

BIG FERNAND

NOS FORMULES

LA LITTLE FORMULE +4€

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou Falade
ou **Les Gargandines (+3€)**: frites maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette
Boisson sans alcool



LA BIG FORMULE +7€

Hamburgé de votre choix
Fernandines (frites maison) ou Falade
ou **Les Gargandines (+3€)** frites maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette
Boisson sans alcool
+ Dessert



MENU SMASH FERNAND

Hamburgé (boeuf smashé, raclette de montagne au lait cru, sauce artisanale Tata Fernande, ciboulette)
Fernandines (frites maison) ou Falade
ou **Les Gargandines (+3€)**
Boisson (eau ou coca-cola)



MENU ENFANT

Hamburgé steak de boeuf 60g
Tomme de Montagne au lait cru
Fernandines (frites maison) ou **Les Gargandines (+3€)**: frites maison, poitrine fumée, sauce mimolette, ciboulette
Boisson sans alcool au choix



12€

LE BIG TOASTÉ

Big Toasté
Tomme de montagne
Oignons confits

Big Toasté
Raclette de montagne
poitrine de porc fumée



BIG TOASTÉ SEUL 6,-

EN PLUS D'UNE FORMULE +4,-

MENU GROSSE RIPAILLE 23€

Steak de boeuf (viande de race française)
Galette de pomme de terre
Double ration raclette au lait cru
+ 3ème fromage au choix
Poitrine de porc
Sauce Pépère



Boisson au choix + Accompagnement à volonté:
Falade OU Fernandines

BOEUF
de race d'origine française

VEAU
d'origine française

POULET FERMIER
Label Rouge
d'origine française



NOS HAMBURGÉS

POITRINE DE PORC FUMÉE
EN SUPPLÉMENT
+1,50



BIG FERNAND 13€

Bœuf, tomme de Montagne au lait cru, tomates séchées, persil, sauce maison
Tata Fernande (sauce cocktail BF)



BARTHOLOMÉ 13€

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



VICTOR 13€

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



LUCIEN 13€

Gros champignon Portobello, tomme de Montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette, sauce maison Tata Fernande (sauce cocktail BF)



LE PAULETTE 14€

Filet de poulet fermier Label Rouge, tomme de montagne au lait cru, oignons confits et persil, sauce Mémère (sauce façon Gribiche)



GABIN 13€

Galette de Pomme de Terre, double tomme de Montagne au lait cru, oignons frites sauce maison Pépère (sauce légèrement poivrée)

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat Le Baulois ®	5,-
☞ Pana Cotta	5,-
Cookie	3
Mousse au chocolat au beurre salé	4,5
☞ Crème caramel par notre fromager Beillevaire	4,5



NOS BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
- DUCHESSE ANNE TRIPLE	5,-	8,-
- BRITT BLONDE	5,-	7,-
- BIÈRE DU MOMENT	5,-	7,-

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl 6,-

TELEN DU / BLANCHE HERMINE / LANCELOT

NOS CAFÉ/THÉINÉS

Café Perle Noire 100% Arabica
Expresso ou Décaféiné 1,8 / Double Espresso 3,5
Thé «Les Comptoirs Richard» 3,5
Fruits rouges ♦ Menthe ♦ Earl Grey ♦ Nature



une
SUPER FAIM ?
DOUBLE VIANDE
DOUBLE FROMAGE
DOUBLE FRITES
5 EUROS

NOS BREUVAGES

Limonade 33 cl	3,-
Citron ou Pomme ou Grenade	
Rafraîchissements fruités 33 cl	3,-
• Thélixir Pêche	
• Thélixir Fruits rouges	
Tropicana pur jus 25 cl	3,-
• Pomme douce	
• Orange	
Coca-Cola (33 cl)	3,-
Coca-Cola Cherry (33 cl)	3,-
Cola-Cola Zéro (33 cl)	3,-
Canada Dry, Liptonic (33 cl)	3,-
Vittel (50 cl)	3,-
Eau pétillante (50 cl)	3,-

NOS VINS

ROUGE - "Le démon noir" 12,5 %
Malbec-Merlot 2017 - Comté Tolosan
verre (12,5 cl) 5,- / bouteille (75 cl) 25,-
Notes d'amandes grillées et vanillées sur un coulis de petits fruits noirs



ROSÉ - AOP Saint Chinian
L'excellence de Saint Laurent 2018
verre (12,5 cl) 5,- / bouteille (75 cl) 20,-
Arômes de fleurs d'amandiers, de menthe et de fruits frais

