



## 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.

## 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 ! 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 !

## 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

Steak de boeuf

Tenders de poulet

Pulled pork

Aiguillettes végétales

#### 1 FROMAGE

Crème de St-Nectaire

Crème de Cheddar mûré

#### 1 SAUCE

Ketchup artisanal

Mayo herbes & citron vert

BBQ fumée

Moutarde

#### 1 CRUDITÉ

Tomates

Oignons rouges

Cébette

Sucrine

Guacamole maison - Onion rings - Bacon grillé - Oignons confits - Pickles au paprika fumé

## 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



### #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

## FRESH BURGERS

## 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



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

### TARTARE CALIFORNIEN 14.90

Servi cru et assaisonné, avec frites et salade, 220g environ. Viande de bœuf français, guacamole maison, oignons rouges & cébettes croquantes, herbes fraîches, le tout relevé d'une marinade citron vert-huile d'olive.

## 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.

## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES CLASSIQUES

3.90

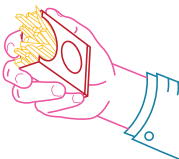
### LOADED FRIES AU CHOIX

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)

OU 3 TENDERS DE POULET

### FRITES

BOISSON SOFT  
AU CHOIX



## DESSERTS



### CHEESECAKE

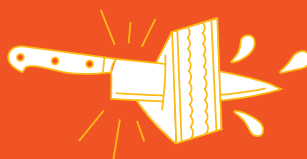
Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

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

Expresso / 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 expresso	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		

## DIGESTIFS

P'tit digeo ? Allez, ça descend tout seul !

Get 27 (21°)	6	Rhum Ti Arrangé Ananas Victoria (32°)	6
Get 31 (24°)	6	Génépi des Pères Chartreux (40°)	7
Bailey's (17°)	6	Rhum Plantation Gran Anejo (42°)	8
Limoncello Plemme (32°)	6	Bourbon Marker's Mark (45°)	8
		Whisky Bleu Bellevoe (40°)	8
		Chartreuse Verte (55°)	8



## BOISSONS

### BIÈRES BOUTEILLES

ARTISANALES 33CL | 75CL

- Atomic Blond 5,5° (Blonde, Ale) 4.50 | 11.00
- BBF Blonde Belgian Ale 8° (Blonde, Ale) 5.50 | 12.90
- Nouvelle Vague 4,9° (Blanche, White Ale) 4.50
- Enfant Terrible 7° (Blonde, IPA) 4.50
- BBF Session IPA 3,5° 5.50 | 12.90

CLASSIQUES 3.90

- Bud 4,9° 33cl
- Corona 4,5° 35,5cl

### PRESSION ARTISANALE

DEMI | PINTE

- BBF BDX Lager 4,5° (Blonde, Lager) 4.10 | 7.50
- Herbal Wheat 4,2° (Blanche, White Ale) 4.40 | 7.90
- Monaco ou Panaché 4.10 | 7.50

Supp. sirop + 0.20

Grenadine, pêche ou citron



### VINS AU VERRE

15cl



#### BLANCS

- SAUVIGNON, Fumées Blanches 4.50
- CÔTES DE GASCOGNE, Melody Gros Manseng 4.50

#### ROSÉ

- GRIS DE SAUVIGNON, Fumées Blanches 4.50

#### ROUGES

- BORDEAUX, Antton 4.50
- CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, Y'a d'la Joie ! 5
- GRAVES, Château des Graves 5.50
- IGP MÉDITERRANÉE, Le Gras c'est la Vie ! 5.50

### VINS ROUGES

#### BORDELAIS

**BORDEAUX, Antton 2019 22**

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

**CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, Y'a d'la Joie ! 2020 24**

Le Sud en bouteille, très équilibré dans des notes de fruits rouges et de torréfaction.

**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 !

**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 !

**SAINT-EMILION-GRAND-CRU, Château Franc Le Maine 2015 38**

Superbe millésime ! Grand classique, avec des notes de bois, de cuir et de gibier.

#### AUTRES RÉGIONS

**IGP MÉDITERRANÉE, Le Gras c'est la Vie ! 2021 26**

Aromatique de fruits noirs, puissant et très rond.

**CÔTES CATALANES, Les Hauts de Janeil 2019 22**

Un vin du soleil ! Un assemblage de Syrah et Grenache, riche et aromatique.

**CÔTES DU RHÔNE, Saint Esprit Delas 2020 26**

Une valeur sûre. Sur le fruit, aromatique, équilibré, bref, pas d'erreur possible !

**PIC SAINT-LOUP, Gueule de Loup 2019 28**

Un vin puissant et tannique, sur une finale joliment boisée.

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, Aleph 2020 30**

Valeur sûre en Vallée du Rhône, beaucoup de matière, charnu, légèrement confituré et truffé en finale.

### VINS BLANCS

**SAUVIGNON, Fumées Blanches 2020 22**

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

**CÔTES DE GASCOGNE, Melody Gros Manseng 2020 22**

Un moelleux plein de fruit et de rondeur, tout ce qu'on lui demande !

**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 !

**ENTRE-DEUX-MERS, Château Marjousse 2019 26**

C'est vif, tendu et élégant, sortez les petits polos et les mocassins.

### VINS ROSÉS

**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 !

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
- 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
- Sirop citron, grenadine, ou pêche 2.50
- Diabolo citron, grenadine ou pêche 2.50