

BIG FERNAND

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais
issus du terroir français

**Servies avec accompagnement (Fernandines ou Falade)
Gargandines +2€50**

1e BARTHOLOMÉ 15,80-

Boeuf de race Charolaise d'origine française, **Raclette** de montagne au lait cru, **Poitrine de porc** fumée, Oignons confits, Ciboulette et sauce artisanale BB Fernand (*Sauce Barbecue BF*).

1e BIG FERNAND 15,20-

Boeuf de race Charolaise d'origine française, **Tomme de montagne** au lait cru, Tomates séchées, persil, sauce Tata Fernande (*sauce Cocktail maison*).

1e VICTOR 15,70-

Veau d'origine française selon disponibilité ou **Boeuf**, **Fourme d'Ambert** AOP (bleu crémeux), Oignons confits, Coriandre, sauce Tonton Fernand (*mayonnaise maison délicatement sucrée*).

1e BELPHEGOR 15,70-

Boeuf de race Charolaise d'origine Française, **Tomme de montagne** au lait cru, Oignons frits, Ciboulette, sauce Tonton Fernand (*mayonnaise maison délicatement sucrée*).

1e SYLVESTRE 15,90-

Boeuf de race Charolaise d'origine Française, **Raclette** au lait cru, Saucisse de Montbeliard, Ciboulette, Sauce Pépère (sauce mayonnaise maison au poivre 1%).

1e PAULETTE 16,20-

Filet de poulet mariné, (poulet fermier Label Rouge), **Tomme de montagne** au lait cru, Oignons confits, Persil, Sauce Tonton Fernand (*mayonnaise maison délicatement sucrée*).

VG 1e LUCIEN 15,10-

Champignons Portobello, **Tomme de montagne** au lait cru, Tomates séchées, Oignons confits, Ciboulette, sauce Tata Fernande (*sauce Cocktail maison*).

VG 1e GABIN 15,60-

Galette de pommes de terre, **Tomme de montagne** au lait cru, Oignons frits, Sauce Pépère (*sauce artisanale au poivre 1,5%*).



Une
SUPER FAIM ?

Demandez l'Effet Big.
Double viande (ou galette)
et double fromage
+ 4€

1a BIG FALADE 9,90-

Mesclun, Tomme de Montagne au lait cru, Tomates, Oignons frits, Poitrine Fumée, Ciboulette.

1e MENU MARMOT 9,50-

petit hamburgé au Boeuf avec Ketchup ou Mayonnaise, Tomme de montagne au lait cru, Frites maisons et Boisson (Sirop, Eau, Oasis, Soda).

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmand(e)s !

1a GROSSE RIPAILLE 22,50-

Boeuf de race Charolaise d'origine française, **double dose de raclette** au lait cru + **fromage au choix**, galette de pomme de terre, poitrine de porc fumée, ciboulette, sauce pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%).

Servi avec accompagnement (Fernandines ou Falade) A VOLONTÉ (sauf Gargandines)

LE SMASH FERNAND

Le meilleur de Big fernand
dans un smash burger !

Je PIMPE mon
SMASH
J'ajoute de la poitrine
fumée, du fromage, des
légumes...

1a FORMULE SMASH 10,-

Le Smash Fernand servi avec Fernandines ou Falade (Gargandines + 2€50) + Boisson (Gamme Coca Cola, Vittel, Eau gazeuse).

1e SMASH FERNAND 7,50-

Boeuf smashé, Raclette au lait cru, ciboulette, sauce Tata Fernande.

(re) decouvrez nos HOT-DOGS

Little Fernand, le Hot-Dog gourmet !

Choisissez votre saucisse de porc ou de volaille

1e ROLAND 9,-

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille ou de porc au choix, **Raclette** de montagne au lait cru, **Ketchup**, **Savora** et oignons frits.

1e VIRGILE 9,-

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille ou de porc au choix, **Vache qui Rit**, sauce Relish, **Savora** et oignons frits.

1e FRANCOIS 9,-

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille ou de porc au choix, **Fourme d'ambert AOP**, **Ketchup**, **Savora** et oignons confits.

