

LA GAZETTE DU STEAK

Nos Hamburgés

précisez votre cuisson

12,50 EUROS

ACCORD HAMBURGÉ/BIÈRE : EN COLLABORATION AVEC LA COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS BIÈRES DES RÉGIONS



LE BIG FERNAND

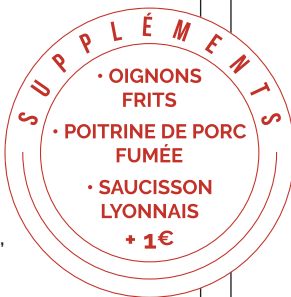
Bœuf (race à viande), tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)

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 : "La Rosa", blanche framboise, brasserie de le Duff ou "Biscanna", blonde au chanvre, brasserie Pilat (42) (+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

+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

CRÈME VANILLE

FONDANT BAULOIS

DESSERT DU JOUR



5 EUROS

HAMBURGÉ (voir les recettes proposées)

+

ACCOMPAGNEMENT

(Fernandines (frites maison) ou Falade)

+

BOISSON SANS ALCOOL

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

+

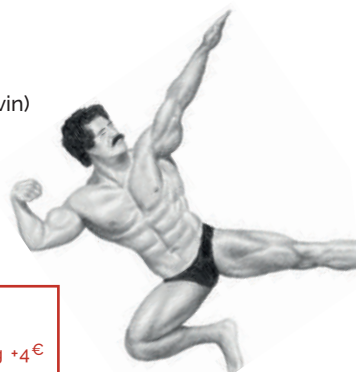
DESSERT ARTISANAL

(+ 1,6 café*)

*cafés FOLLIER

POUR ALLER PLUS LOIN

Gargandines +2€ / Big toasté +5€ / Effet big +4€



LA LITTLE FORMULE

Hamburgé + accompagnement + boisson (sans alcool)

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€

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE HAMBURGÉ

hors formule

1

8,50€

VOTRE
BARBAQUE D'ORIGINE
FRANÇAISE HÂCHÉE
SUR PLACE

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



