

LES RECETTES ICONIQUES

Concrites avec des produits frais issus du terroir français

- Solo**
Just le burger
+ 1,00€
- Ptite formule**
Burger + frites ou salade
+ 2,50€
- Little formule**
Burger + frites ou salade + boisson soft ou eau
+ 5,50€
- Big formule**
Burger + frites ou salade + boisson + dessert
+ 5,50€



le BARTHOLOME
L'écord parait : **Crozes Hermitage - Michélas**
Boeuf, raclette au lait cru, porchine de porc fumée, oignons confits et ciboulette, sauces artisanales BB Fernand (sauce barbecue 87) et ciboulette,
SOLD 14,00€



le BIG FERNAND
L'écord parait : **Crozes Hermitage - Michélas**
Boeuf, tomate de montagne au lait cru, tomates séchées, persil, sauce artisanale (sauce cocktail 87)
SOLD 13,90€



le VICTOR
L'écord parait : **Côte de Rhône - Château Les Anouresses**
Veau, tournée d'Amber AOP (Dielu crémeux), oignons confits et coriandre, oignons confits (sauce)
SOLD 14,00€



le PAULETTE
L'écord parait : **St Rémy Donnaie du Tunnel Rousseau**
Filet de poulet mariné, tomate de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gratichon)
SOLD 14,90€



le LUCIEN
L'écord parait : **Andéche de Laitour**
Gros champignon Porcibello, tomate de montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette, sauces (sauce Mémère sauce cocktail 87)
SOLD 12,50€



le VALENTIN
L'écord parait : **Côte de Rhône - La Sarraillan LOCAL**
Domaine de la Bousserrie
Boeuf, calette des Limouches, picodon AOP fermier au lait cru de la Tome Capra, raviolis frites de la Mère Maury, persil, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)
SOLD 14,50€



le BELPHEGOR
L'écord parait : **Saint Joseph Rouge Silice Coursodon**
Boeuf, double dose de tomate de montagne au lait cru, oignons frites, ciboulette, sauce (sauce Mémère (sauce artisanale délicatement sucrée))
SOLD 14,00€



le VICOMTE
L'écord parait : **Saint Rémy Donnaie du Tunnel Rousseau**
Veau, brie de Meaux, oignons confits, concassé de noix, ciboulette, sauce (sauce Mémère (sauce artisanale délicatement sucrée))
SOLD 14,00€



l'EFFET MÈRE MICHELE
L'écord parait : **Demandez conseil**
Burger de saison sphérique, Consultez l'ardoise ou demandez aux Fernands
SOLD 14,00€



le GABIN
L'écord parait : **Andéche de Laitour**
Galette de pommes de terre, double tomate de montagne au lait cru, oignons frites, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)
SOLD 13,90€

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

- (hors formules)**
- 1 - BARBAQUE**
Boeuf, ou Veau ou Poulet mariné ou Pain sans viande
10,50€
7,50€
 - 2 - FROMAGES**
Raclette au lait cru, Tomme de montagne au lait cru, Fromage d'Amber AOP, Picodon
2,50€
 - 3 - HERBES**
Festil plat ou Ciboulette ou Coriandre
OFFERT
 - 4 - ACCOMPAGNEMENTS**
Tomates séchées, Gros champignon de paname, Boitrine de porc grillée
1,50€
 - 5 - SAUCES**
Tonton / mayonnaise délicatement sucrée, BB Fernand / sauce barbecue Big Fernand, Mémère / sauce façon gratichon, Pépère / sauce au poivre artisanale 1,5%
0,50€



LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmandes

- la GROSSE RIPAILLE**
L'écord parait : **St Joseph rouge - Silice Coursodon**
Boeuf, double raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pommes de terre, porchine de porc fumée, ciboulette, sauce Pépère (sauce poivre artisanale 1,5%) + Fernandines à volonté
23,00€
- la GROSSE RIPAILLE**
L'écord parait : **St Joseph rouge - Silice Coursodon**
Boeuf, double raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pommes de terre, porchine de porc fumée, ciboulette, sauce Pépère (sauce poivre artisanale 1,5%) + Fernandines à volonté
26,00€

LE LITTLE FERNAND

Le hot-dog gourmet !