1a FORMULE LITTLE 12,-

Hot-Dog au choix servi avec Fernandines ou Falade (Gargandines + 2€50) + Boisson (Gamme Coca Cola, Vittel, Eau gazeuse).

à GRIGNOTER

VG BIG TOASTE 6,-

Tomme de montagne au lait cru et Oignons confits
ou
Raclette au lait cru et Poitrine de porc fumée

FERNANDINES 3,30-

Frites maison assaisonnées d'Ail et Paprika ou Herbes de provence ou Nature

GARGANDINES 5,90-

Frites maison nappées de sauce au fromage, poitrine de porc et ciboulette

PETITE FALADE 3,-

Mesclun, tomates séchées, ciboulette

BIG FERNAND

COMPOSEZ votre HAMBURGE

1- BARBAQUE

10,60-

Boeuf de race Charolaise, origine Française

Veau d'origine Française (selon disponibilité)

Filet de Poulet Fermier Label Rouge

Galette de pomme de terre /9,50-

ou Buns tout nu /5,20-

2- FROMAGE

2,80-

Tomme de montagne au lait cru

Raclette de montagne au lait cru

Fourme d'Ambert (lait pasteurisé)

3- LEGUME

1,60-

Tomates séchées marinées

Gros Champignon Portobello

Oignons confits

Oignons frits

4- SAUCE

0,60-

Tonton

Mayonnaise maison délicatement sucrée

Tata

Sauce Cocktail maison

Pépère

Sauce artisanale au poivre 1,5%

BB Fernand

Sauce Barbecue Big Fernand

Et aussi Mayonnaise maison & Ketchup

5- HERBES Offert

Persil Plat

Coriandre

Ciboulette

nos DESSERTS

Faits maison par nos Fernands



Crème Vanille _____ 4,50-

(avec brisures de speculoos **ou** coulis Framboise)

Godet mousse Mascarpone et biscuit Oréo _____ 5,-

Godet mousse Mascarpone et Framboises _____ 5,30-

Rose des sables au chocolat au lait _____ 3,-

Mousse au chocolat _____ 4,50-

nos Caféinés

Espresso, Allongé _____ 1,80-

Double espresso _____ 3,50-

nos BREUVAGES

sans ALCOOL

Limonade Artisanale 33cl _____ 4,-

Limonade artisanale Citron **ou** Pomme **ou** Grenade

Thé glacé Artisanal 33cl _____ 4,-

Pêche **ou** Fruits rouges

Vittel, Perrier 50cl _____ 3,-

Coca, Coca zero, Coca cherry 33cl _____ 3,-

Oasis, Orangina 33cl _____ 3,-

Sirop Grenadine ou Citron (verre 20cl) _____ 3,-



nos BIÈRES

Bières brassées par nos copains de *La Brasserie des Gueux* (Avignon)

Brasserie des Gueux **Blonde** 6%, 33cl _____ 6,50 -

Brasserie des Gueux **Blanche Thym/Citron** 6%, 33cl _____ 6,50 -

Brasserie des Gueux **IPA Tropicale** 5.5%, 33cl _____ 6,50 -

Brasserie des Gueux **Ambrée au miel de Chataignier** _____ 6,50 -

notre CAVE



Rouge

AOP Côte du Rhône

Verre / Pichet 25cl / Pichet 50cl _____ 4,50- / 7,50- / 12,50-

Domaine des Colombettes

AOP Lirac 2019 - Bottle 75 cl _____ 17,50-

Rosé

Cuvée des Chartreux - IGP Gard

Verre / Pichet 25cl / Pichet 50cl _____ 4,30- / 7,30- / 12,30-

La nuit tous les chats sont gris

IGP Gard 2020 - Bottle 75 cl _____ 16,50-

Blanc

Chardonnay - IGP Gard

Verre / Pichet 25cl / Pichet 50cl _____ 4,60- / 7,60- / 12,60-

Viognier "Les Iles Blanches"

IGP Gard 2020 - Bottle 75 cl _____ 18,-