



CARTE À EMPORTER

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, crème de cheddar & 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, crème de cheddar maison, 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 & THE crème de St Nectaire fermier !

BURGERS VEGGIE

CLASSIC VEGGIE Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

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

CALIFORNIA VEGGIE Solo 11.50/+frites ou salade 14.50

So fresh ! Steak végétal français, 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... Steak végétal français, sucrine, oignons confits avec amour & THE crème de St Nectaire fermier !

#LOADED FRIES

+1.00

Nappez vos frites d'une avalanche de crème de fromage : Cheddar mûré ou St Nectaire fermier

Pimpez votre burger

Double steak 3.90

Supplément bacon grillé 1.50

Sauces maison

Barbecue fumée 0.50

Mayo herbes & citron vert 0.50

MENU BURGER À EMPORTER 15.90

Burger au choix



Frites classiques ou salade



Boisson soft au choix

Loaded fries + 1.00 / Bières + 1.50 / Bières artisanales +2.00

CLUBS & GRILLED CHEESE

Servis avec des frites maison et une petite salade 

Softs + 2.00 / bières +3.50 / bières artisanales +4.50

AMERICAN GRILLED CHEESE 10.90

Pain de mie toasté, crème de cheddar mûré, bacon grillé & oignons confits... American dream bb !

AVOCADO CLUB 10.90

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

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES CLASSIQUES 3.90

LOADED FRIES AU CHOIX 4.50

Nappez vos frites d'une avalanche de fromage dégoulinant : Cheddar mûré ou St Nectaire fermier

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

TENDERS DE POULET

3 pièces 5.90 | 5 pièces 9.90 

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



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
CAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMELISÉES 5.90



BANOFFEE LIME PIE 5.90

Version supra gourmande banane, caramel au beurre salé, crème mascarpone & citron vert. Une tuerie !

BROOKIE 5.90

Le brookie réinterprété, full fondant au chocolat & crunchy cookie

BOISSONS

BIÈRES ARTISANALES

Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale) 33cl 4.50
Cactus Club 5,5° (Blonde, Pale Ale) 33cl 4.90
Enfant Terrible 6,5° (Blonde, Indian Pale Ale) 33cl 4.90
BBF Blonde Belgian Ale 8° 33cl 5.50 | 75cl 12.90
BBF Session IPA 3,5° 33cl 5.50 | 75cl 12.90

ATOMIC BLOND 5,5° GUY'S PERFECT BEER

La blonde by Guy&Sons, notre cuvée spéciale brassée par Cédric pour accompagner vos fat burgers !
33cl 4.50 / 75cl 11.00



BIÈRES BOUTEILLE

Corona 4,5° 35,5cl 3.90

VINS BLANCS & ROSÉS

Côtes de Gascogne Melody Gros Manseng 2020 22
Un moelleux plein de fruit et de rondeur, tout ce qu'on lui demande !

Sauvignon Fumées Blanches 2020 20
Une valeur sûre, ce vin fruité et aromatique se savoure en toutes circonstances, surtout maintenant d'ailleurs...

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 !

IGP Méditerranée Oustiti 2020 22
#ApéroProof. Un vin en biodynamie plein de peps, frais et acidulé. Le premier appelle le deuxième !

Entre-deux-Mers Château Marjosse 2019 28
C'est vif, tendu et élégant, sortez les petits polos et les mocassins.

Gris de Sauvignon Fumées Blanches 2020 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 !

VINS ROUGES

Bouteille 75cl

Bordeaux Château Bellevue La Randée 2014 20
Un Bordeaux à maturité et aux tanins souples. A l'apéro ou en mangeant, à vous de choisir !

Bordeaux Antton 2019 22
Un vin canaille, rond et équilibré, réalisé par Arnaud de Butler dans les chais de son château Crabitey.

Côtes Catalanes Les Hauts de Janeil 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 24
Une valeur sûre. Sur le fruit, aromatique, équilibré, bref, pas d'erreur possible !

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 ' !

IGP Méditerranée Oustiti 2020 22
Ultra léger, frais, croquant. Un super vin glouglou en biodynamie, parfait sur Avocado Club !

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 !

SOFTS 3.00

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / 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



Bouteille 75cl