

# BIG FERNAND

à PLACE ————— à EMPORTER

## COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formule)



### 1/ BARBAQUE 9,80

Beuf ou Veau  
ou Buns tout nu 4,5

### 2/ FROMAGE 2,70

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

### 3/ LÉGUME

Tomates confites 1,50  
—  
Gros champignon de paname 1,50  
—  
Oignons confits 1,50  
—  
Oignons frits 0,80  
—  
Poitrine fumée 1,90  
—  
Salade 1,-  
Galette de pomme de terre  
façon pommes paillason 4,50

### 4/ HERBES OFFERT

Persil plat ou Ciboulette  
ou Coriandre

### 5/ SAUCE 0,60

Tonton Fernand  
(mayonnaise maison délicatement sucrée)  
—  
Tata Fernande  
(sauce maison cocktail Big Fernand)  
—  
BB Fernand  
(sauce barbecue Big Fernand)  
—  
Pépère  
(sauce au poivre artisanale 1,5%)

## NOS BREUVAGES



SANS ALCOOL

### ÉLIXIR 33CL 3,80

Limonade Citron ou  
Pomme ou Grenade

### THÉLIXIR 33CL 3,80

Thé glacé Pêche ou Fruits rouges

### BOISSON GAZEUSE 33CL 3,00

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry,  
Ice Tea, Fanta

### EAU\* 50CL 3,-

Vittel ou Cristalline pétillante

\*carafé d'eau gratuite sur demande

ALCOOLISÉ

### BIÈRE DU COMTÉ 33CL 6,70

Blanche ou Blonde ou Ambrée

### BIÈRE PRESSION 25CL 5,-

Bière du comté Blonde

### BIÈRE PRESSION 50CL 9,50

Bière du comté Blonde

### VERRE DE VIN 12,5CL 4,-

Blanc / AOP côtes de Provence Cuvée Acacia  
Rosé / AOP côtes de Provence Cuvée Charmeur  
Rouge / AOP côtes de Provence Cuvée Saint Pierre

### BOUTEILLE DE VIN 50CL 19,50

75CL 24,50

Blanc / AOP côtes de Provence Cuvée Acacia  
Rosé / AOP côtes de Provence Cuvée Charmeur  
Rouge / AOP côtes de Provence Cuvée Saint Pierre

SEUL FORMULE

6,70 +3,70

5,- +2,-

9,50 +6,50

4,- +1,-

19,50 +16,50

24,50 +21,50



CHAUD

EXPRESSO 2,-

CAFÉ LONG 2,50



## NOS DÉSSERTS

SEUL FORMULE

Déssert maison du moment 4,-

Inclus

### COOKIES 4,-

Chocolat au lait ou  
Caramel Beurre salé

4,-

Inclus

### Fondant au chocolat 5,-

Le Fondant Baulois

5,-

+1,-

## À GRIGNOTTER

### BIG TOASTÉ TOMME 6,70

Tomme de montagne au lait cru et oignons confits

### BIG TOASTÉ RACLETTE 6,70

Raclette au lait cru et poitrine de porc fumée



### FERNANDINES 3,50

(frites maison) paprika ail ou herbes de provence ou nature

### GRENAILLES 4,-

Pommes de terre primeur aux herbes de provence

### FALADE 3,-

Mesclun, tomates confites et ciboulette

### GARGANDINES 6,-

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

# BIG FERNAND

à PLACE


à EMPORTER

## NOS HAMBURGÉS



  
**LA LITTLE FORMULE +3€**  
Recette au choix  
+ Accompagnement  
(Gargandines +2,50€, Grenailles +0,50€)  
+ Boisson  
(Alcool et boissons artisanales en supplément)

- BOEUF**
- LE BARTHOLOMÉ 14,40**  
Boeuf, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)
  - LE BIG FERNAND 14,20**  
Boeuf, tomme de montagne au lait cru, tomates confites, persil plat, sauce maison Tata Fernand (sauce cocktail BF)
  - LE BELPHÉGOR 14,40**  
Boeuf, double tomme de montagne au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce maison Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)
- VEAU**
- LE VICTOR 14,20**  
Veau, fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce maison Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)
- VÉGÉ**
- LE LUCIEN 14,00**  
Gros champignon portobello, tomme de montagne au lait cru, tomates confites, oignons confits et ciboulette, sauce maison Tata Fernand (sauce cocktail BF)
  - LE GABIN 14,10**  
Galette de pomme de terre, double tomme de montagne au lait cru, oignons frits, sauce Pèpère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

  
**LA BIG FORMULE +6€**  
Recette au choix  
+ Accompagnement  
(Gargandines +2,50€, Grenailles +0,50€)  
+ Boisson  
(Alcool et boissons artisanales en supplément)  
+ Dessert au choix  
(Fondant baulois +1€)

**UNE SUPER FAIM ?**  
  
**DEMANDEZ L'EFFET BIG :  
DOUBLE VIANDE  
et  
DOUBLE FROMAGE  
+5,80€**

- PETITE FAIM**
- LE SMASH FERNAND 7,70**  
Petit bun, boeuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce maison Tata Fernand (sauce cocktail BF)
  - LE LITTLE FERNAND 9,00** (Pain Hot Dog, Saucisse Porc ou Vollaile non Halo!)
    - LE ROLLAND**  
-Raclette (lait cru), Oignons frits, Savora, Ketchup
    - LE THÉODORE**  
-Tomme de montagne (lait cru), Oignons frits, Sauce pépère
    - LE FRANÇOIS**  
-Fourme d'Ambert AOP, Oignons confits, Savora, Ketchup
  - LE BURGÉ DU MOMENT 15,00**

**SMASH TOWER**  
  
Ajoute un étage pour seulement +3€ chacun  
Et tu peux toujours pimper ton smash !  
-Poitrine fumée, légumes, fromages...  
(Voir supplément disponible au dos "carnet")

## ACCOMPAGNEMENTS

- FERNANDINES 3,50**  
(frites maison) paprika ail ou herbes de provence ou nature
- GRENAILLES 4,-**  
Pommes de terre primeur aux herbes de provence
- FALADE 3,-**  
Mesclun, tomates confites et ciboulette
- GARGANDINES 6,-**  
Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, ciboulette et sauce au fromage

## EN FORMULE

- GROSSE FAIM**
- LA GROSSE RIPAILLE 25,-**  
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** (Alcool et boissons artisanales en supplément)



**LE MENU PITCHOUN 9,70**  
Boeuf smashé, ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne au lait cru + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix  
(Boissons artisanales en supplément)

**LE MENU JUNIOR 12,70**

Boeuf, ketchup ou mayonnaise, tomme de montagne au lait cru + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix  
(Boissons artisanales en supplément)



**LE MENU ÉTUDIANT\* 14,20**

**BIG FERNAND** ou **LUCIEN**  
+ Accompagnement  
+ Boisson  
(Boissons artisanales en supplément)



\*hors vacances scolaires

