

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 / OFFERT

Persil plat
Ciboulette
Coriandre

6-ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / 3,-
au paprika ail ou aux herbes de Provence
Falade toute saison / 3,-
Mesclun, tomates séchées et ciboulette
Gargandines / 5,-
Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée,
sauce au fromage

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

BIÈRES BOUTEILLES

BLONDE

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

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

37,2 Fever Sour, brasserie Zouaffe (71) - 4,7%
Une blonde avec une pointe acidulée qui vous r
afraichira intensément.

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

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

Biscanna, brasserie Pilat (42) - (%
Blonde au chanvre

BLANCHE

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

Rosa, brasserie de le Duff - 5%
Bière fruitée sans sucre résiduel

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

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

AMBRES

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

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

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

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

ROUGE

CAVE

Côte du Rhône Argentières / Chuscian Frais et fruité
- au verre (12cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 18€

Crozes Hermitage «Grand Classique», cave de Tain
- la bouteille (75 cl) 25€
Gourmand et souple, aux arômes de fruits rouges
avec de légères 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

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

ROSE

Clair Estel St Tropez, IGP Méditerranée
- au verre (12cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 15€
Agrumes, framboises et amandes fraîches
pour une bouche souple et ronde.

BIG FERNAND

IPA

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

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

Hvergelmir, brasserie Ouroboros (43) - 9,5%
Doucle IPA à l'amertume prononcée, douce, presque
résineuse **6,00**

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7%
Un nez houblonné très floral et fruité avec un corps équilibré **5,00**

STOUT

Le sang des Muses, brasserie Ouroboros (43) - 7%
Ronde et légère avec des arômes fleuris provenant
du houblon «Mandarina Bavaria» **6,00**

Chaos in Shoreditch, brasserie du Haut Buech (26) - 9%
Une double Stout gourmande et onctueuse parfaite
pour le dessert **6,00**

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

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

HORS CATEGORIES

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

La violette, brasserie du Mont Blanc (73) - 7%
Création originale mariant le jus d'airelles,
les arômes de fruits rouges et de la violette **5,00**

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

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

ACCORDS

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

Bartholomé : Not so Nonne», ambrée d'abbaye (5,4%),
brasserie Two Dudes (71) ou, «Ramponneau»,
fumée et pimentée (6%),brasserie la Canaille (42)

Big Fernand : «37,2 Fever Sour» (4,7%), brasserie Zouaffe (71)
ou, «Sour IPA» (4,8%), brasserie Gens sérieux (26)

Victor : «L'a Cha Peu», blonde au gingembre (4,5%),
brasserie Stéphanoise (42), ou «RED IPA» (7%),
brasserie Balm (63)

Lucien : «Kif Kif», blonde au gingembre (5,4%)
brasserie Manchot (69),
ou, «Imperial Stout» (8%), brasserie Balm (63)

Bernie : «Gratzer», blanche fumée (3,5%), brasserie
Du Haut Bluech (26), ou «Munica brune»,
Milk porter (7%), brasserie George (69)

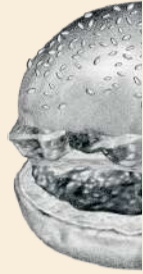
Paulette : «Biscanna», blonde au chanvre (5%),
brasserie Pilat (42),ou «Rosa» (5%),
bière blanche à la framboise, brasserie de le Duff

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

9 EUROS
 LA FORMULE

LE BIG TOASTÉ

FORMULE / 12,-

VG

Big Toasté Tomme de montagne Poitrine de porc fumée / Big Toasté Raclette de Montagne 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%), ou «Ramponneau» fumée et pimentée (6%)



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

BIG FERNAND

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

«37,2 Fever Sour» (4,7%), ou «Sour IPA» (4,8%)



• 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%), ou «RED IPA» (7%)



• 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 Fernand (sauce cocktail BF)

* «Kif kif» blonde au gingembre (5,4%) ou, «Imperial Stout» (8%)



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

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)

* «Gatzers», blanche fumée (3,5%) ou, «Munica brune» Milk Porter (7%)



• 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%) ou, «Rosa» bière blanche à la framboise (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

	BIÈRES PRESSIONS	25 CL	50 CL
BLONDE	La Cristal, brasserie du Mont Blanc - 4,7%	3,50	6,50
	Orange mécanique, brasserie Sainte Cru - 7%	4,00	7,00
BLANCHE	Sassenage, brasserie des Cuves - 4,3%	4,00	7,00
	La Rousse, brasserie du Mont Blanc - 6,5%	4,00	7,00
AMBRES	La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc - 4,7%	4,00	7,00
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
IPA	Coca-cola, Coca-cola zéro, Canada Dry, Liptonic 33cl		3,00
	Nectars de fruits Patrick Font 33cl		4,00
	Cacolac 20cl		3,00