



## FRESH BURGERS

Menu : Burger + frites classiques ou salade + boisson soft au choix

CLASSIC **Solo 10.00 - Menu 13.90**

La base ! Steak de bœuf accompagné de tomates fraîches et d'oignons rouges émincés, une pointe de ketchup et de moutarde à l'ancienne. Nappé de notre crème de cheddar mûré, le tout maison bien sûr. Que du love.

BACON **Solo 10.90 - Menu 14.90**

Le nirvana des puristes, l'art de la tranche de bacon juste grillée, notre crème de cheddar mûré, un steak juteux, quelques tomates et oignons rouges pour le croquant et un peu de ketchup et de moutarde à l'ancienne pour relever le tout.

CHICKI CHURRI **Solo 11.50 - Menu 14.90**

Le poulet (français of course !) version high fashion encore plus gourmand, doré et moelleux, enrobé de sa panure ultra croustillante aux corn flakes et épices douces. Une crazy mayo aux herbes fraîches, des tomates, de la salade...et notre crème de cheddar mûré maison. Une petite bombe !

BANG BANG **Solo 12.00 - Menu 15.90**

Toujours plus ! Double bacon, crème de cheddar mûré, steak grillé à la plancha et sauce barbecue complètement folle, mijotée avec amour. La version démoniaque du burger bacon...

JUSTE BLEU **Solo 12.00 - Menu 15.90**

#fiersdetreauvergnats ! Du bœuf français, une tranche de bacon grillée, des tomates, de la sucrose, quelques oignons rouges croquants et des louchées de crème de Bleu d'Auvergne super onctueuse comme chez mémé !

VENICE **Solo 12.40 - Menu 15.90**

Avocadoholics only. Belles tranches d'avocat frais, steak de bœuf grillé, tomates, oignons rouges, sucrose super crunchy, une dose démente de cheddar crémeux, un shoot de mayo aux herbes...California vibes !

BARBAKOA **Solo 12.40 - Menu 15.90**

Sexy BBQ à la française. Des poivrons et du chorizo doux snackés à la plancha, un steak de bœuf français, un peu de sucrose pour la fraîcheur, crème au Comté AOP et notre inoubliable sauce barbecue. So Hot !

IN ST NEC' WE TRUST **Solo 12.40 - Menu 15.90**

Plus qu'un fromage, une religion...Steak de bœuf grillé, sucrose crunchy, bacon snacké à la plancha, oignons confits avec amour et notre crème de St Nectaire fermier inoubliable... le parfum de la maison ! (Auvergne, cœur avec les doigts)



## FLEXI OU VEGGIE ?

Remplacez le steak de votre burger par un champi Portobello pané !

## VOUS EN VOULEZ PLUS ?

## Pimpez votre burger

Double steak	3.90
Supplément bacon grillé	1.50
Supplément chorizo snacké	1.50

Pimpez vos frites **Sauces (vraiment) maison**

Barbecue fumée	0.50
Mayo aux herbes fraîches	0.50
#Loaded fries dans votre menu	+1.00

Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce : Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne



## CLUBS &amp; GRILLED CHEESE

Solo 5.90

Menu 10.90

Club + frites classiques ou salade + boisson soft

## AMERICAN GRILLED CHEESE

Une avalanche de cheddar fondu, des oignons confits, du bacon snacké entre deux tranches de pain grillé...american dream bb !

## AVOCADO CLUB

Des tomates juteuses, une salade croquante, un avocat super frais et fondant et une mayo aux herbes démente...no need for more !

## MAMÁ CLUB

Une sauce Chimichurri aux herbes ultra fraîches légèrement relevée, des poivrons et du chorizo doux grillés à la plancha, une crème de Comté 18 mois ay mamá...le club le plus stylé de la saison #peñaclub !

## TENDERS DE POULET

3 pièces 4.00 | 5 pièces 6.50 | 7 pièces 8.90

Menu 11.50

5 Tenders + frites classiques ou salade + boisson soft

Nos fancy tenders ! A base d'aiguillettes de poulet d'ici (et pas de là bas), enrobées de notre panure ultra croustillante. Evidemment à dipper dans l'une de nos sauces maison. Sauce au choix : barbecue fumée ou mayo aux herbes fraîches



## CRISPY SALAD

10.90

Une salade de sucrose croquante effeuillée, quelques jeunes pousses, des tomates fraîches et oignons rouges finement coupés, des copeaux de parmigiano reggiano, la vinaigrette de mémé pimpée aux herbes fraîches et nos aiguillettes de poulet panées moelleuses et croustillantes.

