



BIG FERNAND

sur **PLACE** ————— à **EMPORTER**



NOS RECETTES

N O S H A M B U R G É S

- 13€

BARTHOLOMÉ

Boeuf, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand (sauce barbecue artisanale)
- 13€

BIG FERNAND

Bœuf, tomme des Alpes au lait cru, tomates marinées confites, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)
- 13€50

VICTOR

Veau, Fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise maison délicatement sucrée)
- 14€

PHILIBERT

Poulet frit, tomme des Alpes au lait cru, poivrons grillés, oignons frits, persil, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)
- 14€

PAULIN

Poulet frit, miel, pickles de concombre, ciboulette, sauce Franche (sauce blanche crémeuse, échalotes et menthe)
- 13€

LUCIEN

Gros champignon de paname, tomme des Alpes au lait cru, tomates marinées confites, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)
- 13€50

GABIN

Galette de pomme de terre, double tomme des Alpes au lait cru, oignons frits, sauce Pépère (sauce au poivre maison)
- 8€

SMASH FERNAND

Petit bun, boeuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)



Je **PIMPE MON SMASH**. j'ajoute de la poitrine fumée, du fromage, des légumes... (voir composition au verso)

N O S H O T - D O G S

- 9€

ROLAND

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille, raclette de montagne au lait cru, ketchup, Savora et oignons frits
- 9€

FRANÇOIS

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille, Fourme d'Ambert AOP, ketchup, Savora et oignons confits
- 9€

THÉODORE

Pain hot-dog du boulanger, saucisse de volaille, tomme des Alpes au lait cru, oignons frits, sauce Pépère (sauce au poivre maison)



LA LITTLE FORMULE +4€

Recette au choix
+ Accompagnement
inclus Fernandines ou Falade - **Gargandines (+3€)**
+ Boisson (sans alcool)

ou

LA BIG FORMULE +7€

Recette au choix
+ Accompagnement
inclus Fernandines ou Falade - **Gargandines (+3€)**
+ Boisson (sans alcool)
+ Dessert au choix (voir desserts inclus au verso)



MENU SMASH FERNAND

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

12 EUROS
LA FORMULE



une **SUPER FAIM ?**

DOUBLE VIANDE
DOUBLE FROMAGE
DOUBLE FRITES

5 EUROS

EN FORMULE



LA GROSSE RIPAILLE 23€

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 maison au poivre)

HAMBURGÉ
+ **ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ** (sauf Gargandines)
+ **BOISSON** (sans alcool)

LE MENU ENFANT 12€

JUSQU'À 10 ANS

Boeuf smashé, ketchup ou mayonnaise, **tomme des Alpes au lait cru** + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix ou
3x Tendres (pièces de poulet frit), sauce ketchup ou mayonnaise, + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix

NOS ACCOMPAGNEMENTS



FERNANDINES 3€50

Frites fraîches maison paprika ail ou herbes de provence ou nature



FALADE 3€50

Mesclun, tomates marinées et ciboulette



GARGANDINES 6€

Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, ciboulette et sauce Mimolette

BIG FERNAND

sur **PLACE** ————— à **EMPORTER**

BIG FALADE



BIG FALADE POULET 13€
Poulet frit, mesclun, tomates marinées, tomme des Alpes au lait cru, oignons frits, sauce vinaigrette
+ **BOISSON** (+2€)
+ **BOISSON ET DESSERT** (+5€)

À GRIGNOTER



BIG TOASTÉ TOMME 5€
Tomme des Alpes au lait cru et oignons confits



BIG TOASTÉ RACLETTE 5€
Raclette au lait cru et poitrine de porc fumée



LES TENDRES 7€ / 11€
Pièces de poulet frit x3 / x5

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

(hors formule)

1/ BARBAQUE 10€50
Bœuf ou **Veau**
ou **Poulet frit**
ou **Bun tout nu 8€**
2/ FROMAGE 2€50
Raclette au lait cru
—
Tomme des Alpes au lait cru
—
Fourme d'Ambert AOP
3/ LÉGUMES
Tomates marinées 1€50
—
Gros champignon 2€50 de paname
—
Oignons confits 1€50
—
Oignons frits 1€00
—
Galette de pomme de terre façon pommes paillasson 3€50

Pickles de concombre 1€50
—
Poivrons grillés 1€50
4/ SAUCES 0€50
Tonton Fernand (*mayonnaise maison délicatement sucrée*)
—
Tata Fernande (*sauce cocktail maison*)
—
BB Fernand (*sauce barbecue artisanale*)
—
Franche (*sauce blanche crémeuse, échalotes et menthe*)
—
Pépère (*sauce au poivre maison*)
5/ HERBES OFFERT
Persil plat ou **Ciboulette** ou **Coriandre**



NOS BREUVAGES

ÉLIXIR 33CL 3€
Limonade Citron ou Pomme ou Grenadine
THÉLIXIR 33CL 3€
Thé glacé Pêche ou Fruits rouges
BOISSON GAZEUSE 33CL 3€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Coca-Cola Cherry ou Canada Dry
EAU 50CL 3€
Plate ou Pétillante
RAFRAÎCHISSEMENTS FRUITÉS 25CL 3€
Minute Maid Orange ou Pomme Oasis Tropical

EXPRESSO 1€80 / DOUBLE EXPRESSO 3€50
Café Perle Noire 100% Arabica
THÉ « LES COMPTOIRS RICHARD » 3€50
Fruits rouges ♦ Menthe ♦ Earl Grey ♦ Nature

BIÈRES PRESSION	25CL SEUL	50CL SEUL
	5€	8€
DUCHESSE ANNE TRIPLE	5€	7€
BRITT BLONDE	5€	7€
BIÈRE DU MOMENT	5€	7€
BIÈRES BOUTEILLES	33CL SEUL	
	6€	
TELEN DU / BLANCHE HERMINE / LANCELOT		

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

BLANC - «LES HAUTS DE LA JOSSELINE» 13% CHARDONNAY VAL DE LOIRE 2023
verre (12,5 cl) **5,-** / bouteille (75 cl) **20,-**
Arômes subtils d'amandes, de fruits exotiques et d'agrumes. Robe jaune pâle et reflets dorés

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

NOS DESSERTS

PANA COTTA

FORMULE	SEUL
INCLUS	5€

COOKIES LA FABRIQUE COOKIES
Chocolat au lait ou Caramel beurre salé

INCLUS	3€
--------	----

MOUSSE AU CHOCOLAT
au beurre salé

INCLUS	5€
--------	----

FONDANT AU CHOCOLAT
Le Fondant Baulois®

INCLUS	5€
--------	----



MENU UK



ALLERGÈNES



Carafe d'eau gratuite sur demande — Prix en € TTC — TVA en vigueur Juin 2024
Bœuf de race d'origine Française — Veau d'origine Française
Filet de poulet origine France — Poitrine de porc et saucisse de volaille origine UE