- le ROLAND**
Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Raclette au lait cru, ketchup, Savora et Oignons frites
9,00€
- le FRANCOIS**
Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Fourmes d'Amber AOP, ketchup, Savora, Oignons frites
9,00€
- le THEODORE**
Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Tomme de montagne au lait cru, Sauce Pépère (sauce au poivre 1,5% et Oignons frites)
9,00€
- le ROBERT**
Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Rachiou, Sauce Mémère (sauce artisanale façon gratichon), Oignons frites
9,00€
- le FORMULE LITTLE**
Hot-Dog au choix servi avec des Fernandines ou de la Falade ou des Gargandines (2,50€) + Boisson (Soft ou Eau)
3,00€

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand dans un smash burger !

- la SMASH FERNAND**
Raclette au lait cru, ciboulette, sauce artisanale (sauce Mémère) + Fernandines (frites maison) + DESSERT (à partir de 3€) + UN BIG TOASTÉ (4€)
10,00€
- la PIMPE SMASH**
Le 1er burger du monde, dans une galette de pain grillée, avec fromage, sauce Mémère et légumes.
2,50€

NOS DESSERTS

- Le fondant Baulois**
Gâteau au chocolat fruits et hyper fondant, avec un petit goût de caramel...
5,00€
- Les raviolis au chocolat Valrhona**
Un dessert (100%) local, signé Mère Niberg & Valrhona...
5,00€
- Poppe perdue**
Plaque que ça mène de jeter des billes de poppers tous les jours
5,00€
- Mousse au chocolat Valrhona**
5,00€
- Godet façon tiramisu Oreo**
5,00€
- Godet façon tiramisu Framboise**
5,00€
- Sorbet et glaces (Terre Adélie)**
Vanille, Caramelle, Menthe, Châtaigne, Chocolat noir Mémère, Fraise, Citron, Café
4,50€
- Falade de fruits des Grands Fernands**
En saison uniquement - Ce n'est pas de la falade mais c'est réservé aux adultes
5,00€

LES SUPPLÉMENTS

- la galette de pommes de terre**
+ 3,00€
- les gargandines**
+ 2,50€
- les pommes grenailles**
+ 0,90€
- de la porchine de porc fumée**
+ 1,90€
- du fromage**
+ 2,50€
- des légumes**
+ 1,50€
- le Godet de sauce Pépé Rebloch**
Sauce maison au Reblochon au lait cru AOP
+ 1,00€

NOS BREUVAGES

- Elisir 33cl**
Limoncde Citron ou Pomme ou Grenade
3,50€
- Thelixir 33cl**
The glace Heide ou Fruits rouges
3,50€
- Boisson gazeuse 33cl**
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero ou Coca-Cola Cherry ou Orangina ou Lipton ou Canada Dry ou 7up ou 5up 25cl
3,00€
- Supplément Stroh**
Supplément stroh
0,50€
- Redbull 33cl**
3,50€
- Eau**
Vittel | Eau minérale naturelle 50cl
Ves | Eau minérale naturelle gazeuse 50cl
3,00€
- Strop**
Menthe, citron, grenadine (Ergenkel)
2,00€
- Jus de Fruits**
Fraise, Mandarine, Ananas, Orange, Citron
3,50€
- Caecole**
3,00€
- Espresso, Café long Stroh**
1,90€
- Double Espresso Stroh**
3,10€
- Chocolat chaud**
3,50€
- Capuccino**
3,50€
- Latte Macchiato**
3,50€
- Thé (Caroline de Hermitage)**
Juste du thé (spécialité au Citron vert basile ou à l'orange des Ombres au Jardin à l'anglaise ou Le charme des grillons)
2,50€
- Thé (Caroline de Hermitage)**
Même parfum que le thé + lait
3,00€
- ALCOOLISÉ**
- Brasserie Plaine Lumine**
Bière en pression
2,50€
- La blonde 5,8%**
3,50€
- IPB Albechou 4,7%**
3,50€
- De saison**
4,50€
- ALCOOLISÉ**
- Bière en bouteille**
3,50€
- Lumil - Bière ambrée - 5,00%**
5,00€
- Sylvester Staline - Double IPA - 8,00%**
6,00€
- Lager des étoiles - Double IPA Lager - 6,5%**
6,00€
- Shiro - Saison gyle de 2022 - 6,5%**
6,50€

NOTRE CAVE

- Vin Rouge 10cl**
Côte de Rhône
Cépages des producteurs
3,50€
- AOP Crozes Hermitage**
Micheles
Fruit de Syrah
5,00€
- AOP Côte Joseph**
Silice
Domaine de Coursodon
5,50€
- AOP Côte Rôtie**
La Source
Domaine de Coursodon
7,00€
- Vin Blanc 10cl**
IGP Ardèche
Ardèche
Coteaux
3,50€
- Saint Peray**
Domaine du Tunnel
6,50€
- AOP Saint Joseph**
La Source
Ferdinand Fils & Fils
6,50€
- Vin Rosé 10cl**
Côte de Provence
3,50€

le GRIGNOTER à ACCOMPAGNEMENTS

- ENVE de SAÛT ?**
Tomme de montagne au lait cru et oignons frites
3,00€
- Raclette au lait cru et porchine fumée**
5,00€
- Picodon et Calette**
4,50€
- Relochon et oignons frites**
4,00€
- LA PLANCHE DE 4 TOASTÉS**
18,00€
- ENVE de SIÈGE ?**
Chocolat
3,00€
- Chocolat/Noix**
3,00€
- Chocolat/Noisettes**
3,00€
- Framboises/Speculoos**
4,50€
- ON AIGRANT PU METTRE UN SIÈGE MAIS ON A PAS OSÉ !**
9,90€
- les Fernandines**
Frites fraiches maison, Nature ou à l'aprika ou Herbes de Provence
3,00€
- les Gargandines**
Sauce Pépé Rebloch / sauce maison au reblochon au lait cru, porchine de porc fumée, ciboulette
5,00€
- les Pommes Grenailles**
Herbes de Provence
4,50€
- les Frites de Patates douces**
Frites fraîches maison de légumes, car c'est possible à partir de Patates Douces de la Drome
4,00€
- la Falade**
Mescalun, Tomates séchées et Ciboulette
3,00€
- la Falade du jardinier**
Mescalun, Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Champignons grillés, Tomates confites, Oignons frites, Ciboulette
9,90€
- la Falade du drômois**
Mescalun, Tomates séchées, Ciboulette, Oignons frites, Picodon, Calette des Limouches, Raviolis de la Mère Maury
9,90€



LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais issus du terroir français



Solo
Just' le Burgé

VOIR LE BURGÉ



P'tite formule
Burger + frites ou salade

+ 1,00€



Little formule
Burger + frites ou salade + boisson soft ou eaux

+ 2,50€



Big formule
Burger + frites ou salade + boisson soft ou eaux + dessert

+ 5,50€



le **BARTHOLOMÉ** L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas

Boeuf, Raclette au lait cru, Poitrine de porc fumée, Oignons confits et Ciboulette, sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)

SOLO 14,00€

le **VALENTIN** L'accord parfait : Côte Rôtie - La Sarrasine - Domaine de la Bonserine

Boeuf, caillette des Limouches, picodon AOP fermier au lait cru de la Tome Capra, Ravioles frites de la Mère Maury, persil, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

SOLO 14,50€

le **BIG FERNAND** L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas

Boeuf, Tomme de montagne au lait cru, Tomates séchées, Persil, sauce artisanale Tata Fernande (sauce cocktail BF)

SOLO 13,50€

le **BELPHEGOR** L'accord parfait : Saint Joseph Rouge Silice Coursodon

Boeuf, Double dose de Tomme de montagne au lait cru, Oignons frits, Ciboulette, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)

SOLO 14,00€

le **VICTOR** L'accord parfait : Côte du Rhône - Château Les Amoureuses

Veau, Fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), Oignons confits et Coriandre, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)

SOLO 14,00€

le **VICOMTE** L'accord parfait : Saint Peray Domaine du Tunnel Roussane

Veau, Brie de Meaux, Oignons confits, Concassé de noix, ciboulette, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)

SOLO 14,00€

le **PAULETTE** L'accord parfait : St Péray Domaine du Tunnel Roussane

Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Rouge), Tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)

SOLO 14,50€

l' **EFFET MÈRE MICHÈLE** L'accord parfait : Demandez conseil

Burger de saison éphémère. Consultez l'ardoise ou demandez aux Fernands

SOLO 14,00€

le **LUCIEN** L'accord parfait : Ardèche de Latour

Gros champignon Portobello, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail BF)

SOLO 12,50€

le **GABIN** L'accord parfait : Ardèche de Latour

Galette de pommes de terre, double tomme de montagne au lait oignons frits, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

SOLO 13,00€

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ (hors formules)

