

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

POITRINE DE
PORC FUMÉE
+ 1,5€

1. BARBAQUE / 8,50

Bœuf

Veau

Poulet mariné

ou Buns tout nus / 3,50

2. FROMAGE / 2,-

Raclette de Montagne au lait cru

Tomme de Montagne au lait cru

Fourme d'Ambert

3. LÉGUME / 1,50

Tomates séchées

Gros champignon de paname / +1,-

Oignons confits

Oignons frits / +0,50

4. SAUCE / 0,50

Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)

Tata
(sauce cocktail Big Fernand)

BB Fernand
(sauce barbecue Big Fernand)
Br Canut
(sauce fromagère relevée à la
moutarde à l'ancienne)

Mémère
(sauce façon gribiche)

5. HERBES FRAÎCHE

Persil plat

Ciboulette

Coriandre

/ OFFERT

6. ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / 3,-
au paprika ail ou aux herbes de Provence

Falade toute saison / 3,-
Mescalun, tomates séchées et ciboulette

Gargandines / 5,-
Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée,
sauce au fromage

BIG FERNAND

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

Accords

Accords Hamburgé / Bière 33cl _____ **5,50**

Bartholomé : «Not so Nonne» (5,4%), ambrée d'abbaye, brasserie Two Dudes (71)

Big Fernand : «Sour IPA» (4,5%), brasserie Gens sérieux (26)

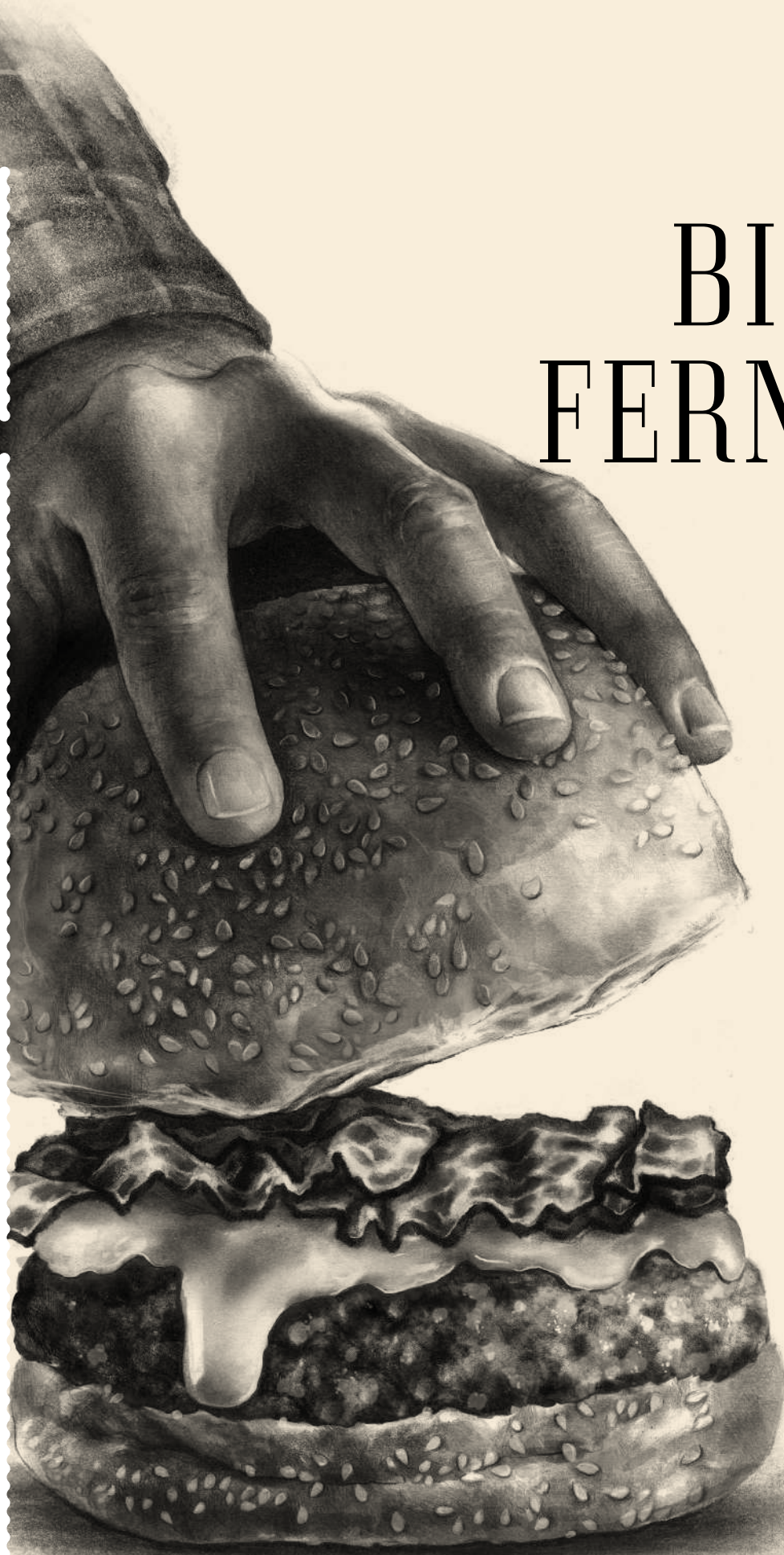
Victor : «L'a Cha Peu» (4,5%), blonde au gingembre, brasserie Stéphanoise (42)

