

BIG FERNAND

LA BIG FORMULE

18,-

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou Salade

Boisson sans alcool
ou bière/vin 25cl + 2,- / bière 33cl + 2,5
/ bière 50cl + 3,-

Dessert de votre choix

LA LITTLE FORMULE

16,-

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou Salade

Boisson sans alcool
ou bière/vin 25cl + 2,- / bière 33cl + 2,5
/ bière 50cl + 3,-

UNE
SUPER FAIM ?
DEMANDEZ L'EFFET BIG

DOUBLE VIANDE,
ou DOUBLE FROMAGE

+ 4,-

LA FORMULE BIG TOASTÉ 11,-

Big Toasté Tomme de montagne et Poitrine fumée
ou
Big Toasté Raclette de Montagne et Oignons confits
Accompagnement
Boisson

BIG TOASTÉ SEUL 5,-

EN PLUS D'UNE FORMULE
(LITTLE ou BIG) 4,-

LA FORMULE BIG SALADE 12,-

La Big Salade
(Mesclun, Fourme d'Ambert, Aubergines grillées,
Poitrine fumée, Pickles d'oignons rouges, Ciboulette)
Boisson

LA GARGANDINE 5,-

Fernandines (frites maison), poitrine fumée,
sauce mîmolette et ciboulette

EN PLUS D'UNE FORMULE (LITTLE ou BIG) 2,-

LA FORMULE ÉTUDIANTS 12,-

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou Salade
Boisson sans alcool

LE MENU ENFANTS 10,-

Hamburgé boeuf bien cuit ou poulet
+ ketchup ou mayonnaise
Fernandines (frites maison)
Boisson sans alcool

NOS HAMBURGÉS

PRIX HORS FORMULE : 12,-

ÉDITION LOCALE I



LE BRIEC

Boeuf, Rocher nantais,
fondue de poireaux au cumin,
ciboulette, sauce artisanale Tonton Fernand
(mayonnaise délicatement sucrée)



LE BIG FERNAND

Boeuf, tomme de Montagne au lait cru,
tomates séchées, persil,
sauce artisanale Tata Fernande (sauce cocktail BF)



LE VICTOR

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

ÉDITION LIMITÉE I



LE BÉRÉNICE

Boeuf, Camembert au lait cru, aubergines grillées,
estragon, sauce artisanale Frangine
(fromage frais, moutarde, miel et ciboulette)

ÉDITION VOYAGE À NANTES I



LE BLEIZ

Boeuf, Cabri (chèvre frais),
pickles d'oignons rouges, mâche,
sauce artisanale Tonton Fernand
(mayonnaise délicatement sucrée)



LE BARTHOLOMÉ

Boeuf, raclette de Montagne au lait cru,
poitrine de porc fumée, oignons confits et ciboulette,
sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)



LE LUCIEN

Gros champignons Portobello, tomme de Montagne
au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette,
sauce artisanale Tata Fernand (sauce cocktail BF)

ÉDITION LIMITÉE I



LE PAULETTE D'ÉTÉ

Haut de cuisse de poulet mariné, Poissonne (tomme de chèvre),
poitrine de porc fumée, poireaux rouges, sauce artisanale Frangine
(fromage frais, moutarde, miel et ciboulette)

NOS DESSERTS 4,-

Fondant au chocolat Le Fondant Baulois ®
+ 1€ en formule

Tiramisu
Spécialités et coulis de framboises

Cheesecake Maison

Palet breton et citron vert

Sablé chocolat et pépites de notre boulanger

Crème caramel Bellevalaire

Gâteaux Maison

Fruits de saison

Glaces selon arrivage et restaurant

Fruit de la passion ou framboise

ou chocolat noisette

NOS BREUVAGES

Limonaire 33 cl 3,-

Citron ou Pomme ou Grenade

Thé glacé 33 cl 3,-

Pêche ou fruits rouges

Vittel, Perrier 50 cl 3,-

et plein d'autres sans alcool

NOTRE CAVE

Bière artisanale Blonde du Bouffay 4,- / 5,-

Pression - 25cl / 50cl (5%)

Bière blanche du Bouffay 4,50

Bouteille - 33cl / (5%)

IPA du Bouffay 5,-

Bouteille - 33cl / (6%)

Bière Blonde la Moustache 4,50

Bouteille - 33cl / (5%)

Le P'tit Lolo 4,- / 22,-

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

Muscadet Sèvre et Maine Monnrière Saint Piacre

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl (12,5%) 4,- / 22,-

Rosé la Croix des Saintes Sables 4,- / 19,-

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl (12,5%)

Rouge AOC Haut-Médoc 4,- / 23,-

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl (13,5%)

Rouge AOC Côtes-du-Rhône 4,- / 22,-

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl (13,5%)