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formules)

BIG FERNAND

LA POITRINE
DE PORC FUMÉE
EN SUPPLÉMENT +1,50

1-BARBAQUE * / 10,-

Bœuf

—
Veau

Poulet mariné

ou Veggie / 9,-

Galette de pomme de terre

ou Gros champignon de Paname

VEGGIE

2-FROMAGE / 2,50

Raclette de Montagne au lait cru

—
Tomme de Montagne au lait cru

—
Fourme d'Ambert

3-LÉGUME / 1,50

Tomates séchées

—
Oignons confits

—
Oignons frits

Gros champignon de paname / +1-

Galette de pomme de terre / +1-

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 légèrement poivrée)

5-HERBES / OFFERT

Fraîches

Persil plat

—
Ciboulette

—
Coriandre

6-ACCOMPAGNEMENT

FERNANDINE (frites maison) / 3,50
au paprika ail ou aux herbes de Provence

—
FALADE toutes saisons / 3,00
Mesclun, tomates séchées et ciboulette

—
GARGANDINES / 6,00
frites maison, poitrine fumée,
sauce mimolette, ciboulette



*
BŒUF & VEAU
Races à viande
d'origine française
POULET FERMIER
Label rouge
*

AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Vous avez peut-être constaté que le prix de nos recettes a évolué et voici le pourquoi du comment : nos producteurs, nos partenaires et nous-même connaissons actuellement une très forte hausse de coûts généralisée. Tout y passe : le lait de notre fromage, le beurre et la farine de notre pain, la viande ou encore la récolte des patates pénalisée par la sécheresse estivale. A cela vient s'ajouter le prix grimpaçant et démesuré de l'énergie qui se répercute partout.

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 !

BIG FERNAND

OUR COMBOS

THE LITTLE COMBO

+4€

Hamburgé (among the recipes)
Fernandines (homemade french fries) or Salad
♥ or **The Gargandines (+3€)**: homemade french fries, smoked pork belly, mimolette sauce, chives
Drink without alcohol

THE BIG COMBO

+7€

Hamburgé (among the recipes)
Fernandines (homemade french fries) or Salad
♥ or **The Gargandines (+2,50€)**: homemade french fries, smoked pork belly, mimolette sauce, chives
Drink without alcohol
+ Homemade Dessert



SMASH FERNAND MENU

Hamburgé (smashed beef, raclette de montagne -raw milk, homemade Tata Fernande sauce, chives)
Fernandines (homemade french fries) ou Salad
or **Les Gargandines (+3€)**
Drink (water or coca-cola)

12 EUROS
THE COMBO

LITTLE GOURMETS MENU

12€

Hamburgé beef steak 60g
Tomme de Montagne (raw milk)
Fernandines (homemade french fries)
or **The Gargandines (+3€)**: homemade french fries, smoked pork belly, mimolette sauce, chives
Drink without alcohol



THE BIG TOASTÉ

Big Toasté / Big Toasté
Tomme de montagne / Raclette de montagne
Caramelised onions / Smoked pork chest



BIG TOASTÉ SINGLE

6,-

EXTRA COMBO

+4,-

BIG RIPAILLE COMBO

23€

Beefsteak (french breed)
Potatoes hashbrown
Double portion of raw milk raclette
+ 3rd cheese of your choice
Smoke pork chest
Pépère Sauce



Drink of your choice + Side dishes at will :
Fernandines (french fries) OR Salad

BEEF
French breed

VEAL
French breed

FARM CHICKEN
Label Rouge french breed

EXCHANGE the MEAT by...
POTATOES HASHBROWN or PORTOBELLO MUSHROOM

OUR HAMBURGÉS

SMOKE PORK CHEST
IN EXTRA
+1,50



BIG FERNAND 13€

Beef, tomme de Savoie cheese (raw milk), Sun-dried tomatoes, parsley, Tata Fernande sauce (homemade cocktail sauce)



BARTHOLOMÉ 13€

Beef, raclette des Alpes (raw milk), pork bacon, caramelised onions, chives, BB Fernand sauce (Big Fernand barbecue sauce)



VICTOR 13€

Veal, fourme d'Ambert (creamy blue cheese), caramelised onions, coriander, Tonton Fernand sauce (homemade sweet mayonnaise)



