

## 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 sucrose 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 ! Effiloché de porc confit aux épices (aka pulled pork), mayo onctueuse aux herbes et aux épices cajun, sucrose pour la fraîcheur, pickles d'oignons rouges au vinaigre de Xerès 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 sucrose, 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, 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)

### PICTURE X GUY CLERMONT Solo 12.40 - Menu 15.90

#rideandgraille ! Steak de boeuf FR, crème de vieux Cantal, galette de légumes maison crispy moelleuse, sucrose craquante, bacon snacké & oignons confits with love. La collab' la plus stylée de l'hiver !



### 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

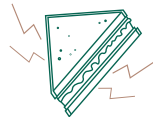
Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce : Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne

### CLUBS & GRILLED CHEESE

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 (porc effiloché supra fondant), 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 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.

#### PULLED PORK SALAD 11.90

La salade la plus gourmande de la saison. Jeunes pousses tendres et sucrose fraîcheur, tomates confites ensoleillées, pickles d'oignons rouges au vinaigre de Xerès 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

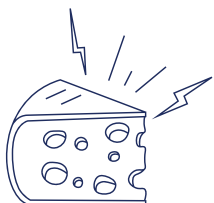
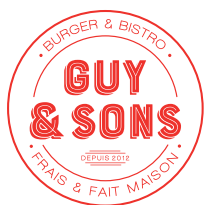


#### MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER (Steak haché frais et français, cheddar fondu & 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

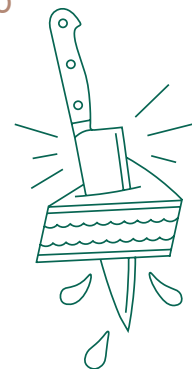
COULIS DE FRUITS ROUGES 5.90

NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES 5.90

CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMÉLISÉES 5.90

### BROOKIE 5.90

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



## 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 !