COMPOSEZ **VOTRE HAMBURGÉ**

(hors formules)



1 • B A R B A Q U E /9€80

Bœuf ou Veau ou Effiloché de poulet confit ou Buns tout nus / **4,50€**

2 • FROMAGE /2€70

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

3 · LEGUME /1€50

Tomates séchées Gros champignon de paname Oignons confits Légume du moment Ōignons frits / O€80

Bacon / **1€90** Galette de pomme de terre / $4 \xi 50$

4 • HERBES /OFFERT

Persil plat ou Ciboulette ou Coriandre

5 • SAUCE /O€60

Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)

Tata (sauce cocktail Big Fernand)

BB Fernand (sauce barbecue Big Fernand)

Sauce du moment

à GRIGNOTER

BIG TOASTÉ

6,50€ / PRIX SEUL

Tomme de montagne au lait cru et Oignons confits ou

Raclette au lait cru et Poitrine de porc fumée

ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / 3€50

Les Grenailles / **4** €
Pommes de terre primeur aux herbes de provence

Falade toute saison / **3€**

Mesclun, tomates séchées et ciboulette

Gargandines ∕ G€ Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, sauce au fromage

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!

NOS BREUVAGES

Élixir 33 cl	- 3,80
Limonade Citron ou Pomme ou Grenade	5,00
Thélixir 33 cl Thé glacé Pêche ø Fruits rouges	- 3,80
Soda 33 cl	- 3,10
Eau 50 c/ Vittel <i>ou</i> Cristaline pétillante	- 3,-
Boisson chaude Expresso / Café Long / Thé chaud ———	_ 2,- / 2,50 / 2,50 <u> </u>

NOTRE CAVE



LCOOLISÉ

Bière du Comté Blonde, Ambrée 33cl — 6,70 Bière Pression Blonde 25cl / 50cl — 5,- / 9,50 Bière Goudale 33cl — Bière LBF Ipa, Pale Ale blonde, Blanche 33cl 6,20 Brasserie fondamentale 19,50 / 24,50 Bouteille Blanc 50cl / 75cl ____ AOP côtes de Provence Cuvée Acacia Bouteille Rosé 50cl/75cl — 19,50 / 24,50 AOP côtes de Provence Cuvée Charmeur 19,50 / 24,50 Bouteille Rouge 50cl/75cl ----AOP côtes de Provence Cuvée Saint Pierre **Verre de vin** Blanc, Rouge, Rosé 12,5cl — **4,-** *Sainte Croix Vin de France*



	Seul	Formule
Dessert maison du moment	4,-	INCLUS
Cookie La Fabrique Cookies Chocolat au lait W Caramel beurre salé	4,-	INCLUS
Fondant au chocolat Le Fondant Baulois ®	5,-	+1€

LES RECETTES ICONIQUES Concoctées avec des produits frais

issus du terroir français.

Le BARTHOLOMÉ 14€20 PRIX SEUL

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



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



le VICTOR 14€00 PRIX SEUL

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

le BELPHEGOR 14€20 PRIX SEUL

Bœuf, Double tomme de montagne au lait cru, oignons frits et ciboulette, sauce maison Tonton Fernande (mayonnaise délicatement sucrée)



le LUCIEN 13€80 PRIX SEUL VG

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

Le BURGÉ DU MOMENT 14€80 PRIX SEUL



RECETTE au CHOIX, **ACCOMPAGNEMENT** (Gargandines +2,50€) (Grenailles +0,50€) LITTLE FORMULE + BOISSON



RECETTE au CHOIX, ACCOMPAGNEMENT Gargandines +2,50€) (Grenailles +0,50€) BOISSON + DESSERT AU CHOIX (voir au dos)

(Alcool, Limonade et Thé non compris)



Demandez l'Effet Big. DOUBLE VIANDE et DOUBLE FROMAGE

LA FORMULE SMASH

Le SMASH FERNAND

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

+ DESSERT (à partir de +3€)





(Alcool, Limonade et Thé non compris)

LA GROSSE RIPAILLE

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%)



HAMBURGÉ

ACCOMPAGNEMENT A VOLONTÉ (SAUF GARGANDINES)

+ BOISSON

(Alcool, Limonade et Thé non compris)

LES BIG TOASTE

6,50€ / PRIX SEUL

Tomme de montagne au lait cru et Oignons confits

ou

Raclette au lait cru et Poitrine de porc fumée



RECETTE au CHOIX, + ACCOMPAGNEMENT (Gargandines +2,50€) (Grenailles +0,50€) LITTLE FORMULE + BOISSON

RECETTE au CHOIX,

(Grenailles +0,50€)

ACCOMPAGNEMENT (Gargandines +2,50€)



BOISSON + DESSERT AU CHOIX

(Alcool, Limonade et Thé non compris)



LE MENU PITCHOUN 9,50€ EN FORMULE

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

Le MENU JUNIOR 12,50€ EN FORMULE

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

(Limonade et Thé non compris)

Le MENU ÉTUDIANT 13,80€ EN FORMULE

Big Fernand ou Lucien (Végétarien)

+ Fernandines (frites maison) + Boisson au choix



(Alcool, Limonade et Thé non compris)

ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maisons) / 3€50 Paprika ail

Les Grenailles / **4€**

Pommes de terre primeur aux herbes de provence

Falade toute saison / **3€**

Mesclun, tomates séchées et ciboulette

Gargandines / **6€**

Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, sauce au fromage