

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 !

FORMULE LUNCH 11.90

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

BURGER CLASSIC
OU CLASSIC VEGGIE
OU PUERCO RICO AVOCADO + FRITES CLASSIQUES
OU PETITE SALADE

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

#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

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, 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... Aiguillettes végétales françaises, sucrine, oignons confits avec amour & THE crème de St Nectaire fermier !

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.

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



CLUBS & GRILLED CHEESE

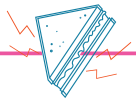
AMERICAN GRILLED CHEESE

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, sucrine, tomates fraîches et mayo aux herbes & citron vert.



TON BURGER PERSONNALISÉ

Solo 11.90 | Avec frites ou salade 14.90*

1 de chaque au choix, possibilité d'en rajouter en supplément

1 PROTÉINE	1 FROMAGE	1 SAUCE	1 CRUDITÉ
Steak de bœuf	Crème de St-Nectaire	Ketchup artisanal	Tomates
Tenders de poulet	Crème de Cheddar mûré	Mayo herbes & citron vert	Oignons rouges
Aiguillettes végétales	Crème de Bleu d'Auvergne	BBQ fumée	Cébette
		Moutarde	Sucrine
1 TOPPING	Guacamole maison - Onion rings - Bacon grillé - Oignons confits - Pickles au paprika fumé		

*Non disponible en menu burger à emporter.

MENU ENFANTS 9.90

CHEESEBURGER

(Steak haché frais et français, cheddar fondant & ketchup artisanal)

OU 3 TENDERS DE POULET

+ FRITES + BOISSON SOFT AU CHOIX

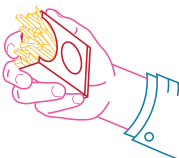
ACCOMPAGNEMENTS

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





DESSERTS




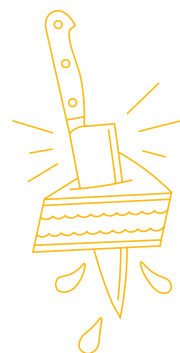
CHEESECAKE

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

NATURE	4.90	NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES	5.90
COULIS DE FRUITS ROUGES	5.90	CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUËTES CARAMELISÉES	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
Vittel ou San Pellegrino 50cl

BIÈRES ARTISANALES 4.50

Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale) 33cl
Enfant Terrible 6,5° (Blonde, Indian Pale Ale) 33cl
BBF Blonde Belgian Ale 8° (Blonde, Ale) 33cl
BBF Session IPA 3,5° 33cl

BIÈRES 3.50

Bud 4,9° 33cl
Corona 4,5° 35,5cl

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



VINS

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE BONS PINARDS À L'ARDOISE !