

FRESH BURGERS

CARTE A EMPORTER

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 artisanal 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 artisanal et de moutarde à l'ancienne pour relever le tout.

DANCING CHICK' Solo 11.50 - Menu 14.90

Un poulet français moelleux et super crispy pané aux épices douces, une mayo aux herbes et aux épices cajun, une sucrine croquante, des oignons comotés et une crème de comté 18 mois. New Orleans mix & match !

PUERCO RICO Solo 11.50 - Menu 14.90

US BBQ style ! Epaule de porc grillée et mijotée avec amour pendant des heures (aka pulled pork), mayo onctueuse aux herbes et aux épices cajun, sucrine pour la fraîcheur, pickles d'oignons rouges au vinaigre de Xérès homemade et crème de cheddar mûré.

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 sucrine, quelques oignons rouges croquants et des louchées de crème de Bleu d'Auvergne super onctueuse comme chez mémé !

IN ST NEC' WE TRUST Solo 12.40 - Menu 15.90

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, coeur avec les doigts)

HOT COLLAB' COMING SOON !



FLEXI OU VEGGIE ?

Remplacez la ou les viandes de votre burger par notre galette de légumes maison !

VOUS EN VOULEZ PLUS ?

Pimpez votre burger

Double steak 3.90
Supplément bacon grillé 1.50



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

Barbecue fumée 0.50
Mayo aux herbes et épices cajun 0.50

#Loaded fries +1.00

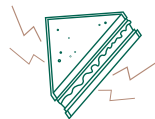
Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce :
Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne

CLUBS & GRILLED CHEESE

Solo 9.90

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 !

PULLED PORK KLUB

Sexy pulled pork (épaule de porc mijotée supra fondante), tomates du soleil confites, mayo aux herbes et aux épices cajun et crème de comté 18 mois.

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 et épices cajun.

CRISPY ONION RINGS 5.50

Sauce au choix : barbecue fumée ou mayo aux herbes fraîches et épices cajun.

COOL SALADS

CRISPY SALAD CHICKEN 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.

PULLED PORK SALAD 10.90

La salade la plus gourmande de la saison. Jeunes pousses tendres et sucrine fraîcheur, tomates confites ensoleillées, pickles d'oignons rouges au vinaigre de Xérès maison, un peu de ciboulette, notre pulled pork tendre et juteux et une vinaigrette aux épices cajun.

ACCOMPAGNEMENTS

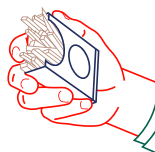
Nos frites sont maison, taillées fraîches tous les jours par nos petites mains.

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

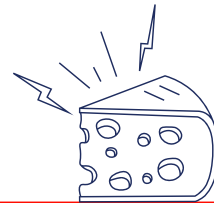
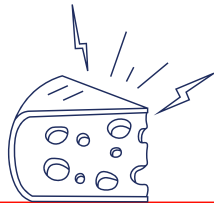
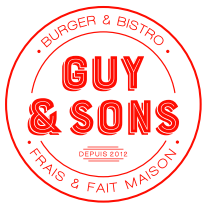


MENU ENFANTS 9.90

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

+ FRITES + BOISSON SOFT AU CHOIX

OU 3 TENDERS DE POULET



DESSERTS

CHEESECAKE

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

NATURE 4.90

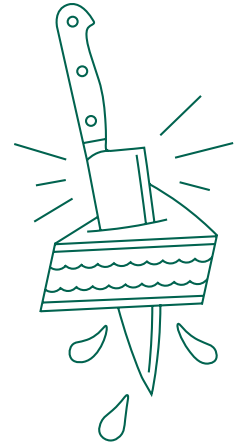
COULIS DE FRUITS ROUGES 5.90

NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES 5.90

CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMELISÉES 5.90

BROOKIE 5.90

Le brookie réinterprété, full fondant au chocolat et crunchy cookie ♥



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 ROUGES

Bouteille 75cl

Bordeaux Château Bellevue La Rancée 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 !

IGP Méditerranée Ouistiti 2020 22

Ultra léger, frais, croquant. Un super vin glouglou en biodynamie, parfait sur Avocado Club ! 🍌

Loire Mendem Roz 2020 26

Ce vin nature de Loire est goulayant à souhait ! Un merlot à boire sans soif, végétal, sur les fruits noirs. 🍌

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 !

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 !

IGP Méditerranée Ouistiti 2020 22

#ApéroProof. Un vin en biodynamie plein de peps, frais et acidulé. Le premier appelle le deuxième !

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 l'eau turquoise !

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