

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20.00 €
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18.00 €
PLAT DU JOUR : 16.00 €
(MENU DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)



LES VIANDES ...

L'ENTRECOTE 300 gr et son os à moelle.....	26.00 €
(snacké, échalote en chemise, frites)	
LA COTE DE VEAU.....	28,00 €
(servie avec une sauce au foie gras et un écrasé de pomme de terre à l'ail)	
LE TARTARE DE BŒUF	22,00 €
(sauce cocktail, condiments, frites et salade)	
LE SUPREME DE POULET Label Rouge.....	26,00 €
(cuit en ballotine en basse température, farcie à la crème de truffe)	
LE BURGER DE LA PERRIERE.....	24,00 €
(bœuf façon bouchère, compotée d'oignons, brebis, chorizo)	
LA SUGGESTION GOURMET DU CHEF	Voir tableau
(uniquement le soir)...	

LES POISSONS

LE MERLU.....	26,00 €
(En tournedos à l'estragon, lit de tomate d'antan mi cuit mariné à l'ancienne)	
LE TARTARE DE POISSON (selon arrivage).....	25.00 €

POUR FINIR ...

L'assiette de fromage (Ossau-Iraty, St Nectaire, Ste maure)......	9.00 €
Le Café gourmand	10.00 €
Le mi-cuit au chocolat, sorbet fraise, chantilly basilic	8.50 €
La crème brûlée mandarine impériale, madeleine à l'orange.....	8.50 €
Le tiramisu en transparence	8.50 €
Les glaces et sorbets maison.....	8.00 €
(Glace vanille, chocolat, café et Sorbet fraise, citron vert, ananas)	

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20.00 €
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18.00 €
PLAT DU JOUR : 16.00 €
(MENU DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)



POUR SE METTRE EN APPETIT !!! A PARTAGER OU PAS ...

<i>L'assiette Ibérique.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>(jambon et chorizo, pan con el tomate, condiments)</i>	
<i>La Tout Canard.....</i>	<i>29,00 €</i>
<i>(Foie gras, magret fumé, rillettes, manchons, nem croustillant)</i>	
<i>Le tataki de thon, émulsion coco.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Maki de poireaux fondants, crème fouettée wasabi.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Nos œufs mayo revisités.....</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Croque-monsieur à la truffe.....</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Crispy de poulet au panko sauce Perriere.....</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Pimientos de Padron poêlées.....</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Le foie gras de canard et son toast.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Poêlée de calamar et chorizo à l'espagnol</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Nem de canard à la sauce foie gras.....</i>	<i>10.50 €</i>
<i>La suggestion gourmet du chef (uniquement le soir)......</i>	<i>Voir tableau</i>

LES SALADES GOURMANDES ET POKE

<i>LA SALADE LANDAISE</i>	<i>24.00 €</i>
<i>(gésiers en persillade, magret fumé, manchons, foie gras, asperge, tomates, maïs)</i>	
<i>L'ASSIETTE DE LA PERRIERE.....</i>	<i>25,00 €</i>
<i>(Tartare de bœuf, nem de canard, jambon, padrons, œuf mayo, poêlée calamar, frites,)</i>	
<i>LA SALADE CESAR.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>(Poulet panko, œuf parfait, jambon ibérique, parmesan, sauce césar)</i>	
<i>LE POKE VÉGÉTARIEN.....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>(riz vinaigré à la coriandre fraîche, légumes et fruits de saison)</i>	