

# BIG FERNAND



## NOS HAMBURGÉS

PRIX EN FORMULE : LITTLE / BIG

### NOS FORMULES

#### LA BIG FORMULE

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



#### LA LITTLE FORMULE

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

#### LA BIG FALADE

12€

Base Salade  
(Composition d'un de nos fameux Hamburgé proposés à la carte sans pain, sur un lit de Mesclun)  
Boisson

Dessert en supplément +3,-

#### LE MENU ENFANT (-DE 10 ANS)

10€

Hamburgé (Bœuf ou poulet avec ketchup ou mayonnaise, tomate de Montagne au lait cru)  
Fernandines (frites maison)  
Boisson

**POITRINE DE PORC FUMÉE**

EN SUPPLÉMENT

+1€



QUELLE CUISSON POUR VOUS ?

#### BIG FERNAND / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### VICTOR / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### LE BÉRÉNICE / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### BARTHOLOMÉ / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### LUCIEN / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### LE PAULETTE D'ÉTÉ / 12€

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

LITTLE 15€ / BIG 18€



#### LE BRICE / 12€

Bœuf, Chèvre frais au lait cru, Roquette, Miel et Pignons de pin, sauce artisanale Frangine (fromage frais, moutarde, miel et ciboulette)

LITTLE 15€ / BIG 18€

## NOS BREUVAGES

Limonade 33 cl \_\_\_\_\_ 3€

Citron ou Pomme ou Grenade

Thé glacé 33 cl \_\_\_\_\_ 3€

Pêche ou fruits rouges

Coca, Coca 0, Coca Cherry \_\_\_\_\_ 3€

Liptonic, Canada dry \_\_\_\_\_ 3€

Vittel, Perrier 50 cl \_\_\_\_\_ 3€

Bière du Comté 33 cl \_\_\_\_\_ 5€

Blonde, Blanche, Ambrée 5%

Bière Gallia 33 cl \_\_\_\_\_ 5€

West IPA 6%, Lager 5,5%, Weiss & Versa 3,8%

Big Bière American Pale Ale 5%

Blanc AOP Provence Ste Croix Acacia \_\_\_\_\_ 15€

Bouteille 50cl (13%)

Bouteille 75cl (13%) \_\_\_\_\_ 20€

Rosé Cuvée Laurent Gerra \_\_\_\_\_ 24€

Bouteille 75cl (12,5%)

AOP Provence Ste Croix Cuvée Chateau \_\_\_\_\_ 15€

Bouteille Rosé 50cl (13%)

Bouteille Rouge 50cl (13%) \_\_\_\_\_ 15€

AOP Cotes du Rhone Augier Caprice d'Antoine \_\_\_\_\_ 15€

Bouteille Rouge 37,5cl (14,5%)

Bouteille Rouge 75cl (14,5%) \_\_\_\_\_ 24€

AOP Provence Ste Coix Godet \_\_\_\_\_ 4€

Rouge, Rosé, Blanc 25cl (13%)

**DIGNONS FRITS**  
EN SUPPLÉMENT  
+0,50€

## NOS DESSERTS

Mousse au chocolat (fait main) \_\_\_\_\_ 5€

Godet Mascarpone Tout Orco \_\_\_\_\_ 5€

Godet Mascarpone Speculos Framboise \_\_\_\_\_ 5€

Crème vanille pralin \_\_\_\_\_ 5€

Cookie La Fabrique Cookies \_\_\_\_\_ 3€

Chocolat au lait ou Caramel beurre salé

Glaces selon arrivage et restaurant \_\_\_\_\_ 5€

Fruit de la passion ou framboise

ou chocolat noisette