

**COMPOSEZ
VOTRE HAMBURGÉ**
(hors formules)

1-BARBAQUE * / 9,20

— Bœuf
— Veau
— Poulet mariné

ou **Buns tout nus** / 4,20

2-FROMAGE / 2,50

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
— 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)
— Mémère
(sauce façon gribiche)

5-HERBES / OFFERT

— Fraîches
— Persil plat
— Ciboulette
— Coriandre

6-ACCOMPAGNEMENT

— Fernandines (frites maison) / 4,-
— au paprika ail ou aux herbes de Provence
— Falade toute saison / 4,-
— Mesclun, tomates séchées et ciboulette
— Gargandines / 5,-
— Frites maison, poitrine de porc fumée
— et sauce au Bêret Savoyard

BIG FERNAND



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

À GRIGNOTER

ET À PARTAGER, OU PAS



**PANIER DE
LÉGUMES** / 6,-



**PLANCHE DE
BIG TOASTÉS** / 11,50
avec panier de légumes



**PLANCHE
DE FROMENTONS** / 11,50
avec panier de légumes

PROVERBE FERNAND :

“Tout bon apéro se fait avec un godet.”

BIG FERNAND

NOS FORMULES

LA BIG FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison)
ou Gargandines (+2€) ou Falade
Boisson sans alcool (pression 25cl +1€ / 50cl +2€)
Dessert



LA LITTLE FORMULE

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison)
ou Gargandines (+2€) ou Falade
Boisson sans alcool (pression 25cl +1€ / 50cl +2€)

LE MENU ENFANT

11,-

Hamburgé (Bœuf ou poulet avec ketchup
ou mayonnaise, tomate de Montagne au lait cru)
Fernandines (frites maison)
Boisson

NOS HAMBURGÉS

PRIX EN FORMULE : LITTLE / BIG



BIG FERNAND / 13,-

Bœuf, tomate de Montagne au lait cru,
tomates séchées, persil, sauce artisanale
Tata Fernande (sauce cocktail BF)
LITTLE 16,- / BIG 19,-



BARTHOLOMÉ / 13,90

Bœuf, raclette de Montagne au lait cru,
poitrine de porc fumée, oignons confits et ciboulette,
sauce artisanale BB Fernand (sauce barbeque BF)
LITTLE 16,90 / BIG 19,90



BELPHÉGOR / 13,50

Bœuf, double tomate de montagne au lait cru,
ciboulette, oignons frits, sauce artisanale
Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)
LITTLE 16,50 / BIG 19,50



LUCIEN / 11,00

Gros champignon Portobello, tomate de Montagne
au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette,
sauce artisanale Tata Fernande (sauce cocktail BF)
LITTLE 14,00 / BIG 17,00



VICTOR / 12,50

Veau, fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits
et coriandre, sauce artisanale Tonton Fernand
(mayonnaise délicatement sucrée)
LITTLE 15,50 / BIG 18,50

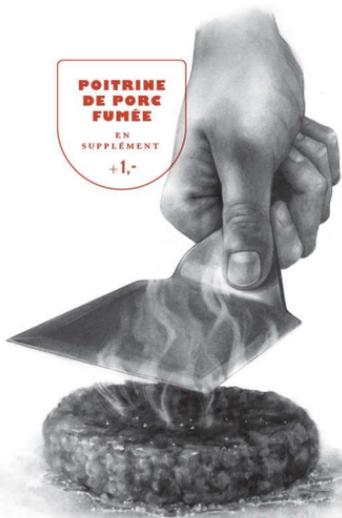


LE PAULETTE D'HIVER / 13,90

Filet de poulet mariné (poulet fermier label rouge),
Tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil,
sauce Mémère (sauce artisanale façon grêliche)
LITTLE 16,90 / BIG 19,90

POITRINE
DE PORC
FUMÉE

EN
SUPPLÉMENT
+1,-



NOS DESSERTS

Ananas frais	5,-
Fondant au chocolat Le Fondant Baulois ®	5,-
Flan La maison Savary	5,-
Godet mousse mascarpone Oréo ou spéculo framboise & coulis fruits rouges	5,-
Glaces selon arivage et restaurant Fruit de la passion ou framboise ou chocolat noisette	5,-
Mousse au chocolat maison	5,-

UNE
SUPER FAIM ?
DEMANDEZ L'EFFET BIG

DOUBLE VIANDE,
et DOUBLE FROMAGE

+4,-

BOEUF
de race d'origine
française

VEAU
d'origine
française

POULET
FERMIER
Label Rouge
d'origine
française

LE BIG TOASTÉ

FORMULE / 11,-

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

+ Accompagnement
+ Boisson

BIG TOASTÉ SEUL 6,-

EN PLUS D'UNE FORMULE
(LITTLE ou BIG) +4,-

NOS BREUVAGES

Coca-Cola & Coca Zero	3,5
Limonade 33 cl	4,-
Citron ou Pomme ou Grenade	
Thé glacé 33 cl	4,-
Pêche ou fruits rouges	
Tropicana	4,-
Jus de Pomme, Jus d'orange	
Vittel, Perrier 50 cl	3,5
et plein d'autres sans alcool	
Pression LBF	3,80 / 6,-
25cl / 50cl	
Bière LBF 33 cl	4,5
Blonde ou Blanche ou IPA	
Blanc AOP Mâcon Charnay	5,- / 18,-
Verre 12,5cl / Boutelle 75cl (12,5%)	
Rosé AOP Côtes de Provence	5,- / 18,-
Verre 12,5cl / Boutelle 75cl (13%)	
Rouge AOP Côtes du Rhône	5,- / 22,-
Verre 12,5cl / Boutelle 75cl (13%)	

