

# Le Perchoir

Porte de Versailles

Le Perchoir Porte de Versailles X Ernest  
Nous vous remercions, les 30 centimes par personne, ajoutés sur les additions, sont  
reversés à l'aide alimentaire à Paris.

## LES ENTRÉES

- Huitres Marennes-Oléron No3 – Par 6 - 15€
- Asperges blanches tièdes mimosa - 15€
- Maquereaux & pommes de terre à l'huile - 12€
- Assiette de charcuterie - 18€
- Vitello tonnato - 13€
- Calamars grillés à la plancha en persillade- 13€
- Œuf mayonnaise estragon - 9€

## LES PLATS À PARTAGER

- Côte de bœuf – Pour deux - 90€
- Carré d'agneau de lait - 75€

2 Garnitures incluses à choisir parmi les choix ci-dessous

## LES GARNITURES

- Purée de pommes de terre - 6€
- Frites - 6€
- Salade de sucrine - 5€

## LES PLATS

- Carré d'agneau de lait rôti, purée de pommes de terre au beurre d'Isigny & jus de sarriette - 40€
- Filet de bœuf sauce aux 3 poivres & frites - 32€
- Filet de bar, sauce vierge aux écorces d'agrumes & minis fenouils safranés - 28€
- Chou farci aux légumes & jus de légumes réduits - 21€
- Magret de canard de l'Adour, asperges vertes grillées & jus de volaille - 30€
- Lieu jaune, pois gourmands, chou kale & gastrique à l'orange - 25€
- Tortellone à l'artichaud et petit pois - 21€

## LES DESSERTS

- Café « Fin de Partie » : Café Kawa & Single Malt Whisky - 8€  
Maison Benjamin Kuentz, « Fin de Partie »
- Fromage par Sylvain Vacroux - 12€  
Maison Androuet
- Panna cotta à l'orange confite & bergamote - 9€
- Coupe Eton Mess - 9€  
Fraises, chantilly maison & meringue
- Mousse au chocolat & noisettes torréfiées - 9€

Certains de nos produits viennent de la ferme urbaine voisine cultivée par Nature Urbaine.

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