

ENTRÉES

- Œufs bio mayo au satay**, pickles de graines de moutarde, mesclun 9
Croustillant d'asperges blanches, herbes fraîches 12
Gravelax de saumon maison, crème d'Isigny, pickles & pain brioché toasté 15
Tarte fine de petits pois à la française, sucrine & lardons 10

PLATS

- Plat du jour** 21
Burger Pergo, bœuf, comté affiné, bacon, compotée d'oignons, pickles, frites maison 23
Grande César du Pergo, poulet fermier, œuf, parmesan, croûtons, sauce César 21
Noix d'entrecôte, sauce échalotes au vin rouge, grenailles au thym 29
Tartare de bœuf au couteau, frites maison 23
Filet de dorade snacké, ratatouille et sauce vierge 26
Risotto crémeux aux gambas, jus de bisque 27
Salade printanière, quinoa, mesclun, fèves, grenades, radis, feta & pickles, vinaigrette miel-citron-cerfeuil 19

DESSERTS

- Assortiment de Fromages** 12
Mousse au chocolat à la fève de tonka 10
Pavlova aux fruits rouges, meringue fine & crème montée 13
Tarte Tatin & crème d'Isigny 11
Crémeux citron, meringue italienne & crumble d'amandes 12
Glace 1 ou 2 boules, vanille, chocolat, citron, framboise 4 / 7,5
Affogato al caffè, glace à la vanille de Madagascar dans un café espresso 7
Café ou thé gourmand, sélection de mini-desserts 10

VINS AU VERRE 12 cl

ROUGE	Margaux, Tour de Mons, Cru Bourgeois Supérieur 2018	13
	Pic Saint Loup, Heritage, Tour des Pierres 2023	9
	Sancerre, La grande Dimière, Jean Max Rogers 2019	11
BLANC	Côtes du Rhône, Les Becs fins, Tardieu Laurent 2024	8
	Chardonnay, La Chablisienne 2023	10
	Pouilly fumé, Les Alouettes, Jean Max Rogers 2023	13
ROSÉ	Pays d'Oc, Gris Blanc, Gerard Bertrand 2024	8
CHAMPAGNE	Champagne Brut Réserve, Charles Heidsieck	14

STARTERS

- Organic eggs with satay mayonnaise**, mustard seed pickles & mesclun 9
Crispy white asparagus with fresh herbs 12
House-cured salmon gravlax, Isigny cream, pickles & toasted brioche 15
Thin green pea tart, baby gem lettuce & bacon 10

MAINS

- Dish of the Day** 21
Pergo Burger, beef, aged Comté cheese, bacon, onion chutney, pickles, french fries 23
Pergo Caesar salad, free-range chicken, egg, parmesan, croutons, Caesar sauce 21
Ribeye steak, red wine and shallot sauce, thyme baby potatoes 29
Beef tartare with homemade french fries 23
Pan-seared sea bream, ratatouille & sauce vierge 26
Creamy prawn risotto, bisque reduction 27
Spring salad, quinoa, mesclun, broad beans, pomegranate, radishes, feta & pickles, honey-lemon-chervil dressing 19

DESSERTS

- Assortment of matured cheeses** 12
Chocolate mousse with tonka bean 10
Red berries pavlova, crisp meringue & whipped cream 13
Tarte Tatin with Isigny cream 11
Lemon cream, Italian meringue & almond crumble 12
Ice cream 1 or 2 scoops, vanilla, chocolate, lemon, raspberry 4 / 7,5
Affogato al caffè, Madagascar vanilla ice cream and espresso coffee 7
Coffee or tea with a selection of mini desserts 10

WINES IN GLASS 12 cl

RED	Margaux, Tour de Mons, Cru Bourgeois Supérieur 2018 - <i>Elegant</i>	13
	Pic Saint Loup, Heritage, Tour des Pierres 2023 - <i>Rich</i>	9
	Sancerre, La grande Dimière, Jean Max Rogers 2019 - <i>Light</i>	11
WHITE	Côtes du Rhône, Les Becs fins, Tardieu Laurent 2024 - <i>Fruity</i>	8
	Chardonnay, La Chablisienne 2023 - <i>Mineral</i>	10
	Pouilly fumé, Les Alouettes, Jean Max Rogers 2023 - <i>Crisp</i>	13
ROSÉ	Pays d'Oc, Gris Blanc, Gerard Bertrand 2024 - <i>Light</i>	8
CHAMPAGNE	Champagne Brut Réserve, Charles Heidsieck - <i>Rich</i>	14