



COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

1-BARBAQUE *

—
Bœuf

—
Veau

—
Poulet / 10€

—
ou

Buns tout nus / 4,50€

2-FROMAGE / 2,50

Raclette de Montagne au lait cru

Tomme de Montagne au lait cru

Fourme d'Ambert

Fromage du moment

3-LÉGUME / 1,50

—
Tomates séchées

—
Gros champignon de paname

—
Oignons confits

—
Oignons frito / 0,70

—
Salade / 1,00

4-SAUCE / 0,50

—
Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)

—
Tata

(sauce cocktail Big Fernand)

—
BB Fernand

(sauce barbecue Big Fernand)

—
Sauce du moment

5-HERBES Fraîches / OFFERT

—
Persil plat

—
Ciboulette

—
Coriandre

6-ACCOMPAGNEMENT

—
Fernandines (frites maison) / 3,50

—
Falade toute saison / 3,-

—
Mélange, tomates séchées et ciboulette

—
Gargandines / 5,50

Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée,
sauce au fromage

BIG FERNAND

BOEUF
de race d'origine française

*

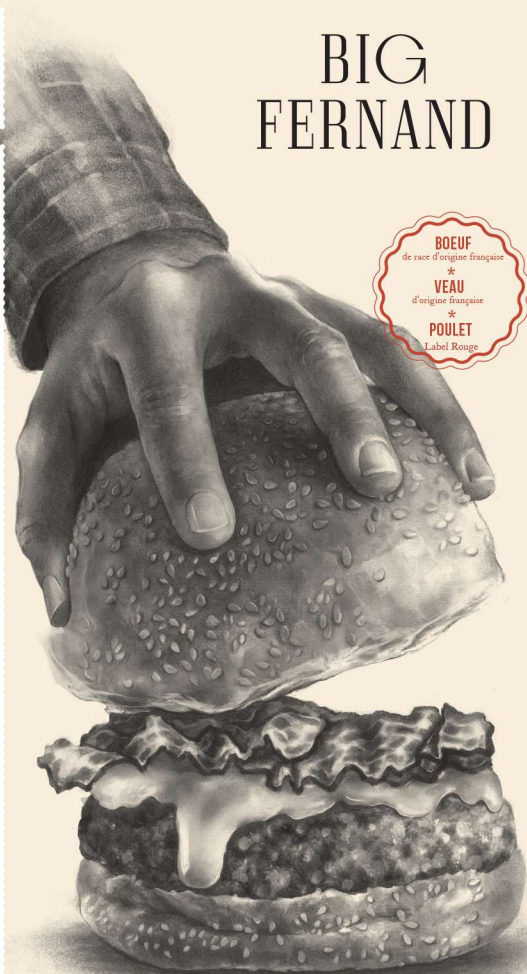
VEAU

d'origine française

*

POULET

Label Rouge





BIG FERNAND

NOS FORMULES

LA BIG FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison)
ou Gergandines (+2,50€) ou Falade
Boisson sans alcool
Dessert (Le Fondant Baulois + 1€)

LA LITTLE FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison)
ou Gergandines (+2,50€) ou Falade
Boisson sans alcool



LE MENU PITCHOUN

8,50€

Hamburgé (Boeuf smashé avec ketchup ou mayonnaise, tomate de Montagne au lait cru)
Fernandines (frites maison)
Boisson sans alcool et Thé Glacé

Jusqu'à 10 ans

LE MENU JUNIOR

11,50€

Hamburgé (Boeuf avec ketchup ou mayonnaise, tomate de Montagne au lait cru)
Fernandines (frites maison)
Boisson sans alcool et Thé Glacé

Jusqu'à 12 ans

LE MENU ÉTUDIANT

Sur justification 13€

Au choix : Big Fernand / Lucien
Fernandines (frites maison)
Boisson (Coca, Coca Zero, Eau)

(SAUF VACANCES SCOLAIRES)

UNE SUPER FAIM ?
DEMANDEZ L'EFFET BIG

DOUBLE VIANDE
et DOUBLE FROMAGE
+5,50

POITRINE
DE PORC
FUMÉE
SUPPLÉMENT
+1,70

OIGNONS
FRITS

SUPPLÉMENT
+0,70



BOEUF

de race
d'origine française

VEAU

d'origine française

POULET

Label Rouge

NOS HAMBURGÉS

PRIX EN FORMULE : LITTLE / BIG



BARTHOLOMÉ / 13€

- Boeuf
- Raclette de Montagne au lait cru
- Poitrine de porc fumée
- Oignons confits
- Ciboulette
- Sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)

LITTLE 16€ / BIG 19€



BIG FERNAND / 13€

- Boeuf
- Tomme de Montagne au lait cru
- Tomates séchées
- Persil
- Sauce maison Tata Fernand (sauce cocktail BF)

LITTLE 16€ / BIG 19€



BELPHEGOR / 13€

- Boeuf
- Double tomme de Montagne
- Oignons frits
- Ciboulette
- Sauce maison Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

LITTLE 16€ / BIG 19€



VICTOR / 13€

- Veau
- Fourme d'Ambert (bleu crémeux)
- Oignons confits
- Coriandre
- Sauce maison Taton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

LITTLE 16€ / BIG 19€



VG

LUCIEN / 13€

- Gros champignon Portobello
- Tomme de Montagne au lait cru
- Tomates séchées
- Oignons confits
- Ciboulette
- Sauce maison Tata Fernand (sauce cocktail BF)

LITTLE 16€ / BIG 19€



BURGÉ
DU
MOMENT
/ 14€
LITTLE 17€ / BIG 20€



LE MENU SMASH

- Hamburgé (Boeuf smashé, Raclette de Montagne au lait cru, Sauce maison Tata)
- Fernandines (Frites maison)
- Boisson (Coca, Coca Zero, Eau)

*Aucun changement possible



NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

	Menu	Seuil
Limonaade (Citron, Grenade, Pomme)	INCLUS	3,00
Thé glacé (Pêche, Fruits rouges)	INCLUS	3,00
Vittel, Perrier 50 cl	INCLUS	3,00
Coca, Coca Zero, Léptonic, Canada Dry	INCLUS	3,00
Espresso		1,80
Café long		2,30
Thé Chaud		2,00

ALCOOLISÉ (selon arrivages et restaurants)

Bière Blanche	-2,00	5,00
Bière Blonde	-2,00	5,00
Bière IPA	-2,00	5,00
Bière du comté Nigéris blonde ou Ambré	-2,00	5,00
Bière pression 25 cl	+1,50	4,50
Bière pression 50 cl	+5,00	8,00
Verre de Vin - Sainte Croix: Vin de France Blanc, Rouge, Rosé	-0,50	3,50

Menu

Fondant au chocolat Le fondant Baulois	+1,00	5,00
Cookie chocolat	INCLUS	4,00
Dessert maison du moment	INCLUS	4,00

NOS DESSERTS

NOS BOUTEILLES



	50 cl	75 cl
Blanc Château Sainte-Croix	18,50	23,50
AOP édes de Provence Cuvée Acacia		
Rosé Château Sainte-Croix	18,50	23,50
AOP édes de Provence Cuvée Charming		
Rouge Château Sainte-Croix	18,50	23,50
Aop édes de Provence Cuvée Saint Pierre		