

Maison Péret
Brasserie · Bistrot à vins
Depuis 1908



Ni congélation – Ni micro-ondes

Nos viandes sont issues de races à viande françaises (nées, élevées et abattues en France)

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 GRIGNOTER... / TO SNACK

L'Ardoise de Saint-Urcize solo ou à partager , assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne <i>L'Ardoise de Saint-Urcize solo or to share, assortment of our cold meats and cheeses from Auvergne</i>	32,00 €
Charcutière de l'Aubrac , jambon de Pays d'Auvergne, saucisson de montagne du cantal, pâté de foie frais, saucisse sèche d'Auvergne, rillettes <i>Charcutière de l'Aubrac, country ham, mountain « saucisson », traditional liver « pâté », dried sausage, rillettes</i>	22,00 €
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 <i>Fromagère, Cantal AOP cheese, Bleu d'Auvergne AOP cheese, Saint-Nectaire AOP cheese, Fourme d'Ambert AOP cheese</i>	18,00 €

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 €
Chèvre chaud Rocamadour fermier AOP au lait cru (deux pièces), sur pain d'épices toasté, huile d'olive et basilic frais, mesclun, crudités <i>Hot goat cheese Rocamadour farmhouse AOP matured unpasteurized (two pieces), on toasted bread, olive oil, fresh basil, fresh mixed salad, raw vegetables</i>	12,00 €
Filets de harengs fumés d'Islande 🇮🇸 David , pommes de terre à l'huile et oignons émincés <i>Herring from Iceland 🇮🇸 « de chez David », potatoes in oil and fresh minced onions</i>	12,00 €
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 €
Escargots sauvages frais « Géants de Bourgogne » (très rare) , au beurre d'ail X 6 15,00 € X 12 <i>Giant fresh snails (very rare) from Burgundy with garlic butter</i>	30,00 €
Foie gras (lobe) mi-cuit de canard du Gers , recette de la Maison Péret <i>Half-cooked duck "foie gras"</i>	21,00 €

SALADES / SALADS

Végétale , légumes tièdes (courgettes, haricots verts, poivrons) et frais (mesclun, concombre, crudités...), pommes sautées <i>Végétale, warm vegetables (zucchini, green beans, peppers) and fresh (fresh salad, cucumber, raw vegetables...), fried potatoes</i>	18,00 €
Rustique , mesclun, crudités, pommes sautées, lardons fumés, œuf dur  , Bleu d'Auvergne AOP au lait cru <i>Rustique, fresh mixed salad, raw vegetables, fried potatoes, smoked bacon, hard boiled organic egg, Bleu d'Auvergne AOP cheese</i>	18,00 €
Césarine , romaine, filet de poulet fermier 🇫🇷, bacon, œuf dur  , copeaux de parmesan, croûtons, herbes fraîches, véritable sauce César <i>Césarine, romaine salad, French free-range chicken fillet, bacon, hard boiled organic egg, parmesan pieces, garlic croutons, fresh herbs, real Caesar sauce</i>	19,00 €
Labaskar , mesclun, crudités, pommes sautées, jambon de Pays, Cantal AOP, oignons rouges, gros œuf  au plat <i>Labaskar, fresh mixed salad, raw vegetables, fried potatoes, country ham, Cantal AOP cheese, red onions, large organic fried egg</i>	19,00 €

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, recette de mon village, 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 €
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 and rosemary, fresh puree (slow cooking at a low temperature – 24 hours)</i>	23,00 €
Cuisse de canard fermier (confite pendant 24 heures), 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 €

LE BŒUF (race Aubrac ou Charolaise selon arrivage) / THE BEEF (meat breed only)

Le steak haché (à la demande), haricots verts frais et frites fraîches <i>The chopped steak (chopped to order), 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 (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</i>	22,00 €
« Langue de chat », sauce poivre, frites fraîches, mesclun, crudités <i>Grilled piece of beef, pepper sauce, fresh fries, fresh mixed salad, raw vegetables</i>	23,00 €
Bœuf braisé, réduction au Minervois (cuisson à basse température pendant 24 heures), purée fraîche et carottes rôties <i>Braised beef, Minervois wine reduction, fresh mashed potatoes and roasted carrots (slow cooking at a low temperature – 24 hours)</i>	24,00 €
Envie de garnitures en plus : mesclun / purée fraîche / frites fraîches <i>Garnish only : fresh mixed salad / fresh mash potatoes / fresh fries</i>	7,00 €

MENU DES P'TITS BOUGNATS (de moins de 12 ans) 14,00 €

Nuggets de poulet fermier  Maison  ou œuf gros  au plat ou steak haché frais
Garniture : frites fraîches ou haricots verts frais ou mesclun
Dessert : petit dessert du jour ou une boule de glace de la Maison Berthillon (parfum au choix)
Boisson : un sirop à l'eau ou un diabolo (grenadine ou menthe ou citron ou fraise)

DESSERTS / DESSERTS

Le fromage , Cantal AOP entre-deux et Saint-Nectaire AOP fermier au lait cru <i>The cheese, Cantal AOP cheese and Saint-Nectaire AOP cheese</i>	12,00 €
Crème brûlée , à la vanille « <i>Crème brûlée</i> » (rich egg custard covered with caramelized sugar) with vanilla	11,00 €
Crumble aux pommes , boule de glace de la Maison Berthillon <i>Apple crumble, with a Maison Berthillon ice-cream (1 scoop)</i>	11,00 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	12,00 €
Café Gourmand , glace de la Maison Berthillon et 4 mini desserts <i>Hearty Coffee, served with Maison Berthillon ice-cream and et 4 smalls desserts</i>	13,00 €
Thé / Chocolat / Cappuccino / Crème Gourmand , glace de la Maison Berthillon et 4 mini desserts <i>Hearty Hot Drink, served with Maison Berthillon ice-cream and et 4 smalls desserts (Tea / Hot Chocolate / Cappuccino / Cream Coffee)</i>	15,00 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12,00 €

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 <i>Ice-creams : vanilla, mocha, dark chocolate / Sorbets : pear, raspberry, strawberry</i>	X 2 boules <i>X 2 scoops</i>	10,00 €	X 3 boules <i>X 3 scoops</i>	15,00 €
Café ou chocolat liégeois <i>Coffee « liégeois »</i>				15,00 €
L'Éclipse (deux boules de glace de la Maison Berthillon (vanille et chocolat) arrosées de chocolat chaud, chantilly) <i>L'Éclipse (Maison Berthillon vanilla and dark chocolate ice-creams (2 scoops), hot chocolate sauce and Chantilly whipped cream)</i>				15,00 €
William's (deux boules de sorbet poire de la Maison Berthillon arrosées d'eau-de-vie de poire Williams 40°, chantilly) <i>William's (Maison Berthillon pear sorbet (2 scoops), pear liquor and Chantilly whipped cream)</i>				16,00 €