1 - BARBAQUE

Boeuf
ou veau
ou Poulet mariné
Pain sans viande

10,50€

7,50€

2 - ACCOMPAGNEMENTS

Tomates séchées
Gros champignon de paname
Poitrine de porc grillée
Caillette
Aubergines grillées
Courgettes grillées
Poivrons grillés
Oignons confits
Oignons frits / 0,50€
Galette de pommes de terre / 3,00€

1,50€

1,50€

3 - HERBES

Persil plat
ou Ciboulette
ou Coriandre

OFFERT

4 - SAUCES

Tonton / mayonnaise délicatement sucrée
Tata / sauce cocktail Big Fernand
BB Fernand / sauce barbecue Big Fernand
Mémère / sauce façon gribiche
Pépère / sauce au poivre artisanale 1,5%

0,50€

5 - FROMAGES

Raclette au lait cru
Tomme de montagne au lait cru
Fourme d'Ambert AOP
Picodon

2,50€

LES SUPPLÉMENTS SUR FORMULES

Le truc en plus pour les gourmand.e.s

la **galette de pommes de terre** + 3,00€

les **gargandines** + 2,50€

les **pommes grenailles** + 0,50€

la **poitrine de porc fumée** + 1,50€

le **fromage** + 2,50€

les **légumes** + 1,50€

le **Godet de sauce Pépé Rebloch'** + 1,00€
sauce maison au Reblochon au lait cru AOP

EFFET BIG
Double viande
Double fromage
+ 4,00€

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmand.e.s

la **GROSSE RIPAILLE**

L'accord parfait : St Joseph rouge - Silice Coursodon

Boeuf, double raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pommes de terre, poitrine de porc fumée, ciboulette, sauce Pépère (sauce poivre artisanale 1,5%) + **Fernandines** à volonté



23,00€



26,00€

LE LITTLE FERNAND

Le hot-dog gourmet!

Choisissez votre saucisse de porc ou de volaille non-hallal

9,00€

le **ROLAND**

Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Raclette au lait cru, Ketchup, Savora et Oignons frits

le **ROBERT** + 0,90€

Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Tomme de montagne au lait cru, Sauce Pépère (sauce au poivre 1,5%) et Oignons frits

le **FRANCOIS**

Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Fourme d'Ambert AOP, Ketchup, Savora, Oignons frits

le **THEODORE**

Pain hot-dog du boulanger, saucisse au choix, Reblochon, Sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche), Oignons frits

le **FORMULE LITTLE** + 3,00€

Hot-Dog au choix servi avec des Fernandines ou de la Falade ou Gargandines [+2,50€] + Boisson (Soft ou Eau)

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand dans un smash burger!

le **SMASH FERNAND**

Boeuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce artisanale Tata Fernande + Fernandines (frites maison)
+ **DESSERT** (à partir de +3€)
+ **UN BIG TOASTÉ** (+4€)

10,00€



1^{er} ETAGE : + 3,00€
2^{ème} ETAGE : + 2,75€
3^{ème} ETAGE : + 2,50€
L'ETAGE SUPERIEUR : + 2,50€
et tous les autres + 2,50€

LE MENU PITCHOUN

Le meilleur de Big Fernand mais pour les enfants

Le Pitchoun Hamburgé

Le Pitchoun Little Fernand

Le **Bartholomé**,

12,00€

le **Big Fernand**

ou le **Lucien** en format mini

ou un **Big Toasté**

+ Fernandines (frites maison)
+ Boisson au choix (sirop Eygubelle, jus de pommes, abricot ou orange, soft ou eau plate ou gazeuse)

Le **Roland**,

12,00€

le **Robert**

le **François**

ou le **Théodore** en format mini

+ Fernandines (frites maison)
+ Boisson au choix (sirop Eygubelle, jus de pommes, abricot ou orange, soft ou eau plate ou gazeuse)

à GRIGNOTER BIG TOASTÉ

ENVIE de SALÉ ?

Tomme de montagne au lait cru et oignons frits

Raclette au lait cru et poitrine fumée

Picodon et Caillette

Reblochon et oignons frits

SOLO 6,00€ EN FORMULE 10,00€

LA PLANCHE DE 4 TOASTÉS 18,00€

ENVIE de SUCRÉ ?

Chocolat

Chocolat/Noix

Chocolat/Noisettes

Framboises/Speculoos

SOLO 4,50€



ACCOMPAGNEMENTS

les **Fernandines** 3,00€
Frites fraîches maison, Nature ou Paprika ou Herbes de Provence

les **Gargandines** 5,00€
Frites fraîches maison, sauce Pépé Rebloch' (sauce maison au reblochon au lait cru AOP), poitrine de porc fumée, ciboulette

les **Pommes Grenailles** 4,50€
Herbes de Provence

les **Frites de Patates douces** 4,00€
Frites fraîches maison de légumes, car c'est possible à partir de patates douces de la Drôme

la **Falade** 3,00€
Mesclun, tomates séchées et ciboulette

la **Falade du jardinier** 9,90€
Mesclun, Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Champignons grillés, Tomates confites, Oignons frits, ciboulette

la **Falade du drômois** 9,90€
Mesclun, tomates séchées, ciboulette, oignons frits, Picodon, Caillette des Limouches, Ravioles de la Mère Maury



NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL	Elixir 33cl Limonade Citron ou Pomme ou Grenade	3,50	ALCOOLISÉ	Réalisé par nos copains de la Brasserie Pleine Lune LOCAL		
	Thélixir 33cl Thé glacé Pêche ou Fruits rouges	3,50		Bières en pression	25cl	50cl
	Boisson gazeuse 33cl Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Coca-Cola Cherry ou Orangina ou Liptonic ou Canada dry ou 7up ou 7up Zéro	3,00		La blonde 5,8%	3,50	5,50
	Redbull 33cl	3,50		La blanche - Lunette 4,7%	3,50	5,50
	Supplément tranche de citron	0,50		IPA Aubeloun 4,7%	3,50	5,50
	Supplément sirop	1,00		De saison	4,50	6,50
	Eau Vittel Eau minérale naturelle 50cl Vals Eau minérale naturelle gazeuse 50cl LOCAL	3,00		Bières en bouteille	33cl	
	Sirop LOCAL Menthe, citron, grenadine (Eyguebelle)	2,00		Lunik - Bière ambrée - 5,00%	5,00	
	Jus de Fruit LOCAL Pêche blanche, Abricot, Orange, Fraise, Ananas et Poire (Juste - Pauline S.N. Comptoir Rhodanien)	3,50		Sylvester Stalune - Double IPA - 8,00%	6,00	
	Cacolac	3,00		Lager des étoiles - India Pale Lager - 6,5%	6,00	
			BIEN CHAUD	Shiro - Saison grape Ale 2022 - 6,6%	6,50	
				Expresso, Café long Shoukâ	1,90	
			Double Espresso Shouk	3,10		
			Chocolat chaud	3,50		
			Cappuccino	3,50		
			Latte Machiatto	3,50		
			Thé (Jardins de l'Hermitage) LOCAL	2,50		
			Jardin de Marjorelle ou Citron vert basilic ou A l'ombre des Oasis ou Jardin à l'anglaise ou Le chant des grillons			
			Thé (Jardins de l'Hermitage) LOCAL	3,00		
			Mêmes parfums que le thé + lait			

NOTRE CAVE

ROUGE	Vin Rouge 10cl Côte du Rhône Château Les Amoureuses	3,50	AOP Saint Joseph	5,50
	AOP Crozes Hermitage Michelas Fleur de Syrahne	5,00	AOP Côte Rotie La Sarrasine Domaine de la Bonserine	7,00
BLANC	Vin Blanc 10cl IGP Ardèche Ardèche Louis Latour	3,50	AOP Saint Joseph La Source Ferraton Père & Fils	6,50
	Saint Peray Roussane Domaine du Tunnel	6,50		
ROSÉ	Vin Rosé 10cl Côtes de Provence Anomis Clos de Caille	3,50		

NOS DESSERTS

Le fondant Baulois Gâteau au chocolat épais et hyper fondant, avec un petit goût de caramel ...	5,00	Godet façon tiramisu Oreo	5,00
Les ravioles au chocolat Valrhona Dessert 100% local, signé Mère Maury & Valrhona... LOCAL	5,00	Godet façon tiramisu framboise	5,00
Pogne perdue Parce que ça m'énervé de jeter des kilos de pognes tous les jours LOCAL	5,00	Sorbet et glaces (Terre Adélice) Vanille, Caramel, Menthe, Châtaigne, Chocolat noir Morin, Fraise, Citron, Café LOCAL	4,50
Mousse au chocolat Valrhona LOCAL	5,00	Falade de fruits des Grands Fernands En saison uniquement - Ce n'est pas de la falade mais c'est réservé aux adultes- <i>Contient de l'alcool</i>	5,00

AMIS DE LA BONNE RIPAILLE : SALUT !

Nous choisissons de privilégier nos producteurs locaux de produits frais pour vous servir de la viande française de race (**boeuf** de race limousine d'origine, **veau** d'origine française, **poulet** fermier label rouge d'origine française), des frites maison, des fromages au lait cru sélectionnés par notre maître fromager, du poulet Label Rouge, des légumes et herbes fraîches coupés chaque matin et du pain frais de notre boulanger livré quotidiennement.

MERCI À NOS FOURNISSEURS DE QUALITÉ

ALLERGÈNES

Tous les mets qui arborrent fièrement :



sont issus d'une agriculture Ardécho-dromoise dite locale !



Vive les Hamburgés !

* carafe d'eau gratuite sur demande

Tout nos produits sont frais à l'exception des glaces et des ravioles au chocolat

Le MENU BIG FERNAND VALENCE



LE MIDI
c'est permis!
avec des hamburgés pas des ravioles!



du lundi au vendredi, uniquement sur place

Designed with passion by Agence Com&Events : 06 34 715 733 : www.agence-com-events.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A. Consommer avec modération (si vous le connaissez) - Taxes & Services compris

AMIS de la BONNE RIPAILLE SALUT !

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais issus du terroir français

Solo
Just' le Burgé
VOIR LE BURGÉ

P'tite formule
Burger + frites ou salade
+1,00€

Little formule
Burger + frites ou salade
+ boisson soft ou eau
+2,50€

Big formule
Burger + frites ou salade
+ boisson + dessert
+5,50€

CHANGEZ LA VIANDE par...
GALETTE de POMMES de TERRE
CHAMPIGNON PORTOBELLO

le BARTHOLOMÉ
L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas
Boeuf, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits et ciboulette, sauce artisanale BB Fernand (sauce barbecue BF)
SOLO 14,00€

le VALENTIN
L'accord parfait : Côte Rôtie - La Savoie
Boeuf, caillette des Limouches, picodon AOP fermier au lait cru de la Tome Capra, ravioles frites de la Mère Maury, persil, sauce Pipère (sauce artisanale au poivre 1.5%)
SOLO 14,50€

le BIG FERNAND
L'accord parfait : Crozes Hermitage - Michelas
Boeuf, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil, sauce artisanale Tata Fernand (sauce cocktail BF)
SOLO 13,50€

le BELPHEGOR
L'accord parfait : Saint Joseph Rouge Silice Coursodan
Boeuf, double dose de tomme de montagne au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)
SOLO 14,00€

le VICTOR
L'accord parfait : Côte du Rhône - Château Les Amoureux
Veau, fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits et coriandre, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)
SOLO 14,00€

le VICOMTE
L'accord parfait : Saint Peray-Domäne du Tunnel Roussane
Veau, brie de Meaux, oignons confits, concassé de noix ciboulette, sauce Tonton (mayonnaise délicatement sucrée)
SOLO 14,00€

le PAULETTE
L'accord parfait : St Peray Domäne du Tunnel Roussane
Filet de poulet mariné (poulet fermier Label Biogel), tomme de montagne au lait cru, oignons confits, persil, sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche)
SOLO 14,50€

le MADAPE DES SAISONS
Effet Mère Michèle
L'accord parfait : Demandez conseil
Burger de saison éphémère, Consultez l'ardoise ou demandez aux Fernands
SOLO 14,00€

le LUCIEN
L'accord parfait : Ardèche de Latour
Gros champignon Portobello, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits et ciboulette, sauce Tata Fernand (sauce cocktail BF)
SOLO 12,50€

le GABIN
L'accord parfait : Ardèche de Latour
Galette de pommes de terre, double tomme de montagne au lait, oignons frits, sauce Pipère (sauce artisanale au poivre 1.5%)
SOLO 13,00€

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

1 - BARBAQUE
Boeuf ou Veau ou Pilet mariné ou Pain sans viande
10,50€
7,50€

2 - FROMAGES
Raclette au lait cru Tomme de montagne au lait cru Fourme d'Ambert AOP Picodon
2,50€

4 - ACCOMPAGNEMENTS
Tomates séchées Gros champignon de paname Poitrine de porc grillée Caillette
1,50€

