

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

POITRINE DE
PORC FUMÉE
+ 2,-

1-BARBAQUE / 10,-

Bœuf
—
Veau

ou Bun tout nus / 5,-

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 Portobello / +1,-
—
Oignons confits
—
Oignons frits

4-SAUCE / 0,50

Tonton
(mayonnaise délicatement sucrée)
—
Tata
(sauce cocktail Big Fernand)
—
BB Fernand
(sauce barbecue Big Fernand)
—
Br Canut
(sauce fromagère relevée à la
moutarde à l'ancienne)
—
Mamie Cool
(sauce savora et grand suisse)
—
Pépère
(sauce au poivre)

5-HERBES FRAÎCHE / OFFERT

Persil plat
—
Ciboulette
—
Coriandre

6-ACCOMPAGNEMENT

Fernandines (frites maison) / 3,50
au paprika ail ou aux herbes de Provence

Falade toute saison / 3,50
Mesclun, tomates séchées et ciboulette

Gargandines / 6,-
Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée,
sauce mimolette, ciboulette

*
BOEUF
de race d'origine française
VEAU
d'origine française
*

BIÈRES BOUTEILLES 6€

BLONDE

Lunième (Triple), brasserie Pleine Lune (26) - 8%
Complexe, à la forte personnalité,
à la fois fruitée et végétale.

La Blonde, brasserie du Mont Banc (73) - 5,4%
Riche, ronde, amertume équilibrée, à la fois floral,
fruité et épicé

37,2 Fever Sour, brasserie Zouaffé (71) - 4,7%
Une blonde avec une pointe acidulée qui vous r
afraichira intensément.

La Cha Peu, brasserie Stéphanoise (42) - 4,5%
Une «Ginger beer» qui offre un beau mariage entre
houblon et gingembre

Kif kif, brasserie du Manchot (69) - 5,6%
Savant mélange entre gingembre, de la citronnelle
fraîche et des zestes de Cumbava

Biscanna, brasserie Pilat (42) - (%)
Blonde au chanvre

BLANCHE

Lunette (Bio), brasserie Pleine Lune (26) - 4,8%
Rafraîchissante aux saveurs de coco rappée et de litchi

Rosa, brasserie de la Duff - 5%
Bière fruitée sans sucre résiduel

La blanche, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7%
Finement amère par l'écorce d'orange et une douce
note de coriandre

Gratzer, brasserie Du Haut Buech (26) - 3,5%
Une blanche fumée pour se souvenir des barbecues de
notre enfance

AMBRES

Ragnagnarock, brasserie Ouroboros (43) - 6,66%
Amertume mêlant les fruits rouges à la mangue et aux
fruits de la passion.

La Rousse, brasserie du Mont Blanc (73) - 6,5%
Bien maltée avec des notes de caramel et d'amandes
grillées.

Not so Nonne, brasserie Two Dudes (71) - 5,4%
Des arômes de fruits confits et de miel pour une
ambrée d'abbaye intense et équilibrée

CAVE

ROUGE

Côte du Rhône Argentières / Chuscian
Frais et fruité

- au verre 12cl _____ 4,-

- la bouteille 75cl _____ 18,-

Crozes Hermitage «Grand Classique», cave de Tain
Gourmand et souple, aux arômes de fruits rouges
avec de légères notes de réglisse et d'épices

- la bouteille 75cl _____ 25,-

Pic Saint Loup «Les Almades»

Une bouche intense bâti autour de fruits noirs relevés
- la bouteille 75cl _____ 20,-

Haute Côtes de Beaume «Nuiton-Beaunois»

Harmonieux avec un nez juteux de fruits rouges
- la bouteille 75cl _____ 25,-

BIG FERNAND

DEMANDEZ LA BIÈRE
* DU MOMENT *

(prix au comptoir)

IPA

Hédoniste, domaine Du Manchot (69) - 7,2%
Généreusement houblonnée aux saveurs de fruits tropicaux

Shaman IPA, brasserie Nomade (69) - 6,3%
Fraîcheur mystifiante accompagnée d'arômes d'agrumes

Hvergelmir, brasserie Ouroboros (43) - 9,5%
Doucle IPA à l'amertume prononcée, douce, presque
résineuse

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7%
Un nez houblonné très floral et fruité
avec un corps équilibré

STOUT

Le sang des Muses, brasserie Ouroboros (43) - 7%
Ronde et légère avec des arômes fleuris provenant
du houblon «Mandarina Bavaria»

Munica Brune, brasserie George (69) - 7%
Arôme torréfiés de cafés associés à la rondeur du
lactose, comme un air de cappuccino

HORS CATEGORIES

La verte, brasserie du Mont Blanc (73) - 5,9%
Mariage de la bière et du génépi, équilibre parfait
entre acidité, puissance et sucre.

