

Le Barman

Orange Pressée 6€
Vivons d'Amour et d'oranges fraîches

Mimosa Perché 10€
La rencontre de notre Orange Pressée et de Prosecco Bio

PIMM'S CUP 11€
PIMM'S, Fruits frais, Aromates & Ginger Beer du Perchoir

Bloody Mary-Antoinette 13€
Vodka Renaissance, jus vert détox, assortiment d'épices, citron, sucre & Radis

Nos assiettes Salées

Côte de bœuf – Pour deux 90€
2 Garnitures à choisir : Frites, Purée, légumes rôtis ou Salade de sucrine

Huitres Marennes-Oléron No3 – Par 6 ou 12 15€ ou 26€

Fried Chicken & hashbrown waffle, oignons nouveaux & sauce fumée 14€

Vitello tonnato & jus de veau à l'estragon 13€

Croissant garni, truite fumée, œuf poché & sauce hollandaise 14€

Ceviche de maigre & pesto à l'oseille 15€

Salade de poulpe, pistache, agrume, kale & vinaigrette au vin rouge 16€

Brouillade d'œufs, pleurottes à l'ail & au persil 11€

Asperges blanches mimosa 15€

Tarte tatin de légumes 11€

Fromage par Sylvain Vacroux 12€
Maison Androuet

Nos assiettes Sucrées

Pain perdu, fruits frais & sirop d'érable 11€

Mousse au chocolat & noisettes torréfiées 11€

Le Barista

Espresso / Allongé 3€

Double Espresso / Cappuccino / Latte 5€

Supplément lait végétal 1€

Thé : Sencha Kashiwagi / Cannelle & Orange / Ceylan Ahinsa 6€

Infusion Bio Relax : Pomme & Gingembre 6€

Le Perchoir X Ernest

Nous vous remercions, les 30 centimes par personne, ajoutés sur les additions, sont reversés à l'aide alimentaire à Paris
Tous les prix sont nets en euros / service compris.

Les chèques, titres restaurant & chèques vacances ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Toutes nos viandes sont d'origine française

N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur

