

# LA GAZETTE DU STEAK

## Nos Hamburgés

précisez votre cuisson

12,50 EUROS

### LE BIG FERNAND

Bœuf (race à viande), tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil plat, sauce Tata Fernand (sauce cocktail maison)

### LE BARTHOLOMÉE

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

### LE BERNIE

Bœuf (race à viande), raclette de montagne au lait cru, saucisson Lyonnais, ciboulette, sauce Docteur Canut (sauce fromagère relevée à la moutarde à l'ancienne)

### LE PAULETTE

Poulet (haut de cuisse mariné, poulet fermier Label Rouge), Pelissonne (tomme de chèvre), poitrine de porc fumée, poivrons rouges, sauce artisanale Frangine

### LE VICTOR

Veau (race à viande d'origine française), fourme d'Ambert (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

### LE LUCIEN (VÉGÉTARIEN)

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



## LA BIG FORMULE

18,50 EUROS

HAMBURGÉ (voir les recettes proposées)

+

ACCOMPAGNEMENT

(Fernandines ou salade)

Coup de cœur de la rédaction (12€)

Les Gardagnins : frites maison, poitrine fumée, sauce mimosète, ciboulette

+

BOISSON SANS ALCOOL

(+ 2€ bière 25 cl + 4€ bière 50 cl + 2€ verre de vin)

+

DESSERT ARTISANAL

(+ 1,5 café)  
Cafés MOGGA



## LA LITTLE FORMULE

Hamburgé + accompagnement + boisson

15,50 EUROS

## MARMOT

moins de 10 ans

Menu enfant / 12€

Hamburgé bœuf ou poulet + Ketchup ou Mayo + Tomme de Montagne + Fernandines + boisson

dessert + 3€

## UNE SUPER FAIM?

DEMANDEZ L'EFFET BIG

uniquement en formule

double viande  
double fromage  
double Fernandines

+4€



Recette au choix :  
TOMME DE MONTAGNE + POITRINE FUMÉE  
OU  
RACLETTE DE MONTAGNE + OIGNONS CONFITS

6€

SOLO

11€

FORMULE  
BIG TOASTÉ  
(accompagnement  
et boisson)

+5€

DISPONIBLE EN  
BIG ou LITTLE  
FORMULE

## Nos desserts

CHEESECAKE

PANNA COTTA

MOUSSE AU CHOCOLAT

GISÈLES selon saison  
(fraises fraîches)



5 EUROS

## Bières

**Bière Brasserie du Mont Blanc**  
bouteille 33 cl 5€

la blonde (5,8%)  
la blanche (4,7%)  
la rousse (6,5%)  
la violette (4,7%)  
la verte (5,9%)  
la cristal IPA (4,7%)



**Bière à la pression Brasserie du Mont Blanc**

25 cl 4€ \*1€ en formule  
50 cl 6€ \*3€ en formule

## Cave

Vignerons Laudun Chusclan

AOC Côte de Rhône  
Buisson des Grives (12,5%)

Au Verre (12,4 cl) 5€

AOC Côte de Rhône  
Bouteille 07 cl

Enfant Terrible - Rouge (13%) 19€  
Enfant Terrible - Rosé (13%) 15€



## Sans alcool

(la fête est plus folle)



Limonade artisanale Big Fernand (33 cl)  
Elixir citron au Pomme ou Grenadine Menthe poivrée

Thé glacé artisanal Big Fernand (33 cl)  
Théier pêche ou fruits rouges

Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)

Canada Dry, Liptonic (33 cl)

Vittel, Perrier fines bulles (50 cl)

Jus de fruits, Goji ou superberries (33 cl)

Cacocac (20 cl)

3 EUROS