LA GAZETTE DU STEAK

Nos Hamburgés 合

12.50 EUROS

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

ÉM

OIGNONS

FRITS

POITRINE DE PORC

FUMÉE

SAUCISSON

LYONNAIS

+ 1€

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 mourtarde 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 gimgembre, 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





Recette au choix :

TOMME DE MONTAGNE + POITRINE FUMÉE RACLETTE DE MONTAGNE + OIGNONS CONFITS

6€ SOLO

11€ **FORMULE** BIG TOASTÉ (accompagnement

DISPONIBLE EN BIG ou **LITTLE FORMULE**

BIG FORMULE

18,50 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*)



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€

Nos desserts

CHEESECAKE

CRÈME VANILLE



FONDANT BAULOIS



DESSERT DU JOUR 5 EUROS

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE HAMBURGÉ hors formule

8,50€ **VOTRE**

BARBAQUE D'ORIGINE FRANCAISE HÂCHÉE **SUR PLACE**

> Bœuf Veau

POITRINE

DE PORC

FUMÉE

+ 1€

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

Oignon confits Oignon frits (1€)

de paname (+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)

VOTRE HERBE FRAÎCHE

> Persil plat Ciboulette

Coriandre

3€ **VOTRE** ACCOMPAGNEMENT

Fernandines

(frites maison)

Falade (salade de mesclun, tomates séchées & ciboulette)

Gargandines

frite maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette

BIÈRES BOUTEILLES

BLONDES

Lunième (Triple), brasserie Pleine Lune (26) - 8% - **6€** Complexe, à la forte personnalité, à la fois fruitée et végétale

La Blonde, brasserie du Mont Blanc (73) - 5,4% - 5€ Riche, ronde, amertume équilibrée, à la fois floral, fruité et épicé



37,2 Fever Sour, brasserie Zouaffe (71) - 4,7% - 5,50€ Une blonde avec une pointe acidulée qui vous rafraichira intensément

L'a Cha Peu, brasserie Stéphanoise (42) - 4,5% - 5,50€ Une "Ginger beer" qui offre un beau mariage entre houblon et gingembre

Kif Kif, brasserie du Manchot (69) - 5,6% - **5,50€** Savant mélange entre du gingembre, de la citronnelle fraîche et des zestes de Cumbava

Biscanna, brasserie Pilat (42) - 5% - **5,50€** Blonde au chanvre

BLANCHES

Lunette (Bio), brasserie Pleine Lune (26) - 4,8% - **5,50€** Rafraîchissante aux saveurs de coco rappée et de litchi

Rosa, brasserie de le Duff - 5% - **5,50€** Bière fruitée sans sucre résduel

La Blanche, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7% - **5€** Finement amère par l'écorce d'orange et une douce note de coriandre

Gratzer, brasserie Du Haut Buech (26) - 3,5% - **5,50€** Une blanche fumée pour se souvenir des barbecues de notre enfance

AMBRÉES

Ragnagnarock, brasserie Ouroboros (43) - 6,66% - 6€ Amertume mêlant les fruits rouges à la mangue et aux fruits de la passion

La Rousse, brasserie du Mont Blanc (73) - 6,5% - **5€** Bien maltée avec des notes de caramel et d'amandes grillées

Not so Nonne, brasserie Two Dudes (71) - 5,4% - **5,50€** Des arômes de fruits confits et de miel pour une ambrée d'abbaye intense et équilibrée

Red IPA, brasserie Balm (63) - 7% - **5,50€** Irish Red Ale + IPA anglo-saxonne : pouf une Red IPA Gourmande

IPA

Hedoniste, domaine Du Manchot (69) - 7,2% - 5,50€ Généreusement houblonnée aux saveur de fruits tropicaux

Shaman IPA, brasserie Nomade (69) - 6,3% - 5,50€ Fraîcheur mystifiante accompagnée d'arômes d'agrumes

Hvergelmir, brasserie Ouroboros (43) - 9,5% - **6€** Double IPA à l'amertume prononcée, douce, presque résineuse

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7% - **5€** Un nez houbloné très floral et fruité avec un corps équilibré

STOUT

Le sang des Muses, brasserie Ouroboros (43) - 7% - 6€ Ronde et légère avec des arômes fleuris provenant du houblon "Mandarina Bavaria"

Chaos in Shoreditch, brasserie du Haut Buech (26) - 9% - 6€ Une double Stout gourmande et onctueuse parfaite pour le dessert

Munica Brune, brasserie George (69) - 7% - 5,50€ Arômes torréfiés de cafés associés à la rondeur du lactose, comme un air de cappuccino

Imperial Stout, brasserie Balm (63) - 8% - **5,50€** Ce style de bière fût brassé à l'origine en Angleterre pour s'exporter à la cour des Tsars

HORS CATÉGORIES

La verte, brasserie du Mont Blanc (73) - 5,9% - 5,50€
Mariage de la bière et du génépi, équilibre parfait entre acidité, puissance et sucre

La Violette, brasserie du Mont Blanc (73) - 7% - 5€ Création originale mariant le jus d'airelles, les arômes de fruits rouges et de Violette

Ramponneau, brasserie La Canaille (42) - 5% - 5,50€ Une touche de fumée fine et légère en bouche avec une note finale piquante

Orange Câpre, brasserie du Haut Buech (26) - 3,5% - 5,50€ Un subtile assemblage d'orange et de câpre pour une explosion de saveurs!

Edmond (du moment), brasserie du Marrel (38) - **5€** Bière sans alcool

Bières pressions

BLONDE

La Cristal, brasserie du Mont Blanc - 4,7% 25 cl - 3,50€ / 50 cl - 6,50€

Orange Mécanique, brasserie Sainte Cru - 7% 25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

BLANCHE

Sassenage, brasserie des Cuves- 4,3% 25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

AMBRÉE

La Rousse, brasserie du Mont Blanc - 6.5%25 cl - $4 \in /$ 50 cl - $7 \in$

IPA

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc - 4,7% 25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

Cave

ROUGE

Côte du Rhône Argentières / Chuscian

- au verre (12 cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 18€ Frais et fruité

Crozes Hermitage "Grand Classique", cave de Tain

- la bouteille (75 cl) 25€ Gourmand et souple, aux arômes de fruits rouges avec de légère notes de réglisse et d'épices

Pic Saint Loup "Les Almades"

- la bouteille (75 cl) 20€ Une bouche intense bâti autour de fruits noirs relevés

one bouche intense bati autour de truits noirs retev

Haute Côtes de Beaume "Nuiton-Beaunois"

- la bouteille (75 cl) 25€ Harmonieux avec un nez juteux de fruits rouges

BLANC

Viognier IGP Méditerranée "Vigneron du Mont Ventoux"

- au verre (12 cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 17€ Nez aromatique teinté d'exotisme, frais et floral aux notes subtiles d'abricot et de pêche

ROSÉ

Clair Estel St Tropez, IGP Méditerranée

- au verre (12 cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 15€ Agrumes, framboises et amandes fraîches pour une bouche souple et ronde





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

Thé glacé artisanal Big Fernand (33 cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)

Canada Dry, Liptonic (33 cl)

Vittel, Perrier fines bulles (50 cl)

Nectars de fruits Patrick Font +1€

Cacolac (20 cl)

3 EUROS

BIÈRES DU MOMENT Demandez au barman