

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

BIG FERNAND

1-BARBAQUE * / 9,-

Bœuf
—
Veau
—
Poulet mariné
ou **Buns tout nus** / 5,-

2-FROMAGE / 2,50

Raclette de Montagne au lait cru
—
Tomme de Montagne au lait cru
—
Fourme d'Ambert AOP
—
Fromage de Vache Frais (Maison Tartifume)
—
Mimolette Fondue

3-LÉGUME / 1,50

Tomates séchées
—
Gros champignon de paname
—
Oignons confits
—
Échalote Confite
—
Poivrons Grillés
—
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

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 / 5,5
*Frites maison, poitrine fumée,
sauce mimolette, ciboulette*

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



BIG FERNAND

NOS FRITES

LES FERNANDINES

Frites maison

3,-

LES GARGANDINES

Frites maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette

5,5

la formule SMASH FERNAND • 10€ •

Le Smash Fernand

(voir menu)

Accompagnement

Fernandines / Falade / Gargandines (+2€)

Coca / Vittel

Dessert (à partir de +3€) / un Big Toasté (+4€)

**JE PIMPE
MON SMASH**

J'ajoute...
de la **poitrine fumée**,
du **fromage**, des **légumes**...
(voir au dos)

**POITRINE
DE PORC
FUMÉE**

EN
SUPPLÉMENT

+1,50

**une
SUPER
FAIM?**
DOUBLE VIANDE
DOUBLE FROMAGE
DOUBLE FRITES

+ 5 EUROS

LE BIG TOASTÉ

Big Toasté
Tomme de montagne
Oignons confits

ou

Big Toasté
Raclette de montagne
Poitrine de porc fumée

BIG TOASTÉ SEUL

6,-

**EN PLUS D'UNE FORMULE
(SMASH FERNAND)**

+4,-

BOEUF
de race d'origine
française

VEAU
d'origine
française

**POULET
FERMIER**
Label Rouge
d'origine française

NOS HAMBURGÉS



13,-

LE BARTHOLOMÉ

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



LOCAL

14,-

LE BIXENTE

Bœuf, poitrine de porc fumée, mache, oignons frits, confit d'échalote, fromage frais (maison Tartifume), sauce artisanale Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)



13,-

LE BIG FERNAND

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



14,-

LE VICTOR

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



13,-

LE LUCIEN

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



13,-

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)



14,-

LE BÉLPÉGOR

Bœuf, double tomme de montagne au lait cru, oignons frits et ciboulette, sauce artisanale Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

NOS BREUVAGES

Limonade 33 cl _____ 4,-

Citron ou Pomme ou Grenade

Thé glacé 33 cl _____ 4,-

Pêche ou Fruits rouges

Vittel, Perrier 50 cl _____ 3,-

Et pleins d'autres à découvrir en restaurant !

Jus Tropicana 25cl _____ 3,-

Orange ou Pomme

Café _____ 2,-

Boisson Latte _____ 3,5

SANS ALCOOL

Bière Garona blanche 33 cl _____ 6,-

Bière Garona blonde 33 cl _____ 6,-

Bière Garona ambrée 33 cl _____ 6,-

Vin rouge 12,5 cl / 75 cl _____ 5,- / 22,-

Château Grand Bireau - Bordeaux

Vin blanc 12,5 cl / 75 cl _____ 5,- / 18,-

Château Grand Bireau - Entre-deux-Mers

Vin rosé 12,5 cl / 75 cl _____ 5,- / 18,-

Château Grand Bireau - Bordeaux

ALCOOLISÉ

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat _____ 5,-

Artisanal

Riz au lait _____ 5,-

Cookie _____ 5,-

Artisanal

Glaces* _____ 5,-

Fruit de la passion ou Framboise
ou Chocolat noisette

AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Vous avez peut-être constaté que le prix de nos recettes a évolué et voici le pourquoi du comment : nos producteurs, nos partenaires et nous-même connaissons actuellement une très forte hausse de coûts généralisée. Tout y passe : le lait de notre fromage, le beurre et la farine de notre pain, la viande ou encore la récolte des patates pénalisée par la sécheresse estivale. A cela vient s'ajouter le prix grimpaçant et démesuré de l'énergie qui se répercute partout.

Nous aurions pu baisser la qualité, congeler ou réduire les portions mais nous avons choisi de privilégier nos producteurs locaux de produits frais pour continuer de vous servir de la viande française de race, des frites maison, des fromages au lait cru sélectionnés par notre maître fromager, du poulet Label Rouge, des légumes et herbes fraîches coupés chaque matin et du pain frais de notre boulanger livré quotidiennement.

Vive les Hamburgés !