BISTROT PERGO PARIS

13 Décembre 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Entrées

Entrée

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Œuf bio & mayonnaise basilic, salade frisée et bacon croustillant, graines de moutarde			●							●				
Tarte fine aux champignons de saison, escargot persillé et jeunes pousses	●						●					●		
Terrine de campagne Maison, aux foies de volaille, confiture de carotte à la marjolaine							●					●		
Velouté de châtaigne, noisette du Piémont en condiment							●							

Plats

Plat

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Burger Pergo, bœuf, compotée d'oignons, comté, bacon, frites maison	●		●				●					●		
Joue de bœuf confite 12 heures, pomme de terre en émulsion et jus reduit									●			●		
La grande César, filet de poulet fermier , œufs, croûtons, anchois et sauce césar	●		●				●			●		●		
Noix de saint jacques et risotto, crème au Noilly-Prat et parmesan							●		●					●
Pavé de cabillaud nacré, crème de cresson et légumes d'hiver fondant				●			●							
Pavé de rumsteck, sauce poivre, frites maison							●							

menuonline.fr / Droits réservés

Desserts
Dessert

Assortiment de 2 ou 4 fromages affinés
Tomme de brebis, Saint-Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, camembert

Café ou thé gourmand, Sélection de mini desserts

Crumble de pommes cannelle façon grand-mère,
glace à la vanille de Madagascar

Figues rôties au miel et romarin, pain d'épice & glace amande

Glace 1 Boule
Vanille, chocolat, pistache de Sicile, caramel,rhum raisin, framboise, fraise, citron

Glaces 2 Boules
Vanille, chocolat, pistache de Sicile, caramel,rhum raisin, framboise, fraise, citron

Profiterole tout chocolat, Glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées

Grignotage
Grignotage

Planche de Fromages
Comté affiné 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine

Vins au Verre
Rouges

- **Bourgogne, Coteaux de Bourguignons, Louis Jadot 2023**

Blancs

- **Côtes de Provence, Valadas 2023**

Les Vins
Vins Rouges

- **Bourgogne, Hautes côtes de nuits, Manuel Olivier 2022**
- **Haut Médoc, Chevalier de Lanessan 2018**
- **Médoc, Cru Bourgeois Château moulin de Canhaut 2015**
- **Minervois, Les Traverses, Domaine Courbissac 2021**
- **Pays d'Hérault, La Terrasse d'Elise XB 2022**
- **Pic Saint Loup, Tour de Pierres, Héritage 2022**
- **Pomerol, Fugue de Nenin 2016**
- **Santenay 1er Cru, Les Gravieres, D. Borgeot 2020**
- **St Emilion, Grand Cru, Pavie Macquin 2014**

Vins Blancs

- **Anjou, Mozaik, Domaine Pithon Paillé 2021**
- **Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet 2019**
  Jacques Carillon (Chardonnay)
- **Sancerre, Mise de printemps, Paul Prieur et Fils 2023**

Boissons Chaudes
Boissons Chaudes

Cappuccino

menuonline.fr / Droits réservés