

NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

Élixir 33 cl _____	3,-
Limonade Citron <i>ou</i> Pomme <i>ou</i> Grenade	
Thélixir 33 cl _____	3,-
Thé glacé Pêche <i>ou</i> Fruits rouges	
Boisson gazeuse 33 cl _____	3,-
Coca-Cola <i>ou</i> Coca-Cola Zéro <i>ou</i> Coca-Cola Cherry <i>ou</i> Canada Dry <i>ou</i> Liptonic	
Eau 50 cl _____	3,-
Rosport Blue <i>ou</i> Viva	
Jus Tropicana 25cl _____	3,-
Orange <i>ou</i> Pomme	



NOTRE CAVE

(en formule +2€)

ALCOOLISÉ

Bière LBF blanche 33 cl _____	5,-
Bière LBF blonde 33 cl _____	5,-
Bière LBF IPA 33 cl _____	5,-
Vin blanc 12,5 cl / 75 cl _____	5,- / 18,-
Vin rosé 12,5 cl / 75 cl _____	5,- / 18,-
Vin rouge 12,5 cl / 75 cl _____	5,- / 22,-



NOS DESSERTS

	Seul	Formule
Crème vanille _____ brisures de spéculoos	5,-	INCLUS
Cake à la banane <i>La maison Savary</i> _____	5,-	INCLUS
Cookie <i>La Fabrique Cookies</i> _____ Chocolat au lait <i>ou</i> Caramel beurre salé	3,-	INCLUS
Fondant au chocolat <i>Le Fondant Baulois</i> ® _____	5,-	+1€
Flan <i>La Maison Savary</i> _____	5,-	+1€

AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Dans cette période de très forte tension sur le prix de nos matières premières, vous avez peut-être constaté que le prix de nos recettes a évolué. Nous aurions pu baisser la qualité, congeler ou réduire les portions mais nous avons choisi de privilégier nos producteurs locaux de produits frais pour continuer de vous servir de la viande française de race, des frites maison, des fromages au lait cru sélectionnés par notre maître fromager, du poulet Label Rouge, des légumes et herbes fraîches coupés chaque matin et du pain frais de notre boulanger livré quotidiennement.

Vive les Hamburgés !

MENU UK



ALLERGÈNES



le MENU BIG FERNAND

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais
issus du terroir français.

le BARTHOLOMÉ 15€20 PRIX SEUL

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

le BIG FERNAND 14€70 PRIX SEUL

Bœuf, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil, sauce artisanale Tata Fernand (sauce cocktail BF)

le VICTOR 15€20 PRIX SEUL

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

le PAULETTE 14€20 PRIX SEUL

Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Rouge), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)

le LUCIEN 13€70 PRIX SEUL

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



+3€
LITTLE FORMULE
RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2€)
+ BOISSON



+6€
BIG FORMULE
RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2€)
+ BOISSON
+ DESSERT AU CHOIX
(voir au dos)

*
supplément
POITRINE
de PORC FUMÉE
+1€50
*

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les
plus gourmand(e)s !

la GROSSE RIPAILLE

Bœuf, double dose de raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pomme de terre, poitrine de porc fumée, ciboulette, sauce Pèpère (sauce au poivre artisanale 1,5%)



24€
HAMBURGÉ
+ ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ (sauf Gargandines)
+ BOISSON

LES BONS BUNS

Ni un bonbon, ni un Bò bún,
mais nos petits hamburgés frais.

le BON BUN POULET

Petit bun, **effiloché de Poulet confit froid** (poulet issu de la Filière Label Rouge), pickles maison de carottes et d'oignons rouges, roquette, sauce Mamie Cool maison

+ DESSERT (à partir de +3€) / + UN BIG TOASTÉ (+4€)



13€50
RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
+ BOISSON

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand
dans un smash burger !

le SMASH FERNAND

Petit bun, **Bœuf smashé**, raclette au lait cru, ciboulette, sauce artisanale Tata Fernand

+ DESSERT (à partir de +3€) / + UN BIG TOASTÉ (+4€)



10€
SMASH FERNAND
+ ACCOMPAGNEMENT
+ BOISSON

je PIMPE
MON SMASH

J'ajoute...
de la poitrine fumée,
du fromage,
des légumes...
(voir composition
page gauche)

JUSQU'À
10 ANS



le MENU ENFANT 10€ EN FORMULE

Bœuf smashé avec ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne au lait cru + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

1 • BARBAQUE* /10€20

Bœuf ou Veau ou Poulet mariné
ou Buns tout nus / 5,20

2 • FROMAGE /2€50

Raclette au lait cru
- Tomme de montagne au lait cru
- Fourme d'Ambert AOP

3 • LÉGUME /1€50

Tomates séchées
- Gros champignon de paname
- Oignons confits
- Oignons frits / 0€50

4 • HERBES /OFFERT

Persil plat ou Ciboulette
ou Coriandre

5 • SAUCE /0€50

Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)
- Tata
(sauce cocktail Big Fernand)
- BB Fernand
(sauce barbecue Big Fernand)
- Mémère
(sauce façon gribiche)

*
BOEUF
de race d'origine française
VEAU
d'origine française
POULET FERMIER
Label Rouge
d'origine française
*

à GRIGNOTER

BIG TOASTÉ

6€ / PRIX SEUL
ou +4€ / AVEC UNE FORMULE

Tomme de montagne au lait cru
et Oignons confits

ou

Raclette au lait cru
et Poitrine de porc fumée

ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / 3€
paprika ail

- Les Grenailles / 3€
Pommes de terre primeur aux herbes de provence

- Falade toute saison / 3€
Mesclun, tomates séchées et ciboulette

- Gargandines / 5€
Frites fraîches maison,
poitrine de porc fumée, sauce au fromage