5 - SAUCES
Tonton / mayonnaise délicatement sucrée Tata / sauce cocktail Big Fernand BB Fernand / sauce barbecue Big Fernand Mémère / sauce façon gribiche Pipère / sauce au poivre artisanale 1.5%
0,50€

3 - HERBES
Persil plat ou Ciboulette ou Coriandre
OFFERT

EFFET BIG
Double viande Double fromage
+4,00€

LES SUPPLÉMENTS SUR FORMULES

Le truc en plus pour les gourmand.e.s

- la galette de pommes de terre **+3,00€**
- les gargandines **+2,50€**
- les pommes grenailles **+0,50€**
- de la poitrine de porc fumée **+1,50€**
- du fromage **+2,50€**
- des légumes **+1,50€**
- le Godet de sauce Pipère Rebloch' **+1,00€**

LA GROSSE RIPAILLE

LA GROSSE RIPAILLE L'accord parfait : St Joseph rouge - Silice Coursodan
Boeuf, double raclette au lait cru + un fromage au choix, galette de pommes de terre, poitrine de porc fumée, ciboulette, sauce Pipère (sauce poivre artisanale 1.5%)
+ Fernandines à volonté

23,00€ **26,00€**

LE LITTLE FERNAND

Le hot-dog gourmet!
Choisissez votre sauce de porc ou de volaille non-hallal **9,00€**

- le ROLAND**
Pain hot-dog du boulanger, sauce au choix, Raclette au lait cru, Ketchup, Savora et Oignons frits
- le FRANCOIS**
Pain hot-dog du boulanger, sauce au choix, Fourme d'Ambert AOP, Ketchup, Savora, Oignons frits
- le ROBERT** **+0,90€**
Pain hot-dog du boulanger, sauce au choix, Tomme de montagne au lait cru, Sauce Pipère (sauce au poivre 1.5%) et Oignons frits
- le THEODORE**
Pain hot-dog du boulanger, sauce au choix, Reblochon, Sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche), Oignons frits
- le FORMULE LITTLE** **+3,00€**
Hot-Dog au choix servi avec des Fernandines ou de la Falade ou des Gargandines (+2,50€) + Boisson (Soft ou Eau)

LA FORMULE SMASH

Le meilleur de Big Fernand dans un smash burger!

le SMASH FERNAND **10,00€**
Boeuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce artisanale Tata Fernand + Fernandines (frites maison) + DESSERT (à partir de +3€) + UN BIG TOASTÉ (+4€)

le PIMPE MON SMASH
J'ajoute... de la poitrine fumée, du fromage, des légumes... (voir composition page grignoter)

1ER ÉTAGE : + 3,00€
2EME ÉTAGE : + 2,75€
3EME ÉTAGE : + 2,50€
L'ÉTAGE SUPÉRIEUR : + 2,50€
et tous les autres +2,50€

la TOUR de SMASH
Faites grimper la tour!

LE MENU PITCHOUN

Le meilleur de Big Fernand mais pour les enfants

La carte en format Mini!

- Les hamburgés**
le hamburger le Bartholomé le Big Fernand ou le Lucien
ou un Big Toasté + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix (sirop Eygubelle, jus de pommes, abricot ou orange, soft ou eau plate ou gazeuse) **12,00€**
- Les Little Fernands**
le little fernand le Roland, le Robert, le François ou le Théodore
ou un Big Toasté + Fernandines (frites maison) + Boisson au choix (sirop Eygubelle, jus de pommes, abricot ou orange, soft ou eau plate ou gazeuse) **12,00€**

