



Élixir 33 c/ _____ 3,50
Limonade Citron *ou* Pomme *ou* Grenade

Thélixir 33 cl _____ **3,50**
Thé glacé Pêche *ou* Fruits rouges

Boisson gazeuse 33 cl **3,00**
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro
ou Coca-Cola Cherry ou Orangina
ou Liptonic ou Canada dry ou 7up ou 7up Zéro

Eau	3,00
Vittel Eau minérale naturelle 50 cl	
Vals Eau minérale naturelle gazeuse 50 cl	

Sirop  _____ **2,00**
Menthe, citron, grenadine (*Eyguebelle*)

Jus de fruits  **3,50**
Pêche blanche, Abricot, Orange, Fraise,
Ananas et Poire
(Juste - Pauline S.N. Comptoir Rhodanien)

ALCOOLISÉ

BIEN CHAUD

Brasserie Pleine Lune

Bières **25 cl | 50cl**

La blonde (5,8%) ————— **3,00** | **5,00**

La blanche- <i>Lunette</i> (4,7%)	3,00	5,00
-----------------------------------	------	------

IPA Aubeloun (4.7%)	3.00	5.00
---------------------	------	------

De saison ————— **4,00** | **6,00**

Expresso, Café long *Shoukâ* ————— 1,60

Double espresso *Shoukâ* ————— 3,00

Thés (Jardins de l'Hermitage) **2,50**
Jardin de Marjorelle *ou* Citron vert basilic *ou*
A l'ombre des Oasis *ou* Jardin à l'anglaise *ou*
Le chant des grillons

NOTRE CAVE



Vin Rouge 10 cl

Côte du Rhône ————— **3,50**
Château Les Amoureuses

AOP Crozes Hermitage ————— **5,00**
 Michelas
Fleur de Syrahne

Vin Blanc 10 cl

IGP Ardèche ————— **3,50**
Ardèche
Louis Latour

Saint Peray	6,50
Roussanne	
Domaine du Tunnel	

Vin Rosé 10 cl

Côtes de Provence	3,50
Anomis	
<i>Clos de Caille</i>	

AOP Saint Joseph ————— **5,50**
Silice
Domaine de Coursodon

AOP Côte Rotie ————— **7,00**
 La Sarrasine
Domaine de la Bonserine

AOP Saint Joseph ————— **6,50**
La Source
Ferraton père & fils

NOS DESSERTS

Le fondant Baulois _____ **5,00**
Gâteau au chocolat épais et hyper fondant,
avec un petit goût de caramel...

Les ravioles au chocolat Valrhona  **5,00**
Un dessert 100% local, signé
Mère Maury & Valrhona...

Pogne perdue  **5,00**
Parce que ça m'énervé de jeter
des kilos de pognes tous les jours

Mousse au chocolat Valrhona **5,00**

Godet façon tiramisu Oreo _____ 5,00

Godet façon tiramisu framboise ————— 5.50

Sorbets et glaces (*Terre adélice*)  ——— **4,50**
Vanille, Caramel, Menthe, Chataigne
Chocolat noir Morin, Fraise, Citron, Café

MERCI À NOS FOURNISSEURS DE QUALITÉ



AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Nous choisissons de privilégier nos producteurs locaux de produits frais pour 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.

ALLERGÈNES



Vive les Hamburgés !

*carafe d'eau gratuite sur demande

Tous nos produits sont frais à l'exception des glaces et des raviolis au chocolat.

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais
issus du terroir français.



le BARTHOLOMÉ L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas

Boeuf, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits et ciboulette, sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)
Solo : 14,00€ P'tite Formule : 15,00€ Top Formule : 18,00€

le VALENTIN L'accord parfait : Côte Rôtie - La Sarrasine - Domaine de la Bonserine

