

BISTROT  
•  
PER  
GO  
•  
PARIS

## ENTRÉES

- POIREAUX VINAIGRETTE, ŒUF MOLLET, câpres, ciboulette 9
- NECTARINES, SERRANO, STRACCIATELLA, pousses d'épinard, graines de courge torréfiées 12
- TARTE FINE CROUSTILLANTE aux tomates cerises, ricotta, basilic, pignons de pin 12
- CRUDO DE MAIGRE, eau de concombre, gel citron, groseilles 14

## PLATS

- PLAT DU JOUR 19
- LE BURGER DU BISTROT, bœuf, compotée d'oignons maison, bacon, cheddar, frites maison 22
- NOIX D'ENTRECÔTE, frites et sauce béarnaise maison 27
- OMBLE CHEVALIER, déclinaison de carottes, sauce moutarde à l'ancienne 24
- RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, crémeux chorizo, moules de bouchot, tomates datterino 21
- PAPPARDELLE À LA CAPONATA, stracciatella, câpres 21
- LA GRANDE CÉSAR, filet de poulet fermier, œufs bio, croûtons, anchois, tomates, sauce césar 19

## DESSERTS

- ASSORTIMENT DE 2 ou 4 FROMAGES AFFINÉS 8 / 14  
Sélection de fromages du moment
- VACHERIN DÉSTRUCTURÉ, crème glacée chocolat & vanille, sauce chocolat, meringue, amandes effilées 12
- LE FAMEUX YAOURT PERGO, figues, crumble d'amande, croustillant chocolat blanc 10
- TIRAMISU AU CITRON 11
- CAFÉ ou THÉ GOURMAND, sélection de mini-desserts 10
- GLACES ou SORBETS 1 / 2 BOULE(S) 4 / 7,5

## VINS AU VERRE 12cl

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| ROUGE     | CÔTES DU RHÔNE, Les Becs Fins, Maison Tardieu Laurent 2021 | 7  |
|           | BOURGUEIL, Pithon Paillé 2018                              | 8  |
|           | BOURGOGNE, Couvent de Jacobins, Louis Jadot 2021           | 9  |
| BLANC     | CÔTES DU RHÔNE, Les Becs Fins, Maison Tardieu Laurent 2022 | 7  |
|           | ANJOU, Mozaik, Domaine Pithon Paillé 2021                  | 8  |
|           | BOURGOGNE, Chardonnay, Manuel Olivier 2021                 | 9  |
| ROSÉ      | CÔTES DE PROVENCE, Tout Simplement, Domaine St Pons 2022   | 7  |
| CHAMPAGNE | CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER                                   | 14 |

## STARTERS

|  |    |
|--|----|
| LEEKS WITH VINAIGRETTE, SOFT-BOILED EGG, capers, chives                  | 9  |
| NECTARINS, SERRANO, STRACCIATELLA, spinach shoots, roasted pumpkin seeds | 12 |
| CRISPY THIN PIE with cherry tomatoes, ricotta, basil and pine nuts       | 12 |
| MEAGRE CRUDO, cucumber water, lemon gel, redcurrants                     | 14 |

## DISHES

### DISH OF THE DAY 19

|   |    |
|---|----|
| BISTROT BURGER, beef, onion chutney, bacon, cheddar and home-made french fries            | 22 |
| RIB STEAK, home-made french fries and Béarnaise sauce                                     | 27 |
| ARCTIC CHAR, variation of carrots, mustard sauce  | 24 |
| SMALL SPELT RISOTTO, creamy chorizo, bouchot mussels, datterino tomatoes                  | 27 |
| CAPONATA PAPPARDELLE, stracciatella, capers   | 21 |
| THE BIG CAESAR, chicken fillet, organic eggs, anchovies, tomatoes, croutons, caesar sauce | 19 |

## DESSERTS

ASSORTMENT OF 2 or 4 MATURED CHEESES 8 / 14  
 Selection of current cheeses

|  |         |
|--|---------|
| DECONSTRUCTED VACHERIN, chocolate & vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue, sliced almonds | 12      |
| THE FAMOUS PERGO YOGHURT, figs, almond crumble, white chocolate crisp                            | 10      |
| LEMON TIRAMISU   | 11      |
| COFFEE or TEA, a mini desserts selection   | 10      |
| ICE CREAM 1 / 2 SCOOP(S)   | 4 / 7,5 |

## VINS AU VERRE 12cl

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| ROUGE     | CÔTES DU RHÔNE, Les Becs Fins, Maison Tardieu Laurent 2021 | 7  |
|           | BOURGUEIL, Pithon Paillé 2018                              | 8  |
|           | BOURGOGNE, Couvent de Jacobins, Louis Jadot 2021           | 9  |
| BLANC     | CÔTES DU RHÔNE, Les Becs Fins, Maison Tardieu Laurent 2022 | 7  |
|           | ANJOU, Mozaik, Domaine Pithon Paillé 2021                  | 8  |
|           | BOURGOGNE, Chardonnay, Manuel Olivier 2021                 | 9  |
| ROSÉ      | CÔTES DE PROVENCE, Tout Simplement, Domaine St Pons 2022   | 7  |
| CHAMPAGNE | CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER                                   | 14 |