

LA GAZETTE DU STEAK

Nos Hamburgés

précisez votre cuisson

12 EUROS

+1€ avec Fernandines

LE BIG FERNAND

Bœuf (race à viande), Tomme de Savoie au lait cru, tomates séchées, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)

LE BARTHOLOMÉ

Bœuf (race à viande), raclette des Alpes au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand (sauce barbecue Big Fernand)

LE BASILE

Bœuf (race à viande), morbier au lait cru, poitrine de porc fumée, poivrons grillés, ciboulette, sauce Tonton Olive (mayonnaise maison, tomates, olives, basilic)

LE PIERROT

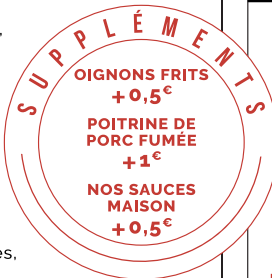
Cuisse de volaille marinée (poulet fermier label rouge), Sainte-Maure-de-Touraine, roquette, sauce Tonton Olive (mayonnaise maison, tomates, olives, basilic)

LE VICTOR

Veau, fourme d'Ambert (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

LE LUCIEN (VÉGÉTARIEN)

Gros champignon de Paname, tomme de Savoie au lait cru, tomates séchées, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)



Gargandines

(frites maison, poitrine fumée, sauce Mimolette, ciboulette)

5€
seules

+3€
en Formule

LA BIG FORMULE

18 EUROS

HAMBURGÉ

(voir les recettes proposées)

+

ACCOMPAGNEMENT

Fernandine (frites maison) ou Salade de mesclum

+

BOISSON SANS ALCOOL

+3€ bière bouteille 33 cl +1€ le verre de vin
+1€ bière pression 25 cl +3€ bière pression 50 cl

+

DESSERTS ARTISANAL

+

CAFÉ

15 EUROS

LA LITTLE FORMULE

Hamburgé

+

Fernandine ou Falade

+

boisson sans alcool

+3€ bière bouteille 33 cl +1€ le verre de vin
+1€ bière pression 25 cl +3€ bière pression 50 cl

UNE SUPER FAIM ?
DEMANDEZ L'EFFET BIG
uniquement en formule

double viande
double fromage
double Fernandines

+4€

Sans alcool

(la fête est plus folle)



Limonaide artisanale Big Fernand (33 cl)
Elixir citron ou Pomme ou Grenade

Thé glacé artisanal Big Fernand (33 cl)
Thélixir pêche ou Fruits rouge

Coca-Cola, Cola-Cola Zéro (25 cl)

Canada Dry, Liptonic (33 cl)

Vittel, Perrier fines bulles (50 cl)

3 EUROS

Bières

BIG Bière Gallia Bouteille (Brassée juste pour vous)
American Pale Ale 5% - 33 cl : 5€

Bière Brasserie des Garrigues bouteille
Ambrée 5,8% - 33 cl : 5€

Bière artisanale Pression Brasserie des Garrigues
Blonde ou ambrée 5% (Brassée à Somières)
25 cl : 4€ 50 cl : 6€



Cave

Blanc AOP Costières de Nîmes - 75 cl - 13,5 %
Moulin Baguet : Verre 4€ / bouteille 18€

Rosé du moment - 75 cl - 13 %
Verre 5€ / bouteille 18€

Rouge AOP Costières de Nîmes - 75 cl - 13,5 %
Moulin Baguet : Verre 4€ / bouteille 18€

NOS CAFÉINÉS

Espresso : 2€

Nos desserts

GODET MOUSSE MASCARPONE 
Oréo ou Spéculos framboise

GLACES ARTISANALES BIG FERNAND
Tarte citron meringuée ou Chocolat noisette
ou Tarte tatin ou Sorbet framboise



MOUSSE AU CHOCOLAT 

3 EUROS

Menu enfant / 12€

Hamburgé (bœuf ou poulet + ketchup ou mayo + Tomme de Savoie)
+ Fernandines + boisson
+ dessert (mousse au chocolat ou glace artisanales)