

## Les fruits de mer

Huitre Fine de Claire Vendée N°3 panier de 2 dz soit 12.5/kg	25€/panier
Huitre Fine de Claire Vendée N°2 panier de 2 dz soit 12.5/kg	30€/panier
Huitre Spéciale Fine de Claire Vendée N°3 20€/dz	20€/kg
Huitre Gilardeau Oléron N°3	29€/kg
Huitre Fine de Claire Vendée N°3 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>	19.5€/kg
Huitre Fine de Claire Vendée N°2 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>	19,5€/kg
Huitre Spéciale Fine de Claire Vendée N° 3 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>	26€/kg
Huitre Gilardeau Oléron N°3 sur vos plateaux <b>ouvertes</b>	35€/kg
Crevette Equateur 40/60	19.50/kg
Bulot cuit	19.50€/kg
Coque sauvage La Baule	19.50€/kg
Palourde origine Manche	29.00€/kg
½ tourteau origine Atlantique Nord Est	29.50/kg
Pince de tourteau origine Atlantique Nord Est	39.50/kg
Gambas Label Rouge Madagascar 20/30	39.00€/kg
Saint-Jacques origine Atlantique Nord Est	49.00€/kg
Langoustine origine Atlantique Nord Est 16/20	35.00€/kg
Homard Canadien	49.00€/kg
Homard Breton	69.00€/kg

*Citron, vinaigre échalote, mini beurre salé, Mayonnaise inclus*

**Dans vos plateaux de fruits de mer + 3€/éco consigne Plateau polyester**

**Composition de plateau de fruits de mer sur mesure**

**Commande sur votre stand ou par téléphone**

## Retrouvez nos boutiques éphémères du 12 11 au 03 01 2021

à Ma Coop 661 route de Chambéry Saint-Ismier (du mardi au samedi)

à Chez le Pèr'Gras la boutique 38, av Maréchal Randon Grenoble (du mercredi au lundi)

au 20 rue du Béal à Saint-Martin d'Hères (Promo Pneu Service) (du mercredi au vendredi)

au Fournil de champagne 21 avenue du Grésivaudan La Tronche (du mercredi au dimanche)

sur la place Victor Hugo à Grenoble (vendredi, Samedi et Dimanche)

centre ville de Poisat (Camion Magasin) (Samedi et Dimanche)

**Cave Jacovin ZC Blanchisseries, 6 Rue Le Prince Ringuet Voiron** (jeu, vend, sam)

## Retrouvez également une petite sélection de nos produits :

Aux paniers Sappeyards 2496 Route du Col de Porte Le Sappey-en-Chartreuse (du mardi au dimanche)

A la Chocolaterie Zugmeyer 4 Boulevard Agutte Sembat, Grenoble (du lundi au samedi)

chez le  
**Pèr'GRAS**  
de père en fils depuis 1896

*S'invite à la cave Jacovin*



**Restaurant chez le Pèr'Gras**

**90, chemin de la Bastille**

**38700 La Tronche**

**04 76 42 09 47**

**[restaurant@pergras.fr](mailto:restaurant@pergras.fr)**

**[www.pergras.fr](http://www.pergras.fr)**



### Nos Foies Gras de canard mi-cuits maison

Traditionnel assaisonné porto Armagnac	165/kg
Torchon assaisonné au Sauternes	165/kg
Foie gras et compotée de figues	165/kg
Foie Gras de canard truffé selon le cours et arrivage de la truffe	235/Kg

### Le Canard

Foie Gras cru origine IGP Landes : 500 à 600g /p	63€/kg
Magret de canard frais origine IGP Landes	29€/kg
Magret de canard IGP landes frais farci au foie gras	39€/kg
Cuisse de canard IGP Landes confite maison	4.90/p

### Les Verrines

Verrine de foie gras entier français origine Landes 180g	25€/p
Verrine de foie gras entier français origine Landes 300g	35€/p

### Notre magret fumé maison IGP Landes

Magret de canard fumé tranché	45€/kg
-------------------------------	--------

### Nos boudins blancs maison

Boudin blanc	19.90/kg
Boudin blanc aux morilles (5% de morilles)	29.90/kg
Boudin blanc aux truffes (4% de truffes)	35€/kg
Boudin blanc dégustation conditionnement de 500g	24€/kg

### Notre saumon fumé maison

Origine Ecosse tranché à la main et vendu au détail	55€/kg
Origine Ecosse tranché à la main et vendu au détail Bio	66€/kg

### Hambergra's briochette maison, foie gras poêlé, confiture maison

Hambergra's conditionné par 2	14€/boite
Mini hambergra's conditionné par 6	24€/boite

Découvrez notre boutique en ligne [www.pergras.fr](http://www.pergras.fr)

Demandez notre offre

de coffrets gourmands sur mesure

### Nos plats cuisinés / plats du jour barquette de 2 portions soit 10€ la part

Civet de sanglier conditionné 350g	20€
Viande producteur en sauce 350g	20€
Poisson en sauce 350g	20€
Terrine de poisson	29.90/kg

### Les garnitures

Gratin de ravioles nature 300g soit 25€/kg	7€50
Gratin de ravioles aux cèpes et champignons 300g soit 34€/kg	10€00
Gratin Dauphinois 450g soit 16.66€/kg	7€50
Gratin de Potimarron 300g soit 25/kg	7€50
Pomme rôtie vendue par de 2 demi-pommes	3€00

### Nos confitures

Confiture de figue le pot de 110g	3.90€
Confiture d'oignon le pot de 110g	3.90€
Confiture mangue, vanille et citron vert	3.90€

### Notre miel de la Bastille

Miel de la Bastille le pot de 125g	3.90€
Miel de la Bastille le pot de 250g	7.80€

### Nos buches sur commande uniquement (minimum 2 parts)

Buche mousse citron biscuit dacquoise citron et crémeux pamplemousse	6€/part
Bûche marron crémeux d'orange biscuit chocolat	6€/part
Bûche chocolat pralin craquant aux fruits secs et insert chocolat	6€/part
Bûche poire du Grésivaudan, chocolat au lait, biscuit noisette	6€/part

### Le cadeau idéal

Pour l'assurance de faire plaisir

Les chèques cadeaux

à consommer au restaurant

dès notre réouverture



Merci à toute l'équipe de la Cave JACOVIN pour son accueil et sa solidarité