La violette, brasserie du Mont Blanc (73) - 7%
Création originale mariant le jus d'airelles,
les arômes de fruits rouges et de la violette

Ramponneau, brasserie La Cannaille (42) - 5%
Une touche de fumée fine et légère en
bouche avec une note finale piquante

Hedmond (du moment), brasserie du Marrel (38)
Bière sans alcool _____ 5€

BLANC

Viognier IGP Méditerranée «Vigneron du Mont Ventoux»
Nez aromatique teinté d'exotisme,
frais et floral aux notes subtiles d'abricot et de pêche

- au verre 12cl _____ 4,-

- la bouteille 75cl _____ 17,-

ROSE

Clair Estel St Tropez, IGP Méditerranée
Agrumes, framboises et amandes fraîches
pour une bouche souple et rond

- au verre 12cl _____ 4,-

- la bouteille 75cl _____ 15,-

BIG FERNAND



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 (+5€)



SMASH FERNAND
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2,5€)
+ BOISSON



LES BONS BUNS

Ni un bombon, ni un Bò bün, 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€)



BON BUN
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2,5€)
+ BOISSON

FORMULE DOUBLÉ

le BON BUN ET LE SMASH

+ DESSERT (à partir de +3€)



BON BUN ET SMASH FERNAND
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2,5€)
+ BOISSON

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 Pèpère (sauce au poivre artisanale 1,5%)



HAMBURGÉ
+ ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ (sauf Gargandines)
+ BOISSON

JUSQU'À 10 ANS

LE MENU ENFANT

11,-

Hamburgé boeuf smashé avec ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne au lait cru, Fernandines (frites maison)
Boisson



LE BIG TOASTÉ

FORMULE / 12,-

Big Toasté / Tomme de montagne / Poitrine de porc fumée / Big Toasté / Raclette de Montagne / Oignons Confits

+ Accompagnement
+ Boisson

BIG TOASTÉ SEUL

6,-

NOS HAMBURGÉS

PRÉCISEZ VOTRE CUISSON

* Accords Hamburgé / bière : +3€ en formule

en collaboration avec bières des régions



• SOLO 14,-

BARTHOLOMÉ

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

*«Not so Nonne» Ambrée d'Abbaye (5,4%), ou «Ramponneau» fumée et pimentée (6%)



• SOLO 14,-

BIG FERNAND

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

«37,2 Fever Sour» (4,7%), ou «Sour IPA» (4,8%)



• SOLO 14,-

VICTOR

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

*«La Cha Peu», blonde gingembre (4,5%)



• SOLO 13,-

LUCIEN

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

*«Kif kif» blonde au gingembre (5,4%)



• SOLO 14,-

BERNIE

Boeuf, (race à viande), Raclette de montagne au lait cru, saucisson Lyonnais, Ciboulette, sauce Docteur Canut (sauce fromagère relevée à la moutarde à l'ancienne)

*«Gratzer», blanche fumée (3,5%) ou, «Municha brune» Milk Porter (7%)



• SOLO 13,50

GABIN

Galette de **pomme de terre**, double tomme de Montagne au lait cru, oignons frits sauce Pèpère (sauce artisanale au poivre)



RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2,5€)
+ BOISSON

LITTLE FORMULE



RECETTE au CHOIX,
+ ACCOMPAGNEMENT
(Gargandines +2,5€)
+ BOISSON
+ DESSERT AU CHOIX

BIG FORMULE

une SUPER FAIM?
Demandez l'Effet Big.
DOUBLE VIANDE,
DOUBLE FROMAGE
5 EUROS

NOS DESSERTS

Cheesecake	5,-
Panna cotta	5,-
Mousse au chocolat	5,-
Cookie	5,-

NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

Limonade 33cl	3,-
Citron, Pomme/Réglisse ou Grenadine/Menthe poivrée	
Thé glacé 33cl	3,-
Pêche ou Fruits rouges	
Vittel, Perrier 50cl	3,-
Coca-cola, Coca-cola zéro, Coca-cola cherry	3,-
Canada Dry, Liptonic 33cl	3,-
Nectars de fruits Patrick Font 33cl	4,-
Cacolac 20cl	3,-

BIÈRES PRESSIONS

BLONDE	La Cristal, brasserie du Mont Blanc - 4,7%	
	25cl	3,50
		+2 en formule
	50cl	6,50
		+4 en formule
Orange mécanique, brasserie Sainte Cru - 7%	25cl	4,-
		+2 en formule
	50cl	7,50
		+4 en formule
Sassenage, brasserie des Cuves - 4,3%	25cl	4,-
		+2 en formule
	50cl	7,50
		+4 en formule
La Rousse, brasserie du Mont Blanc - 6,5%	25cl	4,-
		+2 en formule
	50cl	7,50
		+4 en formule
La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc - 4,7%	25cl	4,-
		+2 en formule
	50cl	7,-
		+4 en formule

