

BIG FERNAND

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais
issus du terroir français

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

1e BERENICE 15,80-

Boeuf de race Charolaise d'origine Française, Camembert au lait cru, Aubergines grillées, Estragon, Sauce Frangine (sauce maison Grand suisse, miel, moutarde et ciboulette).

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, 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 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 (mayonnaise maison au poivre 1%).



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 Boeuf avec Ketchup ou Mayonnaise, Tomme de montagne au lait cru, Fernandines (frites maison) ou Petite Falade et Boisson (Sirops, 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) découvrez 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 THEODORE 9,-

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille ou de porc au choix, Tomme de montagne au lait cru, Sauce Pépère (mayonnaise maison au poivre 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

BIG TOASTE 6,-

VG 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

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

Aubergines grillées

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



Rose des sables au chocolat au lait _____ 2,50-

Mousse au chocolat _____ 3,50-

Crème Vanille _____ 4,-
(avec brisures de speculoos ou coulis Framboise)

Godet mousse Mascarpone et biscuit Oréo _____ 4,50-

Godet mousse Mascarpone et Framboises _____ 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, Menthe ou Citron _____ 3,-

(Verre 20 cl)



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 - *Bouteille 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 - *Bouteille 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 - *Bouteille 75 cl* _____ 18,-