

LES RECETTES ICONIQUES

Concoctées avec des produits frais issus du terroir français



**Servies avec accompagnement (Fernandines ou Falade)
Gargandines +2,50- / Frites de patates douces +1,00-**

le BARTHOLOMÉ L'accord parfait : **Vin rouge AOP Crozes-Hermitage** **15,50-**
Boeuf de race Limousine, Raclette au lait cru, Poitrine de porc fumée, Oignons confits et Ciboulette, Sauce BB Fernand maison (sauce barbecue BF)

le VALENTIN L'accord parfait : **Vin rouge AOC Côte-Rôtie** **16,00-**
Boeuf de race Limousine, Caillette des Limouches, Picodon au lait cru de la Tomme Capra, Ravioles frites de la Mère Maury, Sauce Pépère maison (sauce au poivre 1,5%)

le BIG FERNAND L'accord parfait : **Vin rouge AOP Crozes-Hermitage** **15,00-**
Boeuf de race Limousine, Tomme de montagne au lait cru, Tomates sechees, Persil, Sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail BF)

le BELPHEGOR L'accord parfait : **Vin rouge AOC Saint-Joseph** **15,50-**
Boeuf de race Limousine, Double dose de Tomme de montagne au lait cru, Oignons frits, Ciboulette, Sauce Tonton maison (mayonnaise délicatement sucrée)

le VICTOR L'accord parfait : **Vin rouge IGP Ardèche** **15,50-**
Veau de race Limousine, Fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), Oignons confits et Coriandre, Sauce Tonton maison (mayonnaise délicatement sucrée)

le VICOMTE L'accord parfait : **Vin blanc AOP Saint-Joseph** **15,50-**
Veau de race Limousine, Brie de Meaux au lait cru, Oignons confits, Concassé de noix, Ciboulette, Sauce Tonton maison (mayonnaise délicatement sucrée)

le PHILIBERT L'accord parfait : **Vin blanc AOC Saint-Péray** **15,00-**
Filet de poulet frit, Tomme de montagne au lait cru, Poivrons grillés, Oignons frits, Persil, Sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail BF)

le PAULIN L'accord parfait : **Vin rosé AOP Côte de Provence** **15,00-**
Filet de poulet frit, Miel, Pickles de concombre, Ciboulette, Sauce Franche maison (sauce au fromage blanc citronnée BF)

l'EFFET MÈRE MICHÈLE L'accord parfait : **Demandez conseil!** **15,50-**
Burger de saison, éphémère
Consultez l'ardoise ou demandez aux Fernands

le LUCIEN L'accord parfait : **Vin blanc IGP Ardèche** **14,00-**
Gros champignon Portobello, Tomme de montagne au lait cru, Tomates sechees, Oignons confits, Ciboulette, Sauce Tata Fernand maison (sauce cocktail BF)

le GABIN L'accord parfait : **Vin blanc IGP Ardèche** **14,50-**
Galette de pommes de terre, Double dose de Tomme de montagne au lait cru, Oignons frits, Sauce Pépère maison (sauce au poivre)



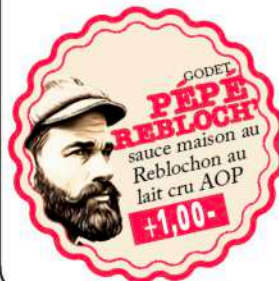
Une SUPER FAIM ?

Demandez l'Effet BIG
Double viande (ou galette) et double fromage
+ 4€



LES SUPPLÉMENTS

Le truc en plus pour les gourmand.e.s



- la galette de pommes de terre **+3,00-**
- les gargandines au Reblochon **+2,50-**
- les frites de patates douces **+1,00-**
- la poitrine de porc fumée **+1,50-**
- les 3 tendres de Poulet frits **+4,00-**



COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ

1 - BARBAQUE

- Boeuf **10,50-**
- ou Veau **7,50-**
- ou Poulet frit **7,50-**
- VG Pain sans viande **7,50-**

2 - ACCOMPAGNEMENTS

- Tomates séchées
- Gros champignon de paname
- Poitrine de porc grillée
- Caillette **1,50-**
- Aubergines grillées
- Courgettes grillées
- Poivrons grillés
- Oignons confits
- Ravioles frites
- Pickles de concombres
- 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
- Picodon au lait cru
- Brie de meaux ou camembert au lait cru

4 - SAUCES

- Tonton / Mayonnaise délicatement sucrée **0,50-**
- Tata / Sauce cocktail Big Fernand
- BB Fernand / Sauce barbecue Big Fernand
- Franche / Sauce fromagère citronnée mentholée
- Pépère / Sauce au poivre 1,5%
- Mayonnaise ou Ketchup

5 - HERBES

- Persil plat
- ou Ciboulette
- ou Coriandre

LA GROSSE RIPAILLE

Pour les plus gourmand.e.s

L'accord parfait : **Vin rouge AOC Saint-Joseph**

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** (eau ou soft hors Elixir, Thélixir et Jus) **23,00-**



