



NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

Elixir 33cl
Limonade Citron ou Pomme ou Grenade

3,50

Thélixir 33cl
Thé glacé Pêche ou Fruits rouges

3,50

Boisson gazeuse 33cl
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro
ou Coca-Cola Cherry ou Orangina
ou Liptonic ou Canada dry ou 7up

3,00

Eau
Vittel | Eau minérale naturelle 50cl
Vals | Eau minérale naturelle gazeuse 50cl

3,00

Sirup
Menthe, Citron, Grenadine,
Fraise, Pêche (Eyguebelle)

2,00

Jus de Fruits
Pêche blanche, Abricot,
Orange, Pomme
Fraise, Ananas et Poire
(Juste - Pauline S.N. Comptoir Rhodanien)

3,50

Cacolac

3,00

ALCOOLISÉ

Réalisé par nos copains de la
Brasserie Pleine Lune
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 4,50 | 6,50

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 grape Ale 2022 - 6,6% 6,50

Expresso, Café long Shoukâ 1,90

Double Espresso Shouk 3,10

Chocolat chaud 3,50

Cappuccino/Latte Machiatto 3,50

Thé (Jardins de l'Hermitage) 2,50

Jardin de Marjorelle ou Citron vert basilic
ou Yunnan Vert ou Jardin à l'anglaise
ou Le chant des grillons

Thé Latte (Jardins de l'Hermitage) 3,00

Mêmes parfums que le thé + lait



NOTRE CAVE

ROUGE

Vin Rouge 10cl

IGP Ardèche
Dandy
Château Les Amoureuses

3,50

AOP Crozes Hermitage
Michelas
Fleur de Syrahne

5,00

BLANC

Vin Blanc 10cl

IGP Ardèche
Ardèche
Louis Latour

3,50

AOP Saint Péray
Roussane
Domaine du Tunnel

6,50

ROSÉ

Vin Rosé 10cl

AOP Côtes de Provence
Anomis
Clos de Caille

3,50

AOP Saint Joseph 5,50
Silice
Domaine de Coursodon

AOP Côte Rotie 7,00
La Sarrasine
Domaine de la Bonserine

AOP Saint Joseph 6,50
La Source
Ferraton Père & Fils



NOS DESSERTS

Le fondant Baulois 5,00
Gâteau au chocolat épais et hyper fondant,
avec un petit goût de caramel ...

Godet façon tiramisu Oreo 5,00

Godet façon tiramisu Spéculos Framboise 5,00

Les ravioles au chocolat Valrhona 5,00
Dessert 100% local,
signé Mère Maury & Valrhona...

Sorbet et glaces (Terre Adélice) 4,50
Vanille, Caramel, Menthe,
Châtaigne, Chocolat noir Morin,
Fraise, Citron, Café

Pogne perdue 5,00
Parce que ça m'énerve de jeter
des kilos de pognes tous les jours

Falade de fruits des Grands Fernands 5,00
En saison uniquement -
Ce n'est pas de la falade mais c'est réservé
aux adultes- *Contient de l'alcool*

Mousse au chocolat Valrhona 5,00

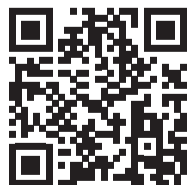
Big toasté sucré 4,50
Chocolat ou Chocolat/Noix
ou Chocolat/Noisettes ou Framboises/Speculoos

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 arborent fièrement :



sont issus d'une agriculture 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 raviolis!



du lundi au vendredi, uniquement sur place

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais issus du terroir français



Solo
Just' le Hamburgé

VOIR LE HAMBURGÉ



Mini formule
Hamburgé
+ Fernandines *ou* Falade

+ 1,00€



Little formule
Hamburgé
+ Fernandines *ou* Falade
+ boisson soft *ou* eaux

+ 2,50€



Big formule
Hamburgé
+ Fernandines *ou* Falade
+ boisson soft *ou* eaux
+ dessert

+ 5,50€

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

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

14,00€

le **VALENTIN** L'accord parfait : AOP 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%)

14,50€

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

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

13,50€

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

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

14,00€

le **VICTOR** L'accord parfait : IGP Ardèche - Dandy - Château Les Amoureuses

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

14,00€

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

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

14,00€

le **PAULETTE** L'accord parfait : AOP Saint 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)

