



APÉROOO !

CRISPY ONION RINGS 4.90

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

TENDERS DE POULET X3 5.90

Aiguillettes de poulet enrobées de notre panure ultra croustillante. A doper dans une sauce au choix : BBQ fumé ou mayo aux herbes & citron vert

DIRTY NACHOS 6.90

Nachos, crème de Comté fondant, sexy guacamole maison, sauce BBQ & cébette fraîche.

FRESH BURGERS

CLASSIC Solo 9.90/+frites ou salade 12.90

La base ! Steak de bœuf français, tomates, oignons rouges, ketchup, moutarde à l'ancienne, cheddar mûré & nos pickles maison au paprika fumé.

SANTA MONICA CHICK' Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

Surf & kiff ! Poulet pané crispy, mayo aux herbes & citron vert, guacamole maison, sucrine & pickles au paprika fumé !

PUERCO RICO AVOCADO Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

American way ! Pulled pork BBQ style ultra fondant, mayo aux herbes & citron vert, guacamole maison, sucrine, cébette croquante & oignons rouges.

BANG BANG Solo 11.50/+frites ou salade 14.50

Le + dirty ! Steak de bœuf français & double bacon grillé, deux tranches de cheddar mûré fondant, crispy onion rings & notre sauce BBQ fumée. SO FAT

IN ST NEC' WE TRUST Solo 11.50/+frites ou salade 14.50

Plus qu'un fromage, une religion... Steak de bœuf français, bacon grillé, sucrine, oignons confits avec amour & tranche de St Nectaire fermier !

BURGERS VEGGIE

CLASSIC VEGGIE Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

La base ! Aiguillette végétale française, tomates, oignons rouges, ketchup, moutarde à l'ancienne, cheddar mûré & nos pickles maison au paprika fumé.

CALIFORNIA VEGGIE Solo 11.50/+frites ou salade 14.50

So fresh ! Aiguillette végétale française, mayo aux herbes & citron vert, sucrine, cébette croquante, guacamole maison & oignons rouges.

IN ST NEC' VEGGIE Solo 11.50/+frites ou salade 14.50

Plus qu'un fromage, une religion... Aiguillette végétale française, sucrine, oignons confits avec amour & tranche de St Nectaire fermier !

TON BURGER PERSONNALISÉ

Solo 11.90 | Avec frites ou salade 14.90

1 de chaque au choix, possibilité d'en rajouter en supplément

1 PROTÉINE	1 FROMAGE	1 SAUCE	1 CRUDITÉ
Steak de bœuf	St-Nectaire	Ketchup artisanal	Tomates
Tenders de poulet	Cheddar mûré	Mayo herbes & citron vert	Oignons rouges
Pulled pork	Crème de Comté	BBQ fumée	Cébette
Aiguillette végétales		Moutarde	Sucrine
1 TOPPING	Guacamole maison - Onion rings - Bacon grillé - Oignons confits - Pickles au paprika fumé		

FORMULE LUNCH 11.90

Uniquement le midi, du lundi au vendredi. Hors jours fériés

BURGER CLASSIC
OU CLASSIC VEGGIE
OU PUERCO RICO AVOCADO

FRITES CLASSIQUES
OU
PETITE SALADE



#LOADED FRIES

+1.00

Nappez vos frites d'une avalanche de Comté 18 mois ultra fondant

Pimpez votre burger

Double steak 3.90

Supplément bacon grillé 1.50

Sauces maison

Barbecue fumée 0.50

Mayo herbes & citron vert 0.50

TENDERS DE POULET

3 pièces 5.90 | 5 pièces 9.90

Aiguillettes de poulet enrobées de notre panure ultra croustillante. A doper dans une sauce au choix : BBQ fumée ou mayo aux herbes & citron vert



BISTRO CORNER

AMERICAN GRILLED CHEESE

Solo 7.90 / + frites ou salade 10.90

Pain de mie toasté, crème de Comté 18 mois, tranche de cheddar mûré fondant, bacon grillé & oignons confits... American dream bb !

AVOCADO CLUB Solo 7.90 / + frites ou salade 10.90

Pain de mie toasté, notre guacamole maison, sucrine, tomates fraîches et mayo aux herbes & citron vert.

TARTARE CALIFORNIEN 14.90

Servi cru et assaisonné, avec frites et salade, 220g environ. Viande de bœuf français, guacamole maison, oignons rouges & cébettes croquantes, herbes fraîches, le tout relevé d'une marinade citron vert-huile d'olive.

COOL SALADS

CALIFORNIA SALAD 12.90

Salade de saison, notre guacamole maison, graines de grenade fraîche, quelques tomates, des cébettes croquantes, sauce citron-huile d'olive & pain pita.

BURRATA SALAD 13.90

Une burrata ultra crémeuse, salade de saison, tomates fraîches, noisettes torréfiées, quelques gouttes d'huile de cacahuètes grillées, basilic & pain pita.

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES CLASSIQUES

3.90

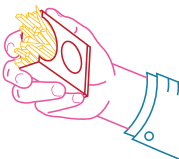
LOADED FRIES COMTÉ 18 MOIS

4.50

Nappez vos frites d'une avalanche de Comté 18 Mois ultra fondant !

