



## CARTE AUTOMNE - HIVER



### FRESH BURGERS

**CLASSIC**..... SOLO 10€ - MENU 13,90€

La base ! Steak de bœuf accompagné de tomates fraîches et d'oignons rouges émincés, une pointe de ketchup et de moutarde à l'ancienne. Nappé de notre crème de cheddar mûré, le tout maison bien sûr. Que du love.

**BACON**..... SOLO 10,90€ - MENU 14,90€

Le nirvana des puristes, l'art de la tranche de bacon juste grillée, notre crème de cheddar mûré, un steak juteux, quelques tomates et oignons rouges pour le croquant et un peu de ketchup et de moutarde à l'ancienne pour relever le tout.

**CHICKI CHURRI**..... SOLO 11,50€ - MENU 14,90€

Le poulet (français of course !) version high fashion encore plus gourmand, doré et moelleux, enrobé de sa panure ultra croustillante aux corn flakes et épices douces. Une crazy mayo aux herbes fraîches, des tomates, de la salade...et notre crème de cheddar mûré maison. Une petite bombe !

**BANG BANG**..... SOLO 12€ - MENU 15,90€

Toujours plus ! Double bacon, crème de cheddar mûré, steak grillé à la plancha et sauce barbecue complètement folle, mijotée avec amour. La version démoniaque du burger bacon...

**JUSTE BLEU**..... SOLO 12€ - MENU 15,90€

#fiersdetreauvergnats ! Du bœuf français, une tranche de bacon grillée, des tomates, de la sucrose, quelques oignons rouges croquants et des louchées de crème de Bleu d'Auvergne super onctueuse comme chez mémé !

**BALME**..... SOLO 12,40€ - MENU 15,90€

Attention, âmes sensibles s'abstenir. LA tuerie n°1 pour les cheese lovers, steak grillé, bacon snacké à la plancha, oignons confits avec amour et notre sauce crémeuse à la Raclette AOP...

**KROMESKY**..... SOLO 12€ - MENU 15,90€

Une de nos recettes signature, revue et pimpée pour l'hiver ! Un steak de boeuf grillé, des tomates fraîches et quelques feuilles de salade, notre sauce barbecue maison qui envoie et...du camembert coulant pané crispy fondant. Vous n'êtes pas prêts.

**BOLETUS**..... SOLO 12,40€ - MENU 15,90€

Une petite dinguerie...poêlée de champignons aux herbes fraîches en direct des bois, steak haché frais, sauce aux Cèpes qui déchire... et par-dessus une cascade de St Nectaire AOP fondu. Un chef d'oeuvre pour ainsi dire !

**FLEXI** ou Remplacez le steak de votre burger par un champi  
**VEGGIE\* ?** Portobello pané !

#### VOUS EN VOULEZ PLUS ?

DOUBLE STEAK ..... 3,90€  
SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ ..... 1,50€

### GRILLED CHEESE

SOLO 5,90€ - MENU 10,90€

#### AMERICAN GRILLED CHEESE

Une avalanche de cheddar fondu, des oignons confits, du bacon snacké entre deux tranches de pain grillé...american dream bb !

#### DIRTY FRENCHY

Frenchy foodporn ! Raclette de Savoie et Bleu d'Auvergne ultra fondants et oignons confits... Ina-vou-able...

### TENDERS

3 Pièces..... 4€      5 Pièces..... 6,50€      7 Pièces..... 8,90€

Nos fancy tenders ! A base d'aiguillettes de poulet d'ici (et pas de là-bas), enrobées de notre panure ultra croustillante, évidemment à diéper dans l'une de nos sauces maison.

