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 *33 cl* — **5,-**

Blanc Château Beaubois *12,5 cl / 75 cl* — **5,- /22 ,-**

Rosé Château Beaubois *12,5 cl / 75 cl* — **5,- /22 ,-**

Rouge Château Beaubois *12,5 cl / 75 cl* — **5,- /22 ,-**

NOS DESSERTS

	Seul	Formule
Crème vanille brisures de spéculoos	5,-	INCLUS
Grand suisse et son coulis de fruits du moment	5,-	INCLUS
Fondant au chocolat *Le Fondant Baulois ®*	5,-	+1€

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 !

MENU UK

ALLERGÈNES

*carafe d'eau gratuite sur demande

le MENU

BIG FERNAND

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais issus du terroir français.

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

le BARTHOLOMÉ 15€50

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

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)*

+3€ LITTLE FORMULE

RECETTE *au* CHOIX, + ACCOMPAGNEMENT *(Gargandines +2€)* + BOISSON

+6€ BIG FORMULE

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

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 paillasson / **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 !

je PIMPE MON SMASH
J'ajoute... de la **poitrine fumée**, du **fromage**, des **légumes**... *(voir composition page gauche)*

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

notre HAMBURGÉ FRAIS

LES BONS BUNS

Ni un bonbon, 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