



BIENVENUE

dans votre Restaurant,

LE PERGAUD

vous souhaite un bon appétit !

Vous hésitez ?... Le Pergaud a pensé à vous !

PLAT DU JOUR* - 9,50 €

FORMULE 1* - 12,90 €

ENTRÉE
+ PLAT DU JOUR
+ CAFÉ ou THÉ

FORMULE 2* - 12,90 €

PLAT DU JOUR
+ DESSERT
+ CAFÉ ou THÉ

FORMULE 3* - 16,50 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR
+ DESSERT
+ CAFÉ ou THÉ

*Quantités limitées, le midi du lundi au vendredi sauf jours Fériés - Aucun changement dans les Formules

Petite partie Ciné en perspective.

MENU GRAND ÉCRAN - 23 €

1 place de cinéma offerte

PLAT AU CHOIX

Pizza jambon.

Pizza poulet curry.

Pizza saumon fumé.

Burger classic.

Tartine Jurassienne.

Tartine chèvre.

Gratin de penne au Morbier.

Salade César repas façon Pergaud.

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat.

Tarte au citron revisitée.

Tartare de fraises gouttelette
de meringue et crème fouettée.

Manufacture des Belles Glaces
pot de 120 ml, parfum au choix :

(Caramel beurre et sel de Guérande,

Citron vert des Amériques,

Fraise Senga Sengana, Mangue des Indes

Chocolat noir de Tanzanie,

Vanille Bourbon, Barbe à papa)

Envie d'un voyage gustatif.

MENU PERGAUD - 29 €

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de bœuf aux copeaux
de Parmesan, câpres et roquette.

Carpaccio de saumon aux câpres et roquette.

Merveille au Comté juste coulante,
nid de salade verte.

Salade César façon Pergaud.

PLAT AU CHOIX

Tartine Jurassienne.

Burger Spécial Pergaud.

Gratiné de volaille au Comté et Vin Jaune.

Gratinette du Haut-Doubs.

DESSERT AU CHOIX

Tartare de fraise gouttelette
de meringue et crème fouettée.

Coupe 3 boules.

Tarte fine tiède aux pommes et glace vanille.

Mousse chocolat croustillante
aux éclats de dentelle

THÉ OU CAFÉ

NOTRE ASSIETTE À GRIGNOTER

1 à 2 pers. - 3,50 €

Viande des Grisons, saucisson sec de montagne,
Comté Prestige Fromagerie Badoz



NOS ENTRÉES vont vous faire craquer !

Carpaccio de saumon à l'huile d'olive
parfumé au basilic, câpres, roquette

Merveille au Comté juste coulante, nid de salade

Assiette de Foie Gras maison au Macvin

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive parfumé
au basilic, câpres, Parmesan, roquette

Croustillant de chèvre chaud
sur sa salade aux noix

Croustilles d'escargots de Bourgogne
par 6 / par 12

Salade César façon Pergaud

Salade, filet de poulet, tomate, tomate confite,
œuf poché, croûtons, pétales de Parmesan, sauce César.

Salade comtoise

Salade, lardons grillés, œuf poché, croûtons, Comté, carotte, tomate

Salade verte

Entrée
11,50 €

Repas
18 €

8 €

14 €

9 €

14,50 €

9 €

14,50 €

2 €

Aussi
à
emporter

NOS TARTINES, ça change de la routine !

TARTINE JURASSIENNE servie avec frites et salade verte

Pain grillé arrosé de vin blanc du Jura, Morbier,
jambon fumé du Haut-Doubs, crème fraîche, oignon rouge

TARTINE CHÈVRE servie avec frites et salade verte

Pain grillé arrosé de vin blanc du Jura, jambon,
crème fraîche, fromage de chèvre, huile d'olive, basilic

15 €

15 €

Aussi
à
emporter

NOS PIZZAS.

c'est par là !

PIZZA CRÈME FRAÎCHE

SAUMON FUMÉ - 14 €
Crème fraîche, fromage à pizza,
saumon fumé, aneth, citron

POULET CURRY - 14 €
Crème fraîche, fromage à pizza,
filet de poulet, oignon, curry,
Comté, olives

COMTOISE - 14 €
Crème fraîche, jambon fumé,
fromage à pizza, Comté

PIZZA SAUCE TOMATE

MARGHERITA - 12 €
Sauce tomate, fromage à pizza,
tomate fraîche, basilic

JAMBON - 13 €
Sauce tomate, fromage à pizza,
jambon

REINE - 14 €
Sauce tomate, fromage à pizza,
jambon, champignons frais,
olives, basilic

QUATRE FROMAGES - 15 €
Sauce tomate, fromage à pizza,
Morbier, fromage de chèvre,
Comté, olives

NOS PLATS, c'est wouah !

Côté VIANDES (origine France et UE)

Gratiné de volaille au Comté et Vin Jaune - 16,50 €

Souris d'agneau rôtie petit jus au thym - 18 €

Paleron de boeuf cuisson 8h petit jus corsé - 16,50 €

Entrecôte de Black Angus, beurre au Savagnin - 24 €

Gratinette du Haut-Doubs - 15 €

Saucisse de Morteau gratinée au Comté sur son lit de poireaux, frites et salade verte.

Double carpaccio de boeuf à l'huile d'olive parfumé au basilic, câpres, roquette, frites
(servi en 2 assiettes) - 17 €

Supplément garniture / légumes ou frites 2 €

Côté POISSONS

Filets de perche sauce tartare - 18 €

Cassolette feuilletée de la mer aux noix de St Jacques et gambas sauce crustacés - 19 €

Double carpaccio de saumon à l'huile d'olive parfumé au basilic, câpres, roquette, frites
(servi en 2 assiettes) - 18 €

Supplément garniture / légumes ou frites 2 €

MENU P'TIT GIBUS (-10ans) - 9 €

PLAT AU CHOIX

Burger frites ou Pizza Jambon
ou Nuggets de poulet frites

DESSERT AU CHOIX

Glace Crunch Pops
ou compote à boire

NOS BURGERS, c'est l'heure !

