

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 Fernande (sauce cocktail maison)

Accord Hamburgé/bière : "37,2 Fever Sour", brasserie Zouaffe (71)

ou "Orange Câpre", brasserie du Haut Buech (26) (+2,5€ en formule)

LE BARTHOLOMÉ

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

Accord Hamburgé/bière : "Not so Nonne", ambrée d'abbaye, brasserie Two Dudes (71)

ou "Ramponneau", fumée et piment, brasserie La Canaille (42) (+2,5€ en formule)

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)

Accord Hamburgé/bière : "Gratzer", blanche fumée, brasserie Du Haut Buech (26)

ou "Munica Brune", Milk Porter, brasserie George (69) (+2,5€ en formule)

LE PAULETTE

Poulet (filet de poulet Label Rouge), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil plat, sauce Mémère (sauce artisanal façon Gribiche)

Accord Hamburgé/bière : "Biscanna", blonde au chanvre, brasserie Pilat (42)

ou "Boulonji", ambrée au pain toasté, brasserie de la Loire (+2,5€ en formule)

LE VICTOR

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

Accord Hamburgé/bière : "L'a Cha Peu", blonde au gingembre, brasserie Stéphanoise (42)

ou "RED IPA", brasserie Balm (63) (+2,5€ en formule)

LE LUCIEN (VÉGÉTARIEN)

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

Accord Hamburgé/bière : "Kif kif", blonde au gingembre, brasserie du Manchot (69)

ou "Imperial Stout", brasserie Balm (63) (+2,5€ en formule)

UNE SUPER FAIM?

DEMANDEZ L'EFFET BIG

uniquement en formule

double viande
double fromage
double Fernandines

+5€



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

Bières

Bière Brasserie du Mont Blanc
bouteille 33 cl 5,50€

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 (12,5 cl)

5€

AOC Côte de Rhône
Bouteille (75 cl)

Enfant Terrible - Rouge (13%)

19€

Enfant Terrible - Rosé (13%)

15€



LA BIG FORMULE

19 EUROS

HAMBURGÉ (voir les recettes proposées)

+

ACCOMPAGNEMENT

(Fernandines ou Falade)

Coup de cœur de la rédac (+2€)

Les Gargandines : frites maison, poitrine fumée,
sauce mimolette, ciboulette

+

BOISSON SANS ALCOOL

(+ 1€ bière 25 cl, + 4€ bière 50 cl, + 2€ verre de vin)

+

DESSERT ARTISANAL

(+ 1,5 café*)

*cafés MOKXA

LA LITTLE FORMULE

Hamburgé + accompagnement + boisson

16 EUROS

MARMOT

moins de 10 ans

Menu enfant / 12€

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

dessert + 3€

Nos desserts

CHEESECAKE



CRÈME VANILLE



FONDANT BAULOIS



DESSERT DU JOUR



5 EUROS

Sans alcool

(la fête est plus folle)



Limonade artisanale Big Fernand (33 cl)

Elixir citron ou Pomme ou Grenadine Menthe poivrée

Thé glacé artisanal Big Fernand (33 cl)

Thélixir 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)

Cacolac (20 cl)

3 EUROS

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE HAMBURGÉ

hors formule

1 8,50€ VOTRE BARBAQUE D'ORIGINE FRANÇAISE HÂCHÉE SUR PLACE SUPPLÉMENTS POITRINE DE PORC FUMÉE +1,50€ Bœuf Veau Poulet mariné ou Pain sans viande (3,5€)	2 2€ VOTRE FROMAGE Raclette de montagne au lait cru Tomme de montagne au lait cru Fourme d'Ambert	3 1,5€ VOTRE LÉGUME GRILLÉ Tomates séchées Gros champignon de paname (+1€) Oignon confits Oignon frits (1€)	4 0,5€ VOTRE SAUCE MAISON Tonton (mayonnaise délicatement sucrée) Tata (sauce cocktail revisitée) BB Fernand (sauce barbecue Big Fernand) Dr Canut (sauce fromagère relevée à la moutarde à l'ancienne) Mémère (façon Gribiche)	5 GRATOS VOTRE HERBE FRAÎCHE Persil plat Ciboulette Coriandre	6 3€ VOTRE ACCOMPAGNEMENT Fernandines (frites maison) Falade (salade de mesclun, tomates séchées & ciboulette) Gargandines 5€ solo / +2€ en formule frite maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette
--	---	--	---	---	--



LA CUISSON PARFAITE D'UN STEAK, C'EST :

- A) Saignant
- B) Saignant
- C) Saignant
- D) Saignant



NOS FROMAGES SONT FRANÇAIS ET AU LAIT CRU.

Nous recevons les tommes et les roues entières que nous tranchons nous-mêmes

ENCART EN COURS.....
ENCART EN COURS.....
ENCART EN COURS.....



+1€

SUPPLÉMENT POITRINE



L'hamburgé,
c'est notre
DADA

« *Vraiment les meilleurs Hamburgés au monde* »

Barack O.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Que dit une imprimante dans l'eau?
- J'ai papier.