

Maison Péret
Brasserie · Bistrot à vins
Depuis 1908



Ni congélation – Ni micro-ondes

Le document sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats est à votre disposition
Prix nets – La Maison n'accepte pas les règlements par chèque ni par titre restaurant (papier ou dématérialisé)

POUR COMMENCER / TO START

Œufs durs – Mayonnaise , mesclun, crudités, gros œufs  <i>Hard boiled eggs – Mayonnaise, fresh mixed salad, raw vegetables, large organic eggs</i>	8,50 €
Terrine fraîche de pâté de foie d’Auvergne , cornichons <i>Liver « pâté » terrine from Auvergne, pickles</i>	11,00 €
Filets de harengs fumés d’Islande  de chez David , pommes de terre à l’huile et oignons émincés <i>Herring from Iceland</i>  « de chez David », potatoes in oil and fresh minced onions	12,00 €
Gratinée auvergnate , soupe à l’oignon  gratinée au Cantal AOP entre-deux, croûtons <i>Gratinated onion soup with Cantal AOP cheese and croutons</i>	13,00 €
Assiette de saucisson de montagne du Cantal ou de saucisse sèche d’Auvergne , beurre et cornichons <i>Plate of mountain « saucisson » from Cantal or dried sausage from Auvergne, butter and pickles</i>	13,00 €
Assiette de jambon de Pays d’Auvergne , beurre et cornichons <i>Plate of Auvergne country ham, butter and pickles</i>	18,00 €
Escargots sauvages frais extra gros de Bourgogne , au beurre d’ail de la Maison Valentin	Les 6 pièces 15,00 € Les 12 pièces 30,00 €
Foie gras mi-cuit de canard français au Sauternes , compotée d’oignons <i>Half-cooked duck “foie gras” with Sauternes and onion compote</i>	24,00 €

INCONTOURNABLES DU TERROIR / TERROIR

Saucisson lyonnais pistaché de chez Bobosse en provenance de Saint-Jean-d’Ardières , pommes de terre vapeur, vinaigrette moutarde à l’ancienne, ciboulette fraîche <i>Pistachio Lyonnais sausage from Saint-Jean-d’Ardières, steamed potatoes, mustard vinaigrette, fresh chives</i>	19,00 €
Chou farci frais du Cantal , charlotte vapeur <i>Stuffed cabbage from Cantal, steamed potatoes</i>	19,00 €
Saucisse fraîche de porc** fermier de l’Aveyron au couteau , rôtie au four, purée fraîche <i>Farm-fresh pork** sausage from Aveyron, roasted in the oven, fresh mash potatoes</i>	21,00 €
Le steak** haché (à la demande) de race Aubrac , haricots verts frais et frites fraîches <i>The chopped steak** (chopped to order), from meat breed only, fresh green beans and fresh fries</i>	18,00 €
Le burger cantalou (steak** haché à la demande), bacon, frites fraîches, salade – Au choix : Cantal AOP entre-deux ou Fourme d’Ambert AOP au lait cru <i>The cantalou burger (chopped to order), bacon, fresh fries and fresh mixed salad – Choice : Cantal AOP cheese or Fourme d’Ambert AOP cheese</i>	21,00 €
Tartare de bœuf** de race Aubrac (haché et préparé à la demande), jaune d’œuf  , frites fraîche et salade <i>Beef** tartare (chopped and prepared to order), organic egg yolk, fresh fries and fresh mixed salad Meat breed only</i>	22,00 €
« Langue de chat », bœuf** de race Aubrac ou Charolaise (selon arrivage), sauce poivre , frites fraîches, mesclun, crudités <i>Grilled piece of beef** (depending on arrival), pepper sauce, fresh fries, fresh mixed salad, raw vegetables Meat breed only</i>	23,00 €
Poitrine fondante de cochon** fermier de l’Aveyron (cuisson à basse température pendant 24 heures), aux épices, miel et romarin, purée fraîche <i>Melting belly of free-range pork** from Aveyron, with spices, honey an rosemary, fresh puree (slow cooking at a low temperature – 24 hours)</i>	23,00 €
Cuisse de canard** fermier (confite pendant 24 heures par nos soins), pommes grenaille cuites à la graisse de canard, à l’ail et au persil, mesclun <i>Free-range duck** leg confit for 24 hours by us, baby potatoes cooked in duck fat, garlic and parsley</i>	24,00 €
Bœuf** braisé de race Aubrac, réduction au Minervois (cuisson à basse température pendant 24 heures), purée fraîche et carottes rôties <i>Aubrac braised beef**, Minervois wine reduction, fresh mashed potatoes and roasted carrots (slow cooking at a low temperature – 24 hours)</i>	24,00 €
Pièce de bœuf** du moment (selon arrivage), frites fraîches, mesclun, crudités <i>Piece of beef** of the moment (depending on arrival), fresh cooked vegetables</i>	prix : voir serveur price on request
Poisson frais* du moment (selon arrivage), légumes frais cuisinés <i>Fresh fish* of the moment (depending on arrival), fresh cooked vegetables</i>	prix : voir serveur price on request

Envie de garnitures en plus : mesclun / purée fraîche / frites fraîches... 7,00 €
Garnish only : fresh mixed salad / fresh mash potatoes / fresh fries...