COEUR DE SUCRINE

3.00



MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER

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

OU 3 TENDERS DE POULET

FRITES

BOISSON SOFT
AU CHOIX



DESSERTS



CHEESECAKE

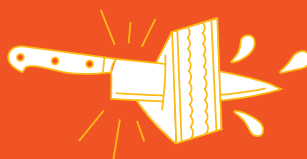
Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

Nature	4.90
Coulis de fruits rouges	5.90
Nutella & noisettes grillées	5.90
Caramel au beurre salé & cacahuètes caramélisées	5.90

BROOKIE

5.90

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



BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	1.80	Thé noir Grand Earl Grey à la bergamote	2.80
Café allongé	1.80	Thé vert à la menthe douce	2.80
Double expresso	3.20	Thé vert Jardin des Merveilles, pêche et abricot	2.80
Café noisette	1.90	Rooibos à la vanille	2.80
Chocolat chaud	2.80	Tisane verveine BIO	2.80
Café viennois	3.20	Tisane Rêves Enfants BIO, pomme, hibiscus, cynorrhodon et pointe de réglisse	2.80
Chocolat viennois	3.20		

DIGESTIFS

P'tit digeo ? Allez, ça descend tout seul !

Get 27 (21°)	6	Rhum Ti Arrangé Ananas Victoria (32°)	6
Get 31 (24°)	6	Génépi des Pères Chartreux (40°)	7
Bailey's (17°)	6	Rhum Plantation Gran Anejo (42°)	8
Limoncello Plemme (32°)	6	Bourbon Marker's Mark (45°)	8
		Whisky Bleu Bellevoe (40°)	8
		Chartreuse Verte (55°)	8



BOISSONS

BIÈRES BOUTEILLES

ARTISANALES 33CL | 75CL

- Atomic Blond 5,5° (Blonde, Ale) 4.50 | 11.00
- BBF Blonde Belgian Ale 8° (Blonde, Ale) 5.50 | 12.90
- Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale) 4.50
- Enfant Terrible 6,5° (Blonde, IPA) 4.50
- BBF Session IPA 3,5° 5.50 | 12.90

CLASSIQUES 3.90

- Bud 5° 33cl
- Corona 4,5° 35,5cl

PRESSION ARTISANALE

DEMI | PINTE

- BBF BDX Lager 4,5° (Blonde, Lager) 4.10 | 7.50
- BBF Herbal Wheat 4,2° (Blanche, White Ale) 4.40 | 7.90

Monaco ou Panaché
4.10 | 7.50

- Supp. sirop + 0.20
- Grenadine, pêche ou citron



VINS AU VERRE

15cl



BLANCS

- SAUVIGNON, Fumées Blanches 4.50
- CÔTES DE GASCOGNE, Melody Gros Manseng 4.50

ROSÉ

- GRIS DE SAUVIGNON, Fumées Blanches 4.50

ROUGES

- BORDEAUX, Antton 4.50
- CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, Y'a d'la Joie ! 5
- GRAVES, Château des Graves 5.50
- IGP MÉDITERRANÉE, Le Gras c'est la Vie ! 5.50

VINS ROUGES

BORDELAIS

BORDEAUX, Antton 2019 22

Un vin canaille, rond et équilibré, réalisé par Arnaud de Butler dans les chais de son château Crabitey.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, Y'a d'la Joie ! 2020 24

Le Sud en bouteille, très équilibré dans des notes de fruits rouges et de torréfaction.

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 !

SAINT-EMILION-GRAND-CRU, Château Franc Le Maine 2015 38

Superbe millésime ! Grand classique, avec des notes de bois, de cuir et de gibier.

AUTRES RÉGIONS

IGP MÉDITERRANÉE, Le Gras c'est la Vie ! 2021 26

Aromatique de fruits noirs, puissant et très rond.

CÔTES CATALANES, Les Hauts de Janeil 2020 22

Un vin du soleil ! Un assemblage de Syrah et Grenache, riche et aromatique.

CÔTES DU RHÔNE, Saint Esprit Delas 2020 26

Une valeur sûre. Sur le fruit, aromatique, équilibré, bref, pas d'erreur possible !

PIC SAINT-LOUP, Gueule de Loup 2020 28

Un vin puissant et tannique, sur une finale joliment boisée.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, Aleph 2020 30

Valeur sûre en Vallée du Rhône, beaucoup de matière, charnu, légèrement confituré et truffé en finale.

VINS BLANCS

SAUVIGNON, Fumées Blanches 2021 22

Une valeur sûre, ce vin fruité et aromatique se savoure en toutes circonstances, surtout maintenant d'ailleurs...

CÔTES DE GASCOGNE, Melody Gros Manseng 2019 22

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

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 Marjousse 2019 26

C'est vif, tendu et élégant, sortez les petits polos et les mocassins.

VINS ROSÉS

GRIS DE SAUVIGNON, Fumées Blanches 2021 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 33cl
- Dr Pepper 33cl
- Lipton Ice Tea pêche 33cl
- Limonade Abbondio nature ou cedrata 27,5cl
- San Pellegrino menthe-citron
- OU orange sanguine 33cl

- Jus de fruits Meneau BIO pomme 25cl
- Jus de fruits Meneau BIO nectar fraise-framboise 25cl
- Vittel 50cl
- San Pellegrino 50cl
- Sirop citron, grenadine, ou pêche 2.50
- Diabolo citron, grenadine ou pêche 2.50