**MENU ENFANTS** ..... 9,90€

CHEESEBURGER  
(Steak haché frais et français, cheddar fondant & ketchup)  
OU 3 TENDERS DE POULET  
+ FRITES + BOISSON SOFT

#### VOTRE MENU

BURGER OU GRILLED CHEESE OU 5 TENDERS  
+ FRITES ET SAUCE MAISON OU SALADE + BOISSON SOFT

+ 1€ LOADED FRIES  
+ 1,50€ BIÈRE BUD OU CORONA  
+ 2€ BIÈRE ARTISANALE

#### SAUCES (VRAIMENT) MAISON +0,50€

BARBECUE FUMÉE  
CÈPES  
MAYO AUX HERBES FRAÎCHES

#### #LOADED FRIES +1€

Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce : Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne

### CRISPY SALADS

CAMEMBERT COULANT PANÉ ..... 10,90€  
POULET PANÉ ..... 10,90€

Une salade croquante, des tomates fraîches et oignons rouges finement coupés, des copeaux de parmigiano reggiano et la vinaigrette de mémé pimpée aux herbes fraîches.

### ACCOMPAGNEMENTS

Nos frites sont maison, taillées fraîches tous les jours par nos petites mains.

FRITES CLASSIQUES ..... 3,50€  
LOADED FRIES AU CHOIX..... 4,50€  
Nappez vos frites d'une de nos creamy sauce : Cheddar mûré, Comté 18 mois ou Bleu d'Auvergne.  
COEUR DE SUCRINE ..... 3€



## CARTE AUTOMNE - HIVER

### DESSERTS

#### CHEESECAKE

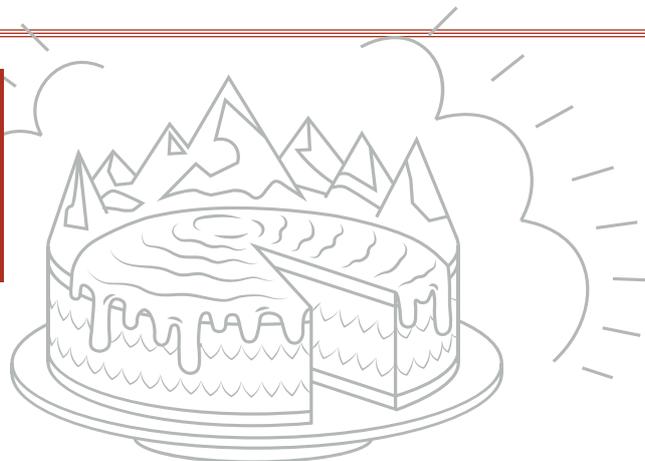
Notre recette ultra légère et addictive, spécialement conçue pour s'enchaîner derrière un fat burger. Pour les vrais.

NATURE .....	4,90€
COULIS DE FRUITS ROUGES .....	5,90€
NUTELLA & NOISETTES GRILLÉES .....	5,90€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ & CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES .....	5,90€

#### FONDANT AU CHOCOLAT

5,90€

Arrêtez-tout ! Voici LE fondant au chocolat...  
si si goûtez, on discute après !



### BOISSONS

#### SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl .....	3€	San Pellegrino Orange Sanguine 33cl .....	3€
Dr Pepper 33cl .....	3€	Limonade artisanale nature ou cédrat 27.5cl .....	3€
Lipton Ice Tea Pêche 33cl .....	3€	Jus de Pomme Meneau BIO 25cl .....	3€
Lipton Ice Tea Green Menthe-Citron 33cl.....	3€	Jus de Raisin Meneau BIO 25cl .....	3€
San Pellegrino Menthe-Citron 33cl .....	3€	Vittel / San Pellegrino 50cl.....	3€

#### APERO



#### BIERES ARTISANALES

4,50€

FINE EQUIPE 5,5° - 33CL (ALE)
CACTUS CLUB 5,5° - 33CL (PALE ALE)
ENFANT TERRIBLE 7° - 33CL (INDIAN PALE ALE)
NOUVELLE VAGUE 4,5° - 33CL (WHITE ALE)

#### BIERES

3,50€

BUD 4,9° - 33CL
CORONA 4,5° - 35,5CL