* poissons toujours frais et en provenance directe de la criée de Rungis
** nos viandes sont issues de races françaises (nées et élevées en France)


SALADES / SALADS

Végétale, légumes tièdes (courgettes, haricots verts, poivrons) et frais (mesclun, concombre, crudités...), pommes sautées 18,00 €
Végétale, warm vegetables (zucchini, green beans, peppers) and fresh (fresh salad, cucumber, raw vegetables...), fried potatoes

Rustique, mesclun, crudités, pommes sautées, lardons fumés, œuf dur , Bleu d'Auvergne AOP au lait cru 18,00 €
Rustique, fresh mixed salad, raw vegetables, fried potatoes, smoked bacon, hard boiled organic egg, Bleu d'Auvergne AOP cheese

Chèvre chaud Rocamadour fermier AOP au lait cru (trois pièces), sur pain d'épices toasté, huile d'olive et basilic frais, mesclun, crudités 18,00 €
Hot goat cheese Rocamadour farmhouse AOP matured unpasteurized (three pieces), on toasted bread, olive oil, fresh basil, fresh mixed salad, raw vegetables

Césarine, romaine, filet de poulet fermier , bacon, œuf dur , copeaux de parmesan, croûtons, herbes fraîches, véritable sauce César 19,00 €
Césarine, romaine salad, French free-range chicken fillet, bacon, hard boiled organic egg, parmesan pieces, garlic croutons, fresh herbs, real Caesar sauce

Labaskar, mesclun, crudités, pommes sautées, jambon de Pays, Cantal AOP, oignons rouges, gros œuf  au plat 19,00 €
Labaskar, fresh mixed salad, raw vegetables, fried potatoes, country ham, Cantal AOP cheese, red onions, large organic fried egg

POUR GRIGNOTER... / TO SNACK

L'Ardoise de Saint-Urcize à partager, assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne 32,00 €
L'Ardoise de Saint-Urcize to share, assortment of our cold meats and cheeses from Auvergne

Charcutière de l'Aubrac, jambon de Pays d'Auvergne, saucisson de montagne du cantal, pâté de foie frais, saucisse sèche d'Auvergne, rillettes 22,00 €
Charcutière de l'Aubrac, country ham, mountain « saucisson », traditional liver « pâté », dried sausage, rillettes

Fromagère auvergnate, Cantal AOP entre-deux, Bleu d'Auvergne AOP au lait cru, Saint-Nectaire AOP fermier au lait cru, Fourme d'Ambert AOP au lait cru, Murols 18,00 €
Fromagère, Cantal AOP cheese, Bleu d'Auvergne AOP cheese, Saint-Nectaire AOP cheese, Fourme d'Ambert AOP cheese, Murols cheese

DESSERTS aux œufs / DESSERTS

Crème brûlée, à la vanille 11,00 €
« Crème brûlée » (rich egg custard covered with caramelized sugar) with vanilla

L'Ardéchois, gâteau moelleux à la crème de marron 11,00 €
L'Ardéchois, soft chestnut cream cake

Crumble aux pommes, boule de glace de la Maison Berthillon 11,00 €
Apple crumble, with a Maison Berthillon ice-cream (1 scoop)

Café Gourmand, glace de la Maison Berthillon et 4 mini desserts 13,00 €
Hearty Coffee, served with Maison Berthillon ice-cream and et 4 smalls desserts

Thé / Chocolat / Cappuccino / Crème Gourmand, glace de la Maison Berthillon et 4 mini desserts 15,00 €
Hearty Hot Drink, served with Maison Berthillon ice-cream and et 4 smalls desserts (Tea / Hot Chocolate / Cappuccino / Cream Coffee)

GLACES ET SORBETS MAISON BERTHILLON / ICE-CREAMS AND SORBETS FROM « MAISON BERTHILLON »

Notre chantilly est fabriquée chaque jour par nos soins (supplément de 2,00 €)
Our Chantilly whipped cream is made every day by us (supplement of 2,00 €)

Glaces : vanille, moka, chocolat noir / Sorbets : poire, framboise, fraise La coupe de 2 boules / La coupe de 3 boules 10,00 € / 15,00 €
Ice-creams : vanilla, mocha, dark chocolate / Sorbets : pear, raspberry, strawberry The cup of 2 scoops / The cup of 3 scoops

Café ou chocolat liégeois 15,00 €
Coffee « liégeois »

L'Éclipse (deux boules de glace de la Maison Berthillon (vanille et chocolat) arrosées de chocolat chaud, chantilly) 15,00 €
L'Éclipse (Maison Berthillon vanilla and dark chocolate ice-creams (2 scoops), hot chocolate sauce and Chantilly whipped cream)

William's (deux boules de sorbet poire de la Maison Berthillon arrosées d'eau-de-vie de poire Williams 40°, chantilly) 16,00 €
William's (Maison Berthillon pear sorbet (2 scoops), pear liquor and Chantilly whipped cream)