BIG FERNAND

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ
(hors formules)

1·BARBAQUE * / 9€
Bœuf
—
Veau
—
Poulet mariné
ou **Buns tout nus** / 4€

2·FROMAGE / 2,20€
Raclette de Montagne au lait cru
—
Tomme de Montagne au lait cru
—
Fourme d'Ambert

3·LÉGUME / 1,50
Tomates séchées
—
Gros champignon Porto Bello
—
Oignons confits
—
Mesclun
—
Oignons frits / 0,70

4·SAUCE / 0,50
Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)
—
Tata
(sauce cocktail Big Fernand)
—
BB Fernand
(sauce barbecue Big Fernand)
—
Mémère
(Sauce artisanale façon Gribiche)

5·HERBES / OFFERT
Fraîches
Persil plat
—
Ciboulette
—
Coriandre

6·ACCOMPAGNEMENT / 3,5€
Fernandine (frites maison)
au paprika et ail
—
Falade toute saison
Mesclun, tomates séchées et ciboulette
—
Gargandines (Frites Maison) / 5,5€
Sauce Fromagère, Poitrine de porc Fumée et Ciboulette

* BŒUF & VEAU
Races à viande d'origine française
POULET FERMIER
Label rouge
*

POITRINE DE PORC FUMÉE +1,50€

BIG FERNAND

UNE SUPER FAIM ?
DEMANDEZ L'EFFET BIG
DOUBLE VIANDE, et DOUBLE FROMAGE
+5€

NOS FORMULES

LA BIG FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou **Falade**
Gargandines +2€
Boisson sans alcool
Dessert

LA LITTLE FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou **Falade**
Gargandines +2€
Boisson sans alcool

LE MENU ENFANT (-DE 10 ANS) 10€

Hamburgé Bœuf
(**ketchup** ou **mayonnaise**, **tomme de Montagne** au lait cru)

Fernandines (frites maison)
Boisson (hors alcool et thé glacé)

LE MENU ETUDIANT (SUR JUSTIFICATIF) 12€

Au choix: **Big Fernand** ou **Lucien**
Fernandines (frites maison)
Boisson sans alcool et hors Thé Glacé

(Sauf week-end)

OIGNONS FRITS
EN SUPPLÉMENT
+0,70€

POITRINE DE PORC FUMÉE
EN SUPPLÉMENT
+1,50€

QUELLE CUISSON POUR VOUS ?

NOS HAMBURGÉS

BIG FERNAND / 12€

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

PRIX EN FORMULE : LITTLE 15€ / BIG 18€

BARTHOLOMÉ / 13€

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

PRIX EN FORMULE : LITTLE 16€ / BIG 19€

VICTOR / 13€

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

PRIX EN FORMULE : LITTLE 16€ / BIG 19€

LUCIEN / 12€

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

PRIX EN FORMULE : LITTLE 15€ / BIG 18€

LE BELPHEGOR / 13€

Bœuf, **Double tomme de Montagne** au lait cru, **des oignons frits**, et **ciboulette**
Sauce artisanale Tonton Fernand
(Mayonnaise délicatement sucrée)

PRIX EN FORMULE : LITTLE 16€ / BIG 19€

LE PAULETTE D'HIVER / 13€

Filet de **poulet** mariné, (poulet fermier label rouge), **Tomme de montagne au lait cru**, **oignons confits**, **persil**, **sauce Mémère** (sauce artisanale façon gribiche)

PRIX EN FORMULE : LITTLE 16€ / BIG 19€

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* — 6€
Blonde, Blanche, Ambrée 5%

Bière Ch'ti *33 cl* — 5€
Blonde 6,4%

♥

Blanc AOP Provence Ste Croix Acacia
Bouteille *50cl* (13%) — 15€
Bouteille *75cl* (13%) — 20€

Rosé Cuvée Laurent Gerra — 24€
Bouteille *75cl* (12,5%)

AOP Provence Ste Croix Cuvée Chateau
Bouteille Rosé *50cl* (13%) — 15€
Bouteille Rouge *50cl* (13%) — 15€

AOP Cotes du Rhone Augier Caprice d'Antoine
Bouteille Rouge *37,5cl* (14,5%) — 15€
Bouteille Rouge *75cl* (14,5%) — 24€

AOP Provence Ste Coix Godet
Rouge, Rosé, Blanc *25cl* (13%) — 4€

LE BIG TOASTÉ

VG

FORMULE / 11,50€

Big Toasté Tomme de montagne Oignons confits / Big Toasté Raclette de Montagne Poitrine de porc fumée

+Accompagnement
+ Boisson

BIG TOASTÉ SEUL — 6€

EN PLUS D'UNE FORMULE (LITTLE *ou* BIG) — +5€

NOS DESSERTS

Flan artisanal by l'art du pain — 5,50€

Dessert du Moment — 5,50€

Crème vanille Crème de **Marrons** — 5€

Crème vanille Coulis de fruits rouge — 5€

Fondant Baulois tout chocolat — 5,50€

Cookie La Fabrique Cookies — 4€
Chocolat au lait / Caramel beurre salé
Citron / Chocolat noir et noix de Coco

Glaces selon arrivage et restaurant — 5,50€
Fruit de la passion ou framboise
ou chocolat noisette

BOEUF de race d'origine française /// **VEAU** d'origine française /// **POULET FERMIER** Label Rouge

Taxes et service compris établissement acceptant les réglements en titres restaurant et ancv sauf dimanche et jour feriés