LA BRAISE DES PERGOS

Magret entier de « Pierrot Samaran » (IGP Sud Ouest), pommes sautées persillées

Entrecôte (environ 300gr) (Suppl. façon Rossini 6€)

Le fabuleux rognon entier

Pavé d'onglet de bœuf

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1,2 kg) (Suppl. façon Rossini 6€ /pers)

La fabuleuse côte de veau (environ 500gr) et sa purée « maison » (Suppl. façon Rossini 6€)

Côte de porc noir de Bigorre (AOC) (environ 400g)

(Nous nous engageons à privilégier au maximum les productions françaises et régionales)

DANS NOS FILETS

Pavé de cabillaud aux lentilles du Puy

Gratin de Saint-Jacques, risotto au jambon et purée de potiron

LA PÂTE FRAICHE

Fettuccine fraîches au saumon & pesto

LES TARTARES & BURGER

14.00€ Le hamburger des Pergos (avec du lard) 19.00€

15.00€ Le tartare poêlé de « La Pergola » (avec du lard) 17.00€

Le tartare poêlé de « La Pergola » façon Rossini 21.00€

22.00€ Tartare de bœuf « Le classique » (à vous de doser) 15.00€

Tous nos tartares sont hachés maison au plus près du service pour un maximum de fraîcheur !

LES PLATS RÉGIONAUX

19.00€ La souris d'agneau des Pyrénées confite (environ 400gr) 25.00€

21.00€ La véritable saucisse de Toulouse « Maison Garcia » et sa purée « maison » 18.00€

15.00€ Le coquelet rôti en cocotte, ail rose de Lautrec (AOC) 18.00€

54.00€ Le cassoulet du Sud-Ouest « maison » au confit de canard 20.00€

28.00€

23.00€

LES EXTRAS EN SUPPLÉMENT / PERS.

Supplément par sauce (Roquefort, Poivre, Morille...) 1.00€

Supplément os à Moelle 4.00€

Les 100 gr. supplémentaires (Voir plats) 4.00€

14.00€

NOS DESSERTS & CAFÉ

Moelleux au chocolat Valrhona « maison », boule glace vanille (10mn d'attente)

Poire pochée, crème d'amande et coulis de chocolat

La coupe Mont-Blanc, brisures de marrons du Périgord

Le pain perdu et sa boule de glace au caramel beurre salé (glace Philippe Faur)

Financier aux agrumes, crème de citron et bâton de meringue

8.00€ Coupe de glaces / sorbets artisanaux 6.00€

Le café gourmand des Pergos 6.00€

6.00€ Assiette de fromages affinés de la « maison Betty » 8.00€

(parmi Bleu des Causses, Cabécou d'Autun, Laguiole, Perail, Rocamadour, Roquefort, Tomme des Pyrénées)

6.00€ Irish coffee ou Sud-Ouest coffee 8.00€

7.00€ Thé, infusion Whittington 2.80€

7.00€ Café « Lavazza » super crema 1.80€

FORMULES

MIDI

15€

Entrée du jour + Plat (Poisson ou plat du jour) + Dessert du jour ou café gourmand des Pergos (suppl. 3€)

13€

Entrée du jour + plat du jour ou Plat + dessert ou café gourmand des Pergos (suppl. 3€)

ENFANT (Jusqu'à 12 ans) • 8.00€

Jus de fruits ou sirop à l'eau

+ Steak haché "maison" frites ou Saucisse de Toulouse + Coupe de glaces artisanales ou Mousse aux marrons

MENU À 28€

ENTRÉE

Œuf cocotte, Roquefort, champignons & mouillettes

ou Le boudin grillé de la « Maison Garcia » & sa tuile au parmesan

ou Effiloché de cabillaud en rillettes, sauce chien & crème de lentilles

ou Pêlé-mêle de Rocamadour (AOC) chaud & fromage de brebis frais

PLAT

Pavé d'onglet de bœuf

ou La véritable saucisse de Toulouse « Maison Garcia » et sa purée « maison »

ou Pavé de cabillaud aux lentilles du Puy

DESSERT

Poire pochée, crème d'amande et coulis de chocolat

ou Coupe de glaces / sorbets artisanaux

ou Café gourmand des Pergos (suppl. 2€)

ou La coupe Mont-Blanc, brisures de marrons du Périgord

Prix net service compris - Boissons non comprises