## ACCOMPAGNEMENTS

Nos frites sont maison, taillées fraîches tous les jours par nos petites mains.

FRITES CLASSIQUES **3.50**LOADED FRIES AU CHOIX **4.50**

Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce : Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne

COEUR DE SUCRINE **3.00**

## MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER

(Steak haché frais et français, cheddar fondant & ketchup)

OU 3 TENDERS DE POULET

+ FRITES + BOISSON SOFT AU CHOIX



## DESSERTS



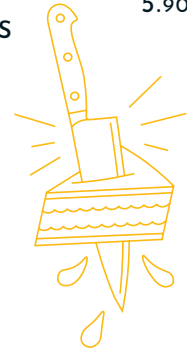
## CHEESECAKE

Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

NATURE	4.90	NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES	5.90
COULIS DE FRUITS ROUGES	5.90	CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMELISÉES	5.90

## FONDANT AU CHOCOLAT 5.90

Arrêtez-tout ! Voici LE fondant au chocolat... si si goûtez, on discute après !



## BOISSONS

### BIÈRES ARTISANALES +2.00 en Menu

- Fine Equipe 5,5° (Blonde, Ale) 33cl 4.50
- Enfant Terrible 7° (Ambrée, Indian Pale Ale) 33cl 4.90
- Nouvelle Vague 4,5° (Blanche, White Ale) 33cl 4.90
- BBF Blonde Belgian Ale 8° 33cl 5.50 | 75cl 12.90
- BBF Session IPA 3,5° 33cl 5.50 | 75cl 12.90

### BIÈRES BOUTEILLE +1.50 en Menu

- Corona 4,5° 35,5cl 3.90



### VINS BLANCS & ROSÉS

- Côtes de Gascogne Melody Gros Manseng 2020 22**  
Un moelleux plein de fruit et de rondeur, tout ce qu'on lui demande !
- Sauvignon Fumées Blanches 2020 20**  
Une valeur sûre, ce vin fruité et aromatique se savoure en toutes circonstances, surtout maintenant d'ailleurs...
- Côtes Catalanes Les Hauts de Janeil 2020 24**  
Viognier et Chardonnay. Un vin gras, fleuri et fruité, on nous a dit... Nous on dit qu'il est bon !
- Entre-deux-Mers Château Marjosse 2019 28**  
C'est vif, tendu et élégant, sortez les petits polos et les mocassins.
- Gris de Sauvignon Fumées Blanches 2020 22**  
Entre baies rouges et notes de pamplemousse, un rosé vif et fleuri comme il faut.
- Côtes de Provence Coeur Clémentine 2020 24**  
Kssss kssss kssss (c'est les cigales) Sec, frais et ultra aromatique, ça sent la garrigue et leau turquoise !

Bouteille 75cl

### VINS ROUGES

- Bordeaux Château Bellevue La Randée 2014 20**  
Un Bordeaux à maturité et aux tanins souples. A l'apéro ou en mangeant, à vous de choisir !
- Bordeaux Antton 2019 22**  
Un vin canaille, rond et équilibré, réalisé par Arnaud de Butler dans les chais de son château Crabitey.
- Côtes Catalanes Les Hauts de Janeil 2019 22**  
Un vin du soleil ! Un assemblage de Syrah et Grenache, riche et aromatique, à déguster entre copains. Lunettes de soleil obligatoires !
- Côtes du Rhône Saint Esprit Delas 2019 24**  
Une valeur sûre. Sur le fruit, aromatique, équilibré, bref, pas d'erreur possible !
- Graves Château des Graves 2016 24**  
Un vin typique de cette remarquable appellation, riche et complexe. On y va sur un burger full St Nec !
- Moulis en Médoc L'Amazone de Mauvesin Barton 2015 28**  
C'est charnu, c'est puissant, c'est boisé. Belle longueur et bon canon ! Sortez les chevaux !

Bouteille 75cl

### SOFTS 3.00

- Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Dr Pepper 33cl
- Lipton Ice Tea pêche 33cl
- Limonade Abbondio nature ou cedrata 27,5cl
- Pulco Citronnade 33cl
- San Pellegrino menthe-citron ou orange sanguine 33cl
- Jus de fruits Meneau BIO pomme ou nectar fraise-framboise 25cl
- Jus de tomate Meneau BIO 25cl
- Thé vert menthe Meneau BIO 25cl
- Vittel ou San Pellegrino 50cl