



## 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 cheddar mûré, sexy guacamole maison, sauce BBQ & cébette fraîche.

Pour faire glisser tout ça, checkez notre sélection de bières artisanales & de vins à l'ardoise



## 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, sucrose & 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, sucrose, cébette croquante & oignons rouges.

### JUSTE BLEU Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

#fiersdetreouvergnats ! Steak de bœuf français, bacon crispy, sucrose, tomates fraîches, oignons rouges & notre crème de Bleu d'Auvergne comme chez mémé.

### 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, sucrose, oignons confits avec amour & THE crème de St Nectaire fermier !

## BURGERS VEGGIE

### CLASSIC VEGGIE Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

La base ! Aiguillettes végétales françaises, 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 ! Aiguillettes végétales françaises, mayo aux herbes & citron vert, sucrose, cébette croquante, guacamole maison & oignons rouges.

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

Plus qu'un fromage, une religion... Aiguillettes végétales françaises, sucrose, 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

## 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.



### FORMULE LUNCH 11.90

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

BURGER CLASSIC  
OU CLASSIC VEGGIE  
OU PUERCO RICO AVOCADO



FRIES CLASSIQUES  
OU  
PETITE SALADE

## BISTRO CORNER

### AMERICAN GRILLED CHEESE

Solo 7.90 / + frites ou salade 10.90

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

### AVOCADO CLUB Solo 7.90 / + frites ou salade 10.90

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

### POUTINE PULLED PORK 11.90

Frites fraîches, sauce poutine, pulled pork, crème de Cheddar mûré et une pincée de ciboulette.

## 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



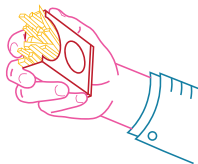
## ACCOMPAGNEMENTS

### FRIES CLASSIQUES 3.90

### LOADED FRIES AU CHOIX 4.50

Nappez vos frites d'une avalanche de crème de fromage : 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)



FRIES  
BOISSON SOFT  
AU CHOIX

OU 3 TENDERS DE POULET





## DESSERTS

### CHEESECAKE

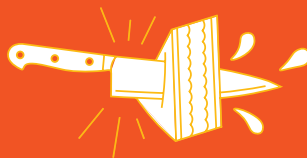
Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

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

### BROOKIE

5.90

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



## BOISSONS CHAUDES

Espresso / Déca	1.80
Café allongé	1.80
Double espresso	3.20
Thé vert Menthe Kusmi Tea	2.80
Thé noir Earl Grey Kusmi Tea	2.80
Infusion Aquarosa Kusmi Tea (Fruits rouges & hibiscus)	2.80



### DIGESTIFS

4cl	Get 27 (21°)	6
P'tit digeo ?	Rhum Ti Arrangé Ananas Victoria (32°)	6
Allez, ça descend tout seul !	Génépi des Pères Chartreux (40°)	7
	Rhum Plantation Gran Anejo (42°)	8
	Chartreuse Verte (55°)	8



## BOISSONS

### BIÈRES BOUTEILLES

ARTISANALES 33CL **4.50**

Atomic Blond 5,5° (Blonde, Ale) ou 75cl **11.00**

Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale)

Enfant Terrible 7° (Blonde, IPA)

CLASSIQUES **3.90**

Bud 4,9° 33cl

Corona 4,5° 35,5cl

### PRESSION ARTISANALE

**4.10 demi | 7.50 pinte**

Atomic Blond 5,5° (Blonde, Ale)

Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale)

Monaco ou Panaché

**4.10 | 7.50**

Supp. sirop + 0.20  
Grenadine, pêche ou citron



### VINS

Verre 15cl | Bouteille 75cl

**CÔTES DE GASCOGNE, Tortue Uby 4.50 | 22**

*Ce moelleux est une véritable bouchée de fruits exotiques. Parfait pour l'apéritif ou le dessert.*

**CHARDONNAY, Préjugés Maison Ventenac 5 | 24**

*Étonnant de fraîcheur, tendu et minéral.*

**IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ, Studio by Miraval 24**

*Rosé frais et floral, facile à boire, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.*

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGE PLAN DE DIEU, Armand Dartois 4.50 | 22**

*Riche et structuré, ce Plan de Dieu porte bien son nom... Incontournable !*

**BROUILLY, André Vonnier 5 | 24**

*Un Gamay plein de fraîcheur, sur des notes d'épices douces et de fruits rouges.*

**PIC SAINT-LOUP, Les Almades 26**

*Une réussite de l'appellation, intense sur les fruits noirs, tout ce qu'on lui demande !*

### 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 ou pêche **2.50**

Diabolo citron, grenadine ou pêche **2.50**