-BIG APERO BAR-

NOS BREUVAGES

ALCOOLISÉ	25cl	50cl
Bières en pression		
La blonde 5.8%	3,50	5,50
La blanche - Lunette 4.7%	3,50	5,50
IPA Aubeloun 4.7%	3,50	5,50
De saison	4,30	6,30
Bières en bouteille		33cl
Lunik - Bière ambrée - 5,00%		5,00
Sylvester Stalune - Double IPA - 8,00%		6,00
Lager des étoiles - India Pale Lager - 6,5%		6,00
Shiro - Saison grappe Ale 2022 - 6,8%		6,50
Elixir 33cl		3,50
Limonade Citron ou Pomme ou Grenade		3,50
Thélixir 33cl Thé glace Pêche ou Fruits rouges		3,50
Boisson gazeuse 33cl Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Coca-Cola Cherry ou Orangina ou Lightonic ou Canada dry ou 7up ou 7up Zéro		3,00
SANS ALCOOL		
Supplément tranche de citron		0,50
Supplément sirop		1,00
Redbull 33cl		3,50
Eau		
Vittel Eau minérale naturelle 50cl		3,00
Vale Eau minérale naturelle gazeuse 50cl		3,00
Sirop Menthe, citron, grenadine (Eygubelle)		2,00
Jus de Fruits Pêche blanche, Abricot, Orange, Fraise, Ananas et Poire (Jus - Bio - N. N. Compagnie Récolteurs)		3,50
Cacoliac		3,00
Expresso, Café long (Should)		1,50
Double Expresso (Should)		3,10
Chocolat chaud		3,50
Cappuccino		3,50
Latte Machiatto		3,50
Thé (Jardins de l'Hermitage) Jardin de Marjolaine ou Citron vert basilic ou A l'ombre des Ombres ou Jardin à l'anglaise ou Le chant des grillons		2,50
Thé (Jardins de l'Hermitage) Mêmes parfums que le thé + lait		3,00

NOTRE CAVE

Vin Rouge 10cl Côte du Rhône Château Les Amoureux	3,50
AOP Crozes Hermitage Michelas Fleur de Syrahine	5,00
AOP Saint Joseph Silice Domaine de Coursodan	5,50
AOP Côte Rotie La Sarraïne Domaine de la Barserine	7,00
Vin Blanc 10cl IGP Ardèche Louis Lottour	3,50
Saint Peray Roussane Domaine du Tunnel	6,50
AOP Saint Joseph La Source Ferrière Père & Fils	6,50
Vin Rosé 10cl Côtes de Provence Anomia Clos de Caille	3,50
Ricard + Fernandines	3,00
Rhum Don Papa 7 ans 40° + Fernandines	8,00
Rhum Diplomatico réserve exclusive 40° + Fernandines	8,00
Vodka Mambo 40° + Fernandines	4,00
Whisky Sequoia du Vercors 42° + Fernandines	8,00
Whisky Robert Burns 43° + Fernandines	5,00
Whisky Jameson Black Barrel 40° + Fernandines	6,00
Whisky Arran 10 ans 46° + Fernandines	7,00
Gin Normandia 41,4° + Fernandines	6,00
Martini blanc 14,4° + Fernandines	4,00
Get 27 17,9° + Fernandines	4,00
Limocello Celini 30° + Fernandines	5,00
Cognac VSOP Remy Martin 40° + Fernandines	8,00
Chartreuse verte 55° + Fernandines	7,00
Genepe Dolin Chamois d'or 40° + Fernandines	5,00

à GRIGNOTER BIG TOASTÉ

ENVIE de SALE? Tomme de montagne au lait cru et oignons frits ou Raclette au lait cru et poitrine fumée ou Picodon et Caillette ou Reblochon et oignons frits
SOLO 6,00€ EN FORMULE 10,00€

ENVIE de SUCRÉ? Chocolat ou Chocolat/Noix ou Chocolat/Noisettes ou Framboises/Speculoos
SOLO 4,50€

LA PLANCHE DE 4 TOASTÉS 18,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- les Fernandines**
Frites fraîches maison, Nature ou Paprika ou Herbes de Provence **3,00€**
- les Gargandines**
Frites fraîches maison, sauce Pipère Rebloch' (sauce maison au reblochon au lait cru AOP), poitrine de porc fumée, ciboulette **5,00€**
- les Pommes Grenailles**
Herbes de Provence **4,50€**
- les Frites de Patates douces**
Frites fraîches maison de légumes, car c'est possible à partir de Patates Douces de la Drôme **4,00€**
- la Falade**
Mesclun, Tomates séchées et Ciboulette **3,00€**
- la Falade du jardinier**
Mesclun, Poirons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Champignons grillés, Tomates confites, Oignons frits, Ciboulette **9,90€**
- la Falade du drômois**
Mesclun, Tomates séchées, Ciboulette, Oignons frits, Picodon, Caillette des Limouches, Ravioles de la Mère Maury **9,90€**

ALLERGÈNES
Vive les Hamburgés!

MERCI À NOS FOURNISSEURS DE QUALITÉ

JUSTE, LAINE, Pauline, JARDINS de l'Hermitage, MAURY, Gargandines, Terre adifère

-10% LE MIDI c'est permis!
du lundi au vendredi, uniquement sur place