

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

### DANCING CHICK' 13.90

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 13.90

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 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 !

### 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, 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 Saucés (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

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 !

#### 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 4.50 | 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 et épices cajun.

### CRISPY ONION RINGS 5.50

Best onion rings ever ! (non non, on exagère pas) Scandaleusement croustillants. 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 11.90

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

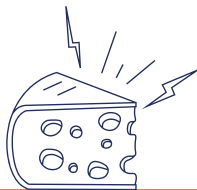
### MENU ENFANTS 9.90

#### CHEESEBURGER

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

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 CARAMÉLISÉES 5.90

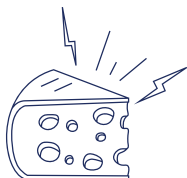
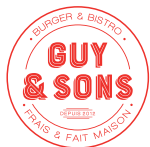
### BROOKIE

5.90

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



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



## BOISSONS

### SOFTS 3.00

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl

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

### BIÈRES ARTISANALES

4.50

Fine Equipe 5,5° (Blonde, Ale) 33cl

Cactus Club 5,5° (Blonde, Pale Ale) 33cl

Enfant Terrible 6,5° (Ambrée, Indian Pale Ale) 33cl

Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale) 33cl

### BIÈRES

3.50

Bud 4,9° 33cl

Corona 4,5° 35,5cl



## VINS

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION  
DE BONS PINARDS À L'ARDOISE !

