

À PARTAGER (ou pas)

Mouillettes de frometon	6,-
Panier de Big Toastés	9,-

NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

Élixir 33 cl	3,-
Limonade Citron ou Pomme ou Grenade	
Thélixir 33 cl	3,-
Thé glacé Pêche ou Fruits rouges	
Boisson gazeuse 33 cl	3,-
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Coca-Cola Cherry ou Canada Dry ou Liptonic	
Eau*	3,-
Vittel ou San Pellegrino 50 cl Vittel fraise 33 cl	
Jus Tropicana 25cl	3,-
Orange ou Pomme	



NOTRE CAVE (en formule +2€)

ALCOOLISÉ

Bière blanche Brasserie Dulion 33 cl	6,-
Bière blonde Brasserie Dulion 33 cl	6,-
Bière IPA Brasserie Dulion 33 cl	6,-
Vin Rouge IGP Collines Rhodaniennes	5,- / 22,-
Bituit & Maximus 12,5 cl / 75 cl	
Vin Blanc IGP Collines Rhodaniennes	5,- / 22,-
Bituit & Maximus 12,5 cl / 75 cl	
Vin Rosé AOP Côtes-du-Rhône	5,- / 18,-
12,5 cl / 75 cl	



NOS DESSERTS

	Seul	Formule
Crème vanille brisures de spéculoos	5,-	INCLUS
Cookie La Fabrique Cookies Chocolat au lait ou Caramel beurre salé	3,-	INCLUS
Fondant au chocolat Le Fondant Baulois®	5,-	+1€
HORS FORMULES		
Big Toastés sucrés Framboise Coco ou Chocolat Pralin ou Crème de Marrons Spéculoos	4,-	

le MENU BIG FERNAND

AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Dans cette période de très forte tension sur le prix de nos matières premières, vous avez peut-être constaté que le prix de nos recettes a évolué. 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 !

ALLERGÈNES



LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais
issus du terroir français.

le BARTHOLOMÉ 15€50

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

CHANGEZ
la VIANDE
par...
GALETTE de
POMME de TERRE
ou
CHAMPIGNON
PORTOBELLO

le BIG FERNAND 15€

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

*
supplément
POITRINE
de PORC FUMÉE
+1€50
*

le VICTOR 15€50

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

le PAULETTE 14€50

Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Rouge), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)

le LUCIEN 14€

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

le BERTRAND 15€50

Boeuf, St Félicien au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)

notre
RECETTE
LOCALE



+3€
RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2€)
+ BOISSON
LITTLE FORMULE



+6€
RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2€)
+ BOISSON
+ DESSERT AU CHOIX
(voir au dos)
BIG FORMULE

NOS BIG FALADES

EXCLU
LYONNAISE

LA MÈRE GUY

Mesclun, poitrine de porc fumée,
toasts de fromage gratiné et
ciboulette
+ Boisson sans alcool

14€50

LA MÈRE LUCIEN

Lentilles vertes du Puy, aubergines grillées,
pickles d'oignons rouges, roquette,
sauce Mémère artisanale et ciboulette
+ Boisson sans alcool

12€50

une
SUPER FAIM ?

Demandez l'Effet Big.
DOUBLE VIANDE
et DOUBLE FROMAGE
+4€

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

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

1 • BARBAQUE / 10€50

Bœuf ou Veau ou Poulet mariné
ou Buns tout nus / **5,50**

2 • FROMAGE / 2€50

Raclette au lait cru
Tomme de montagne au lait cru
Fourme d'Ambert AOP

3 • LÉGUME / 1€50

Tomates séchées
Gros champignon de paname
Oignons confits
Oignons frits / **0€50**
Galette de pomme de terre,
façon pommes paillason / **3€50**

4 • HERBES / OFFERT

Persil plat ou Ciboulette
ou Coriandre

5 • SAUCE / 0€50

Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)
Tata
(sauce cocktail Big Fernand)
BB Fernand
(sauce barbecue Big Fernand)
Mémère
(sauce façon gribiche)
Pépère
(sauce au poivre artisanale 1,5%)
Mamie Cool
(sauce fromage frais, herbes et miel)

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les
plus gourmand(e)s !

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%)



24€
HAMBURGÉ
+ ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ (sauf Gargandines)
+ BOISSON

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand
dans un smash burger !

le SMASH FERNAND

Petit bun, **Boeuf smashé**, raclette au lait cru, ciboulette,
sauce artisanale Tata Fernande

+ DESSERT (à partir de +3€) / + UN BIG TOASTÉ (+4€)



10€
SMASH FERNAND
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2€)
+ BOISSON

je PIMPE
MON SMASH

J'ajoute...
de la poitrine fumée,
du fromage...
des légumes...
(voir composition
page gauche)

notre
HAMBURGÉ
FRAIS

LES BONS BUNS

Ni un bombon, ni un Bò bún,
mais nos petits Hamburgés frais.

le BON BUN POULET

Petit bun, **effiloché de Poulet confit froid** (poulet issu de la filière Label Rouge),
pickles maison de carottes et d'oignons rouges, roquette, sauce Mamie Cool maison

+ DESSERT (à partir de +3€)



EN SOLO

7€

EN SUPPLÉMENT

+5€

avec LITTLE
ou BIG FORMULE

JUSQU'À
10 ANS



le MENU ENFANT 10€ EN FORMULE

Boeuf smashé avec ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne
au lait cru + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix

à GRIGNOTER

BIG TOASTÉ

6€ / PRIX SEUL
ou + **4€** / AVEC UNE FORMULE

Tomme de montagne au lait cru
et Oignons confits

ou

Raclette au lait cru
et Poitrine de porc fumée

ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / **3€**

paprika ail

Les Grenailles / **3€**

Pommes de terre primeur 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