Aussi
à
emporter

LE CLASSIC - 14 €

Pain gourmet, steak haché de charolais, cheddar, cornichons, tomate confite, verdure, sauce burger

LE COMTOIS - 15 €

Pain gourmet, steak haché de charolais, saucisse de Morteau IGP, cornichons, Comté, tomate confite, verdure, sauce burger

LE SPÉCIAL PERGAUD - 15 €

Pain gourmet, steak haché de charolais, Morbier, oignon rouge, cornichons, tomate confite, mayonnaise fumée

NOS PÂTES vous gâtent...

Aussi
à
emporter

GRATIN DE PENNE AU MORBIER - 14 €

Penne, Morbier, lardons croustillants, crème fraîche, vin blanc du Jura

PENNE GAMBAS ET PETITS LÉGUMES FAÇON THAÏ - 15 €

Penne, gambas, bouillon aux petits légumes, citronnelle, lait de coco, gingembre, curry rouge

LE COIN DU FROMAGER vous fait saliver...

FONDUE FRANC-COMTOISE FROMAGERIE BADOZ - 16,90 €

Comté, ail, vin blanc du Jura

ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIE (uniquement servie avec la fondue) - 5 €

Jambon fumé, saucisse de Morteau, saucisson sec de montagne, cornichons, salade verte

MERVEILLES AU COMTE "spécialité maison" - 19 €

Beignets au Comté accompagnés d'une assiette de jambon fumé,

saucisse de Morteau, saucisson sec de montagne, cornichons, salade verte





Les Desserts

à tomber par terre....

Assiette de fromages	6 €
Dessert du jour	5 €
Tarte fine tiède aux pommes et glace vanille	6,90 €
Mousse chocolat croustillante aux éclats de dentelle	6,90 €
Crème brûlée revisitée	6,90 €
Croustillant caramélisé aux framboises fraîches crème mousseline	6,90 €
Tarte citron façon Pergaud	6,90 €
Tartare de fraises aérien	6,90 €
Café ou thé gourmand	6,90 €

Composez votre coupe selon vos envies !

1 boule - 1,80 €
2 boules - 3,60 €
3 boules - 5,40 €

supp. crème fouettée ou chocolat chaud - 1 €

Une sélection de subtils parfums à découvrir...

Vanille Intense de Madagascar / Chocolat et ses morceaux / Café pur Arabica
Menthe fraîcheur chocolat / Pistache et ses morceaux / Nougat de Montellimar
Marron et ses morceaux / Noix de Coco / Douceur de Framboise / Citron Fondant
Poire du Verger / Cerise du Verger / Cassis Intense / Fraise Intense



La Laitière



Les Classiques



Les Gourmandes



Les Fruits



Les Alcoolisées

DAME BLANCHE - 6,90 €

2 boules Vanille Intense, meringue, chocolat chaud et crème fouettée

POIRE BELLE HÉLÈNE - 6,90 €

1 boule Vanille Intense, 1 boule Poire du Verger, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée

FRAISE MELBA - 6,90 €

2 boules Vanille Intense, tartare de fraises et crème fouettée

CAPÉ LIEGEOIS - 6,90 €

2 boules Café Pur Arabica, expresso et crème fouettée

CHOCOLAT LIEGEOIS - 6,90 €

2 boules Chocolat et ses morceaux, chocolat chaud et crème fouettée

ÉCRIN DE COCO - 6,90 €

2 boules Noix de Coco, 1 boule Chocolat et ses morceaux, chocolat chaud et crème fouettée

CASTAGNA - 6,90 €

1 boule Vanille Intense, 1 boule Marron et ses morceaux, vermicelles de Marrons et crème fouettée

NOUGATINE - 6,90 €

1 boule Nougat de Montellimar, 1 boule Vanille Intense, éclats de Nougatine et crème fouettée

BOURGUIGNONNE - 6,90 €

2 boules Cassis Intense, meringues gaufres Vanille et crème fouettée

CITRON MERINGUÉE - 6,90 €

1 boule Citron Fondant, crème de citron mûr, meringues gaufres Vanille

CRUMBLE FRAISE - 6,90 €

1 boule Vanille Intense, 2 boules Fraise Intense, crumble nature et tartare de fraises

COLONEL - 8 €

2 boules Citron Fondant, Vodka

POIRE ROYALE - 8 €

2 boules Poire du Verger, alcool de poire

DIJONNAISE - 8 €

2 boules Cassis Intense, crème de Cassis de Dijon

Le coin des Enfants

CRUNCH POPS - 3,90 €

Barbapapa glacé crème vanille arômes de chocolat croustillant



À la recherche d'un parfum original ?

Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar, noix de macadamia, sauce caramel

Crème glacée Chocolat Noir de Tanzanie avec morceaux, sauce chocolat

Crème glacée Caramel au beurre et sel de Guérande, sauce caramel

Sorbet Plein Fruit Fraise Senga Sengana avec morceaux

Sorbet plein fruit Mangue des Indes

Sorbet plein fruit Citron Vert des Amériques et citron avec zestes

Glacé Barbe à Papa avec cristaux de sucre rose



Pot de 120 ml
5,50 €



ARTISAN GLACIER
LA MANUFACTURE
des Belles Glaces



«Fait Maison» produits élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, service compris. Supplément terrasse 0,30 €/couvert.
Possibilité «à emporter» pour : tartines, burgers, pizzas, pâtes et salades.
Nous n'acceptons aucun changement dans les menus.