

## FRESH BURGERS

tous nos burgers sont servis avec des frites maison ou une petite salade

### CLASSIC 12.90

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 13.90

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 13.90

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 13.90

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 13.90

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

### VENICE 14.50

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

### BARBAKOA 14.50

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

### IN ST NEC' WE TRUST 14.50

Plus qu'un fromage, une religion...Steak de bœuf grillé, sucrine 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 Saucés (vraiment) maison

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

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

### CLUBS & GRILLED CHEESE

avec frites ou salade 9.90

#### 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 4.50 | 5 pièces 6.90 | 7 pièces 8.90

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

### MENU ENFANTS 9.90

#### CHEESEBURGER

(Steak haché frais et français, cheddar fondu & ketchup) + FRITES + BOISSON SOFT AU CHOIX

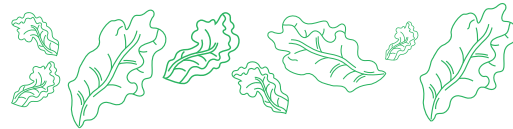
OU 3 TENDERS DE POULET

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. La liste des allergènes est disponible au comptoir sur simple demande. Tarifs en Euros (€). Août 2021. Les tarifs s'entendent toutes taxes comprises et service compris.

### CRISPY SALAD

10.90

Une salade de sucrine 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





## DESSERTS



### CHEESECAKE

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

NATURE 4.90

COULIS DE FRUITS ROUGES 5.90

NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES 5.90

CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMÉLISÉES 5.90

### FONDANT AU CHOCOLAT 5,90€

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



### ESQUIMAUX QUI DÉCHIRENT 3.90

Coup de cœur pour nos esquimaux artisanaux carrément régressifs et gourmandissimes ! Fermez les yeux et kiffez...à chaque bouchée c'est un concentré de love : vrai fruit, gousse de vanille, chocolat chaud de mamie...



#### VAHINÉE

Gousse de vanille

#### CHOCO CRAQUANTE

Chocolat au lait & amandes caramélisées

#### DÉSALTÉRANTE

Citron, concombre & menthe

#### DOUCE FRAMBOISE

Sorbet plein fruit framboise

### BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca 1.80

Café allongé 1.80

Double expresso 3.20

Café noisette 1.90

Chocolat chaud 2.80

Café viennois 3.20

Chocolat viennois 3.20

Thé noir Grand Earl Grey à la bergamote 2.80

Thé vert à la menthe douce 2.80

Thé vert Jardin des Merveilles, pêche et abricot 2.80

Rooibos à la vanille 2.80

Tisane verveine BIO 2.80

Tisane Rêves Enfants BIO, pomme, hibiscus, cynorrhodon et pointe de réglisse 2.80

Surprrriiiiite !



## BOISSONS



### BIÈRES ARTISANALES

- 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

← Fabriquées avec amour par Cédric d'Hexagone & Ales dans la Vlièvre !

BBF Blonde Belgian Ale 8° 33cl 5.50 | 75cl 12.90

BBF Session IPA 3,5° 33cl 5.50 | 75cl 12.90 ← Brassées aux Chartrons à Bordeaux !

### BIÈRES BOUTEILLE

Corona 4,5° 35,5cl 3.90

### BIÈRES PRESSION

Demi 3.90 | Pinte 7.00

BBF BDX Lager 4,5°

BBF Old Ale Ambrée 7°



### VINS BLANCS

Côtes de Gascogne Melody Gros Manseng 2020 4.50 | 22

Un moelleux plein de fruit et de rondeur, tout ce qu'on lui demande !

Sauvignon Fumées Blanches 2020 4 | 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.

### VINS ROSÉS

Gris de Sauvignon Fumées Blanches 2020 4.50 | 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 l'eau turquoise !

Verre 12cl | Bouteille 75cl

### VINS ROUGES

Bordeaux Château Bellevue La Randée 2014 4 | 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 5 | 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 !

Verre 12cl | 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs en Euros (€). Septembre 2021. Les tarifs s'entendent toutes taxes comprises et service compris.