14,50€

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

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

14,00€

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

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

12,50€

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

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

13,00€



LES SUPPLÉMENTS SUR FORMULES

Le truc en plus pour les gourmand.e.s



- la **galette de pommes de terre** + 3,00€
- les **gargandines au Reblochon** + 2,50€
- les **pommes grenailles** + 0,50€
- les **frites de patates douces** + 1,00€
- la **poitrine de porc fumée** + 1,50€



COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ (hors formules)

1 - BARBAQUE

- Boeuf **10,50€**
- ou* veau **7,50€**
- ou* Poulet mariné
- ou* Pain sans viande

2 - ACCOMPAGNEMENTS

- Tomates séchées
- Gros champignon de paname
- Poitrine de porc grillée
- Caillette **1,50€**
- Aubergines grillées
- Courgettes grillées
- Poivrons grillés
- Oignons confits
- Oignons frits / **0,50€**
- Galette de pommes de terre / **3,00€**

3 - FROMAGES

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

4 - SAUCES

- Tonton / mayonnaise délicatement sucrée **0,50€**
- Tata / sauce cocktail Big Fernand
- BB Fernand / sauce barbecue Big Fernand
- Mémère / sauce façon gribiche
- Pépère / sauce au poivre artisanale 1,5%

5 - HERBES

- Persil plat
- ou* Ciboulette
- ou* Coriandre

OFFERT

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmand.e.s

L'accord parfait : AOP Saint 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 + boisson soft ou eaux



23,00€

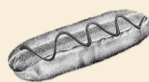


26,00€

LE LITTLE FERNAND

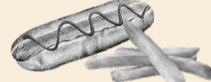
Le hot-dog gourmet !

Choisissez votre saucisse de porc ou de volaille



Solo
Just' le Hot-Dog

9,00€



Mini formule
Hot Dog
+ Fernandines *ou* Falade

+ 1,00€



Little formule
Hotdog
+ Fernandines *ou* Falade
+ boisson soft *ou* eaux

+ 2,50€



Big formule
Hot-Dog
+ Fernandines *ou* Falade
+ boisson soft *ou* eaux + dessert

+ 5,50€

le **ROLAND**

Pain hot dog, saucisse, Raclette au lait cru, Ketchup, Savora et Oignons frits

le **THEODORE**

Pain hot dog, saucisse, Reblochon, Sauce Mémère (sauce artisanale façon gribiche), Oignons frits

le **FRANCOIS**

Pain hot dog, saucisse, Fourme d'Ambert AOP, Ketchup, Savora, Oignons frits

le **ROBERT** +0,90€

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

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€)

10,00€



ÉTAGE 2 : + 3,00€
ÉTAGE 3 : + 2,76€
ÉTAGE SUPÉRIEUR : + 2,50€

L'ATELIER DES PITCHOUNS

Le meilleur de Big Fernand mais pour les enfants

Le Menu Pitchoun

Un **burger** avec fromage au choix (raclette, fourme d'Ambert, tomme de montagne ou sans fromage) **10,00€**
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 mini Fernand

Le mini-**Bartholomé**, **12,00€**
ou le mini-**Big Fernand**
ou le mini-**Lucien** + 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 *ou* poitrine fumée
- Picodon et Caillette *ou* Reblochon et oignons frits

SOLO 6,00€ SUPPLÉMENT DE LA FORMULE +4,00€

ENVIE de SUCRÉ ?

- Chocolat
- Chocolat/Noix *ou* Chocolat/Noisettes
- Framboises *ou* Speculoos

SOLO 4,50€ SUPPLÉMENT DE LA FORMULE 3,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- ou* 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
- ou* les **Pommes Grenailles** **4,50€** Herbes de Provence
- ou* 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
- ou* la **Falade du jardinier** **9,90€** Mesclun, Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Champignons grillés, Tomates confites, Oignons frits, ciboulette et Picodon toasté
- la **Falade du drômois** **9,90€** Mesclun, tomates séchées, ciboulette, oignons frits, Picodon, Caillette des Limouches, Ravioles de la Mère Maury