Lucien : «Imperial Stout» (8%), brasserie Balm (63)

Bernie : «Gratzer» (3,5%), blanche fumée,

brasserie Du Haut Bluech (26)

Paulette : «Biscanna» (5%), blonde au chanvre, brasserie Pilat (42)



BIG FERNAND

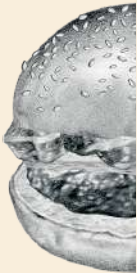
NOS FORMULES

LA BIG FORMULE

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

LA LITTLE FORMULE

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



Jusqu'à 10 ans

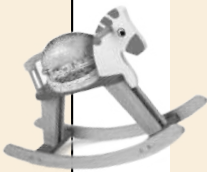
LE MARMOT

12,-

Hamburgé (bœuf avec ketchup ou mayonnaise, tomme de Montagne au lait cru) **OU** Un Big Toasté

+ Fernandines (frites maison)
+ Boisson

DESSERT +3,-



LE MENU SMASH FERNAND

Le Smash Fernand (boeuf smashé, raclette de montagne au lait cru, sauce artisanale Tata Fernande, ciboulette)
Fernandines (frites maison)
Boisson (eau ou coca-cola)

9 EUROS
LA FORMULE

LE BIG TOASTÉ

FORMULE / 12,-

VG

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

+ Accompagnement
+ Boisson

BIG TOASTÉ SEUL

6,-

EN PLUS D'UNE FORMULE
(LITTLE ou BIG)

+ 5,-

BOEUF
de race d'origine française

VEAU
d'origine française

POULET FERMIER
Label Rouge
d'origine française

NOS HAMBURGÉS

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON

* Accords Hamburgé / bière : + 2,5€ en formule

en collaboration avec bières des régions



• SOLO 13
• LITTLE FORMULE 16,50
• BIG FORMULE 19,50

BARTHOLOMÉ

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

*«Not so Nonne», Ambrée d'Abbaye (5,4%)



• SOLO 13
• LITTLE FORMULE 16,50
• BIG FORMULE 19,50

VICTOR

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

*«L'a Cha Peu», blonde gingembre (4,5%)



• SOLO 12,50
• LITTLE FORMULE 16,-
• BIG FORMULE 19,-

BERNIE

Boeuf, (race à viande), Raclette de montagne au lait cru, saucisson Lyonnais, Ciboulette, sauce Docteur Canut (sauce fromagère relevée à la moutarde à l'ancienne)

*«Gratzer», blanche fumée (3,5%)



• SOLO 12,50
• LITTLE FORMULE 16,-
• BIG FORMULE 19,-

BIG FERNAND

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

*«Sour IPA» (4,5%)



• SOLO 12,-
• LITTLE FORMULE 15,50
• BIG FORMULE 18,50

LUCIEN

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

*«Imperial Stout» (8%)



• SOLO 13,-
• LITTLE FORMULE 16,50
• BIG FORMULE 19,50

LE PAULETTE

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

*«Biscanna», blonde au chanvre (5%)

OIGNONS FRITS

POITRINE DE PORC FUMÉE

SAUCISSON LYONNAIS

+ 1,50 €



une **SUPER FAIM?**

Demandez l'Effet Big.
**DOUBLE VIANDE,
DOUBLE FROMAGE ET
DOUBLE FERNANDINE**

5 EUROS

NOS DESSERTS

Cheesecake	5,00
Panna cotta	5,00
Mousse au chocolat	5,00
Salade de fruit	4,00
Dessert du jour	5,00

NOS BREUVAGES

Sans alcool

Limonade 33 cl	3,00
Citron ou Pomme ou Grenadine/menthe poivrée	
Thé glacé 33 cl	3,00
Pêche ou Fruits rouges	
Vittel, Perrier 50 cl	3,00
Coca-cola, Coca-cola zéro, Canada Dry, Liptonic 33cl	3,00
Jus bahia 33cl	3,50
Caicolac 20cl	3,00

Cave

Vignerons Laudun Chusclan	
AOC Côte du Rhône / Au verre (16,5 cl)	
Buisson des Grives (12,5%)	5,00
AOC Côte de Rhône / Bouteille (75 cl)	
Enfant Terrible - Rouge (13%)	19,00
Enfant Terrible - Rosé (13%)	15,00

Bières

Bière de la 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 de la brasserie du Mont Blanc	
Pression	
25 cl	4,50
	+ 1,50€ en formule
50 cl	7,00
	+ 4€ eu en formule