BIG FERNAND

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(HORS FORMULES)

1·BARBAQUE * / 9

Bœuf de race limousine ou charolaise

—

Veau

—

Poulet mariné label rouge

—

Galette de pomme de terre

ou **Buns tout nus**

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

—

Galette de pomme de terre
façon pommes paillasson

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

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

la BIG FALADE

12€

Mesclun, tomme de Montagne,
poitrine fumée, tomates séchées,
oignons frits, ciboulette.

à GRIGNOTER

5€

BIG TOASTÉ
Raclette de Montagne
et poitrine fumée

NOS GARGANDINES

6€

FERNANDINES, SAUCE FROMAGÈRE
et **POITRINE DE PORC FUMÉE**

NOS BREUVAGES

LIMONADE (33CL) **3€**
Citron *ou* Pomme *ou* Grenade

THÉ GLACÉ (33CL) **3€**
Pêche ou Fruits rouges

VITTEL, PERRIER (50CL) **3€**
... et plein d'autres !

BIÈRE LA PAGNOLESQUE BIO **5€**
Blonde, Blanche, Triple ou I.P.A

NOS DESSERTS

GODET MOUSSE MASCARPONE ORÉO **3,50€**

GODET MOUSSE MASCARPONE FRAMBOISE
Spéculoos & coulis de fruits rouges **3,50€**

NOS GLACES ET SORBETS EN PETITS POT **4€**
Caramel salé Bio, Chocolat Bio,
Praliné noisette bio, Vanille à l'infusion de gousses
de bourbon bio, Citron bio, Fraise bio,
Framboise bio *ou* Mangue bio.

NOS HAMBURGÉS

15€

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

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

15€

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

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

15€

le BASILE
Bœuf, Morbier au lait cru,
poitrine de porc fumée, poivrons grillés,
ciboulette, sauce Tonton.

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

19€

la GROSSE RIPAILLE
Boeuf, double dose de raclette au lait
cru + un fromage au choix, galette de
pomme de terre, poitrine de porc
fumée, ciboulette, sauce Pépère
(sauce au poivre artisanale 1,5%)

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

15€

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

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

14€

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

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

15€

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)

avec **FERNANDINES MAISON**
ou **FALADE** *ou* **GARGANDINES** *(supplément)*

6€

le SMASH FERNAND
Petit bun, **boeuf smashé**,
raclette au lait cru,
ciboulette, sauce artisanale
Tata Fernande