

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 !

C.B.Q 14.50

Chicken Bacon BBQ ! Poulet pané crispy moelleux, tranche de poitrine grillée, crème de cheddar mûré, sucrine croquante et sauce barbecue homemade. Simple.Basique.Dingue.

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, coeur avec les doigts)

PICTURE X GUY LYON 14.50

#rideandgraille ! Steak de bœuf FR, Mont d'Or crémeux, poêlée de champignons, galette de légumes maison crispy moelleuse, bacon juste snacké & moutarde à l'ancienne. 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 !

CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ

Un délicieux jambon blanc à la Truffe d'été, une tranche généreuse de comté fondant, une béchamel maison au comté 18 mois super onctueuse. Pure love.

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.

MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER

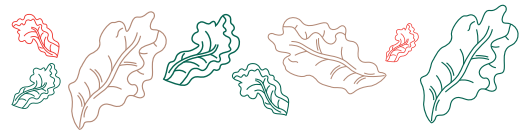
(Steak haché frais et français, cheddar fondant & ketchup artisanal) + FRITES + BOISSON SOFT AU CHOIX

OU 3 TENDERS DE POULET

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.



ACCOMPAGNEMENTS

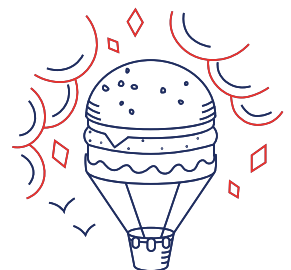
Nos frites sont maison, taillées fraîches tous les jours par nos petites mains.

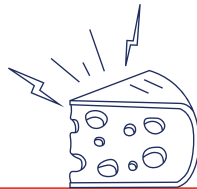
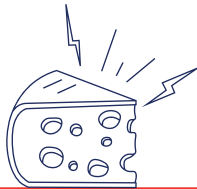
FRITES CLASSIQUES 3.50

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





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 gourmandissimes ! Fermez les yeux et kiffez...à chaque bouchée c'est un concentré de love : vrai fruit, gousse de vanille, chocolat chaud de mamie...



VAHINÉE

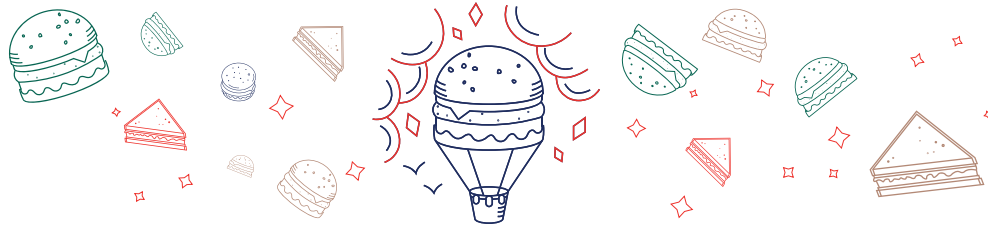
Gousse de vanille

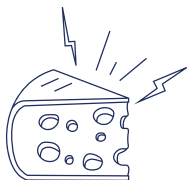
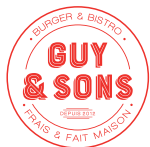
CHOCO CRAQUANTE

Chocolat au lait & amandes caramélisées

DOUCE FRAMBOISE

Sorbet plein fruit framboise





BOISSONS

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 PRESSION

3.90 demi / 6.90 pinte

Sélection du mois

BIÈRES 3.50

Bud 4,9° 33cl

Corona 4,5° 35,5cl



VINS

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION
DE BONS PINARDS À L'ARDOISE !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs en Euros (€). Décembre 2021. Les tarifs s'entendent toutes taxes comprises et service compris.