

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

#fiersdetauvergnats ! 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, cœur avec les doigts)

PICTURE X GUY BORDEAUX 14.50

#rideandgraille ! Steak de bœuf FR, viande des grisons, poêlée de champignons de Paris, oignons confits with love, crème de Reblochon de Savoie, onion rings super crispy et une pincée de poivre de Belém. 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 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

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 (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 4.50 | 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 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

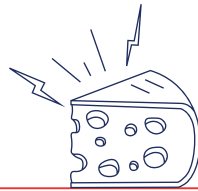
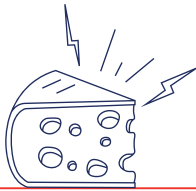
MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER

(Steak haché frais et français, cheddar 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 CARAMELISÉES 5.90

BROOKIE 5.90

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



ESQUIMAUX QUI DÉCHIRENT 3.90

Coup de cœur pour nos esquimaux artisanaux carrément régressifs et gourmantissimes ! 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

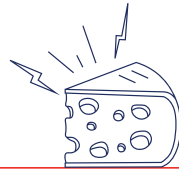
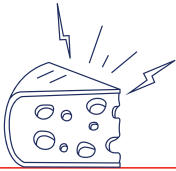
Chocolat au lait & amandes caramélisées

DOUCE FRAMBOISE

Sorbet plein fruit framboise

BOISSONS CHAUDES

Espresso / 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 espresso	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		



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

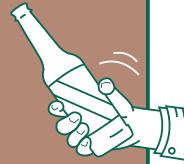
Brassées aux Chartrons à Bordeaux ! 🍷

BIÈRES BOUTEILLE

- Corona 4,5° 35,5cl 3.90

BIÈRES PRESSION

- Panaché 3.90 | Monaco 4.10
 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 Janel
 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 Antton 2019 4.50 | 22

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

Côtes Catalanes Les Hauts de Janel
 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 4.5 | 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' !

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 !

Côtes du Rhône Village Zinzin 2020 30

Un très beau jus, dense en fruits, avec des tanins
 discrets et des notes épicées. Par la ref Mathieu Barret
 et bio pour ne rien gâcher ! 🌿

Verre 12cl | 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
 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
 Sirop citron/grenadine/menthe/pêche 1.50
 Diabolo citron/grenadine/menthe/pêche 2.00