



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, 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.

JUSTE BLEU Solo 10.90/+frites ou salade 13.90

#fiersdetreauvergnats ! Steak de bœuf français, bacon crispy, sucrine, 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, 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 !

#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

FRITES CLASSIQUES

OU CLASSIC VEGGIE

+

OU

OU PUERCO RICO AVOCADO

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, sucrine, 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.

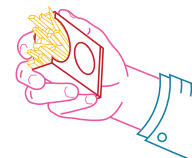
ACCOMPAGNEMENTS

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

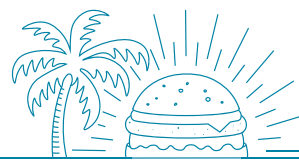
FRITES

BOISSON SOFT
AU CHOIX

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





DESSERTS

CHEESECAKE

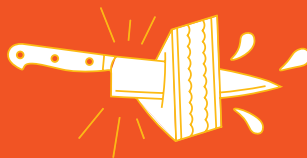
Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

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**