

# NOS RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits  
frais issus du terroir Français



**LITTLE FORMULE 18€**

Burgé au choix  
+ accompagnement  
(Fernandines ou Falade)  
+ boisson au choix

Ou



**BIG FORMULE 20,50€**

Burgé au choix  
+ accompagnement (Fernandines ou Falade)  
+ boisson au choix  
+ dessert au choix

\*  
supplément  
GARGANDINES  
+3€  
\*

Bœuf de race française

## Le BARTHOLOMÉ

Bœuf, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue)

## Le BIG FERNAND

Bœuf, tomme de montagne au lait cru, tomates confites, persil plat, sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail)

## Le BELPHÉGOR

Bœuf, oignons frits, double dose de tomme de montagne au lait cru, ciboulette, sauce Tonton Fernand maison (mayonnaise délicatement sucrée)

## Le BRIEUC

Bœuf, curée nantais, fondue de poireaux au cumin, ciboulette, sauce Tonton Fernand maison (mayonnaise délicatement sucrée)

## Le VICTOR

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

## Le PAULETTE

Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Rouge), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Pépère maison (mayonnaise poivrée)

## Le LUCIEN

Gros champignon Portobello ou galette de pomme de terre, tomme de montagne au lait cru, tomates confites, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail)

## Le GABIN

Galette de pomme de terre, double dose de tomme de montagne au lait cru, oignons frits, sauce Pépère maison (mayonnaise poivrée)

**UNE  
SUPER FAIM ?**

DEMANDEZ L'EFFET BIG :  
DOUBLE VIANDE et DOUBLE  
FROMAGE

**+5€**



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

### FERNANDINES

Frites fraîches maison, ail - paprika

4€

### FALADE

Mâche, tomates confites et ciboulette

4€

### GARGANDINES

Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, ciboulette et crème de mimolette

6€

## NOS BOISSONS

### ÉLIXIR

Limonade Citron / Pomme / Grenadine

3,50€

### THÉLIXIR

Pêche / Fruits rouges

3,50€

### BOISSONS GAZEUSES

Coca-cola / Coca-cola Zéro / Coca-cola Cherry  
Canada Dry / Liptonic

3€

### EAUX

Vittel / Perrier

3€



BRASSERIE DU BOUFFAY

### BIÈRE BLONDE DU BOUFFAY

Pression 25cl ou 50cl (5%)

Solo  
4,50€ / 6€

En Formule  
+1€ / +3€

### BIÈRE BLONDE LA MOUSTACHE

Bouteille 33cl (4,5%)

5,50€

+2€

### BIÈRE IPA DU BOUFFAY

Bouteille 33cl (6%)

5,50€

+2€

### BIÈRE BLANCHE DU BOUFFAY

Bouteille 33cl (5%)

5,50€

+2€

### BOUTEILLE DE VIN

Bouteille 75cl

25€



## NOS DESSERTS

### CHEESECAKE AU CITRON

Solo  
5€

Big Formule\*  
-

### SABLÉ AU CHOCOLAT

5€

-

### LE FONDANT BAULOIS

Le Fondant  
BAULOIS

5€

-

### TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

5€

-

### LE GATEAU NANTAIS

5€

-

**UNE  
PETITE FAIM ?**

\*  
Pour les  
ENFANTS  
\*

### LA FORMULE SMASH

Petit bun, bœuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail)  
+ accompagnement (Fernandines ou Falade)  
+ boisson au choix

**11€**

# LA GROSSE RIPAILLE

24€



Bœuf, double dose de raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pomme de terre, poitrine de porc fumée, ciboulette, sauce Pépère maison (mayonnaise poivrée)

Hamburgé  
+ accompagnement à volonté (sauf Gargandines)  
+ boisson

## LES TOASTES

### BIG TOASTÉ TOMME

6€

Tomme de montagne au lait cru et poitrine de porc fumée

### BIG TOASTÉ RACLETTE

6€

Raclette au lait cru et oignons confits

## NOS HOT DOGS

By Little Fernand



### LA LITTLE FORMULE 12€

Hot Dog au choix  
+ accompagnement (Fernandines ou Falade)  
+ boisson au choix

ou



### LA BIG FORMULE 15€

Hot Dog au choix  
+ accompagnement (Fernandines ou Falade)  
+ boisson au choix  
+ dessert au choix

### LE ROLAND

9€

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de porc, raclette de montagne au lait cru, ketchup, Savora et oignons frits.

### LE THÉODORE

9€

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de porc, tomme de montagne au lait cru, sauce Pépère maison (mayonnaise poivrée) et oignons frits

### LE FRANÇOIS

9€

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de porc, fourme d'Ambert AOP, ketchup, Savora et oignons confits

## Amis de la bonne ripaille

Dans cette période de très forte tension sur le prix de nos matières premières, vous avez peut-être constaté que le prix de nos recettes a évolué. Nous aurions pu baisser la qualité, congeler ou réduire les portions mais nous avons choisi de privilégier nos producteurs locaux de produits frais pour continuer de 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.

Vive les Hamburgés !

# COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ



## 1 : BARBAQUES

- Bœuf +10€
- Bun's tout nu +5€
- Veau +10€
- Fillet de poulet mariné +10€

## 2 : FROMETONS beillevaire

- Tomme de montagne au lait cru +2,50€
- Fourme d'Ambert AOP +2,50€
- Raclette au lait cru +2,50€
- Curée Nantais +2,50€

## 3 : LÉGUMES

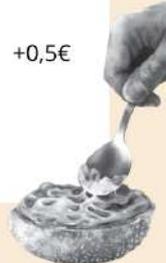
- Tomates confites +2€
- Oignons frits +2€
- Gros champignon Portobello +2€
- Galette de pomme de terre +7€
- Oignons confits +2€
- Fondue de poireaux au cumin +1,50€
- Mâche +1€

## 4 : LES HERBES : OFFERTES

- Persil plat
- Coriandre
- Ciboulette

## 5 : LES SAUCES

- Tonton maison (mayonnaise délicatement sucrée) +0,5€
- Pépère maison (( mayonnaise poivrée) +0,5€
- Tata maison (sauce cocktail) +0,5€
- BB (sauce barbecue) +0,5€



Menu UK

Allergènes