LUCIEN 13€

Portobello mushroom, tomme de Savoie cheese (raw milk), sun-dried tomatoes, caramelised onions, chives, Tata Fernande sauce (homemade cocktail sauce)



LE PAULETTE 14€

Farm chicken Label Rouge, tomme de montagne (raw milk), caramelised onions et parsley, Mémère sauce (Gribiche sauce)



GABIN 13€

Potato Pancake, double tomme de montagne (raw milk), fried onions Pépère sauce (slightly peppery sauce)

OUR DESSERTS

Fondant au chocolat Le Baulois®	5,-
☞ Pana Cotta	5,-
Cookie	3
Chocolate mousse with salted butter	4,5
☞ Caramel custord from our Master cheesemaker Beillevaire	4,5



OUR BEERS

DRAFT BEERS	25 cl	50 cl
- DUCHESSE ANNE TRIPLE	5,-	8,-
- BRITT BLONDE	5,-	7,-
- BEER OF THE MOMENT	5,-	7,-

BOTTLED BEER 33 cl 6,-

TELEN DU / BLANCHE HERMINE / LANCELOT

HOT DRINKS

Perle Noire 100% Arabica Coffee
Expresso or Décafeinated 1,80 / Double Expresso 3,50

«Les Comptoirs Richard» Tea 3,50
Red berries ♦ Mint ♦ Earl Grey ♦ Natural



OUR BEVERAGES

Lemonade 33 cl	3,-
Lemon or Apple or Grenad	
Our fruit juices 33 cl	3,-
• Thélixir Peach	
• Thélixir Red berries	
Tropicana pure juice 25 cl	3,-
• Sweet apple	
• Orange	
Coca-Cola (33 cl)	3,-
Cherry Coke (33 cl)	3,-
Cola-Cola Zéro (33 cl)	3,-
Canada Dry, Liptonic (33 cl)	3,-
Vittel (50 cl)	3,-
Sparkling water (50 cl)	3,-

OUR WINES

RED -"Le démon noir"12,5 %
Malbec-Merlot 2017 - Comté Tolosan
Glass (12,5 cl) 5,- / Bottle (75 cl) 25,-
Notes of toasted almonds and vanilla with black fruits aromas



ROSÉ - AOP Saint Chinian
L'excellence de Saint Laurent 2018
Glass (12,5 cl) 5,- / Bottle (75 cl) 20,-
Notes of Almond's flowers, mint and fresh fruits

COMPOSE YOUR OWN HAMBURGÉ

(external menu)

BIG FERNAND

SMOKED PORK CHEST
EXTRA +1,50

1-FRESH MEAT* / 10,-

Beef

Veal

Free range red label chicken (*marinated thigh*)

or Veggie / 9,-

Potato Pancake
or Portobello Mushroom

VEGGIE

2-CHEESE / 2,50

Raclette (raw milk)

Tomme de Montagne (raw milk)

Fourme d'Ambert

3-VEGETABLES / 1,50

Sun-dried tomatoes

Caramelised onions

Fried onions

Portobello Mushroom / +1-

Potato Pancake / +1-

4-SAUCE / 0,50

Tonton
(sweet mayonnaise)

Tata
(Big Fernand cocktail sauce)

BB Fernand
(Big Fernand barbecue sauce)

Mémère
(Gribiche sauce)

Pépère
(Slightly peppery sauce)

5-FRESH HERBS / FREE

Parsley

Chives

Coriander

6-YOUR SIDE DISH

Homemade FRENCH FRIES / 3,50
paprika garlic or provence herbs

SALAD all seasons / 3,00
lettuce, sun-dried tomatoes & chives

GARGANDINES / 6,00
homemade french fries, pork bacon, mimolette cheese sauce, chives



*
BEEF & VEAL
French Meat
FREE RANGE CHICKEN
Label rouge
*



HELLO FRIENDS OF THE GOOD FOOD

You may have noticed the the price of our recipes have changed and here are the reasons why : our producers, our partners and even us have to face a generalized rise of prices. Every product is concerned : cheese's milk, butter and bread's flour, meet and even the potatoes harvest is concerned by summer drought. You can add to this the enormous rise of energy prices everywhere.

We should have decrease the quality of our products, freeze or reduce the portions but we've choosen to support our local producers of fresh products so that we can continue to serve french breed meet, homemade fries, raw milk cheeses selected by our cheese maker, Label Rouge chicken, vegetables and fresh herbs harvested every morning and fresh bread of our baker delivered daily.

God save the Hamburgés !