Boeuf, caillette des Limouches, picodon AOP fermier au lait cru de la Tome Capra, ravioles frites de la Mère Maury, persil, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)
Solo : 14,50€ P'tite Formule : 15,50€ Top Formule : 18,50€

le BIG FERNAND L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas

Boeuf, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil, sauce artisanale Tata Fernande (sauce cocktail BF)
Solo : 13,50€ P'tite Formule : 14,50€ Top Formule : 17,50€

le VICTOR L'accord parfait : Côte du Rhône - Château Les Amoureuses

Veau, fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits et coriandre, sauce artisanale Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)
Solo : 14,00€ P'tite Formule : 15,00€ Top Formule : 18,00€

le PAULETTE L'accord parfait : St Péray

Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Rouge), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)
Solo : 14,50€ P'tite Formule : 15,50€ Top Formule : 18,50€

l'EFFET MÈRE MICHÈLE L'accord parfait : Demandez conseil

Burger de saison éphémère. Consultez l'ardoise ou demandez aux Fernands
Solo : 14,00€ P'tite Formule : 15,00€ Top Formule : 18,00€

le LUCIEN L'accord parfait : Ardèche de Latour

Gros champignon Portobello, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette, sauce artisanale Tata Fernande (sauce cocktail BF)
Solo : 12,50€ P'tite Formule : 13,50€ Top Formule : 16,50€

le GABIN L'accord parfait : Ardèche de Latour

Galette de pommes de terre, double tomme de montagne au lait cru, oignons frits, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%).
Solo : 13,00€ P'tite Formule : 14,00€ Top Formule : 17,00€

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ (hors formules)



1 • BARBAQUE

Boeuf ou Veau ou Poulet mariné / 10€50
Pain sans viande / 7€50

2 • ACCOMPAGNEMENTS / 1€50

Tomates séchées
Gros champignon de paname
Poitrine de porc grillée
Caillette
Aubergines grillées
Poivrons grillés
Oignons confits
Oignons frits / 0€50
Galette de pomme de terre / 3€

3 • HERBES / OFFERT

Persil plat ou Ciboulette
ou Coriandre

4 • 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%)

5 • FROMAGE / 2€50

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

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmand(e)s !



23€

*Soft uniquement



26€

*Soft uniquement

la GROSSE RIPAILLE L'accord parfait : St Joseph rouge - Silice Coursodon

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%)
P'tite Formule : 23,00€ Top Formule : 26,00€

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand dans un smash burger !



10€

*Soft uniquement

le SMASH FERNAND

Boeuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce artisanale Tata Fernande + Fernandines (frites maison)
+ DESSERT (à partir de +3€) / + UN BIG TOASTÉ (+4€)



LE MENU PITCHOUN

Le meilleur de Big Fernand mais pour les enfants !



10€



Boeuf avec ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne au lait cru
OU un Big Toasté + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix (sirop Eyguebelle, jus de pomme ou orange, boissons gazeuses ou eaux)

LES SUPPLÉMENTS SUR FORMULES

Le truc en plus pour les gourmand(e)s !

le SUPPLÉMENT GALLETTES DE POMME DE TERRE 3€

le SUPPLÉMENT GARGANDINES 2,50€

le SUPPLÉMENT POMMES GRENAILLES 0,50€

l' EFFET BIG Double viande, Double fromage 4€

le SUPPLÉMENT POITRINE DE PORC FUMÉE 1,50€

le SUPPLÉMENT FROMAGE 2,50€

le SUPPLÉMENT LÉGUMES 1,50€

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
ou
Picodon et Caillette

ACCOMPAGNEMENTS

Fernandines (frites fraîches maison) / 3€
Nature ou Paprika ou Herbes de Provence
Gargandines (frites fraîches maison) / 5€
sauce à la Lauze de Savoie (tomme de vache au lait cru) poitrine de porc fumée, ciboulette
Pommes Grenailles / 3,5€
Nature ou Paprika ou Herbes de Provence
Falade / 3€
Mesclun, tomates séchées et ciboulette
Falade du drômois / 9,90€
Mesclun, tomates séchées, ciboulette, picodon, oignons frits
Caillette des Limouches, Ravioles de la Mère Maury
Foupe de Mamie Raymonde 40cl / 3€
Potiron, pommes de terre et poitrine de porc fumée
Servi de novembre à février