HOT-DOGS GOURMETS

Little Fernand, le hot-dog franchouillard

le ROLAND Pain hot-dog, Saucisse, Raclette au lait cru, Ketchup, Savora, Oignons frits **9,00-**

le FRANCOIS Pain hot-dog, Saucisse, Fourme d'Ambert AOP, Ketchup, Savora, Oignons frits **9,00-**

le THEODORE Pain hot-dog, Saucisse, Tomme de montagne au lait cru, Sauce Pépère, Oignons frits **9,00-**

la LITTLE FORMULE Hot-Dog au choix servi avec **Fernandines** ou **Falade** (Gargandines +2€50) + **Boisson** (Soft, Vittel, Eau gazeuse). **12,00-**

LES BIG SALADES

10,00-

la FALADE DRÔMOISE LOCAL Mesclun, Tomates séchées, Oignons frits, Picodon toasté, Caillette, Ravioles, Ciboulette.

la FALADE DU CÉSAR Mesclun, Tomates séchées, Tenders de poulet frits, Tomme des montagnes au lait cru, Oignons frits, Ciboulette.

la FALADE DU JARDINIER VG Mesclun, Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Champignons grillés, Tomates confites, Oignons frits, Ciboulette et Picodon toasté.

LE SMASH FERNAND

Le meilleur de Big Fernand dans un smash burger !

le SMASH FERNAND
Boeuf smashé, Raclette au lait cru, Ciboulette, Sauce Tata Fernand (cocktail BF) + Fernandines (frites maison) + Boisson (eau ou soft hors Elixir, Thélixir et Jus) + DESSERT (+3€)

10,00-



ÉTAGE 2 = +3,00-
ÉTAGE 3 = +2,75-
ÉTAGE SUPÉRIEUR = +2,50-

L'ATELIER DES PITCHOUNS

Le meilleur de Big Fernand mais pour les enfants - uniquement -12 ans

Le Menu Pitchoun

Un burger **10,00-**
avec **fromage au choix** (Raclette, Fourme d'Ambert, Tomme de montagne ou sans fromage)
ou **2 Tendres (tenders poulet frit)**
+ Fernandines (frites maison)
+ Boisson au choix (sirop Eygubelle, jus de pomme, abricot ou orange, soft ou eaux)

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 pomme, abricot ou orange, soft ou eaux)



à GRIGNOTER

BIG TOASTÉ **4,00-**

- Tomme de montagne et oignons confits VG
- ou Raclette au lait cru et poitrine fumée
- ou Picodon au lait cru et Caillette LOCAL
- ou Reblochon et oignons frits VG

Tendres de POULET



- x3 Tendres** (3 tendres de poulet frit) 1 sauce offerte **6,00-**
- x5 Tendres** (5 tendres de poulet frit) 2 sauces offertes **9,00-**

ACCOMPAGNEMENTS

- VG **les Fernandines** Frites fraîches maison **3,00-**
- Nature** ou **Paprika** ou **Herbes de Provence**
- les Gargandines** Frites fraîches maison **5,00-**
- Sauce Pépé Rebloch'** (Reblochon au lait cru AOP)
- Poitrine de porc fumée** (ou oignons frits), Ciboulette
- VG **les Frites de Patates douces** Frites fraîches de légumes avec de bonnes Patates Douces ! **4,00-**
- VG **la Falade** Mesclun, Tomates séchées et Ciboulette **3,00-**



NOS BREUVAGES

SANS ALCOOL

Elixir 33cl Limonade Citron ou Pomme ou Grenade	2,50
Thélixir 33cl Thé glacé Pêche ou Fruits rouges	2,50
Boisson gazeuse 33cl Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Coca-Cola Cherry ou Orangina ou Liptonic ou Canada dry ou 7up	2,00
Eau Vittel Eau minérale naturelle 50cl Vals Eau minérale naturelle gazeuse 50cl	2,00
Sirop Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Pêche (Eyguabelle)	1,50
Jus de Fruits Pêche blanche, Abricot, Orange, Pomme Fraise, Ananas et Poire (Juste - Pauline S.N. Comptoir Rhodanien)	2,50
Thé glacé maison	1,50
Citronnade maison	1,50
Smoothie (parfums sur carte FreshAndShake)	3,90
Milkshake (parfums sur carte FreshAndShake)	4,90

Réalisé par nos copains de la **Brasserie Pleine Lune** LOCAL

Bières en pression

La blonde 4,7%	3,50	5,50
La blanche - Lunette 4,6%	3,50	5,50
IPA Aubeloun 6,0%	3,50	5,50
Ambrée Lunik 5,0%	4,50	6,50

Bières en bouteille 33cl

Lunik - Bière ambrée - 5,0%	5,00
Sylvester Stalune - Double IPA - 8,0%	6,00
Lager des étoiles - India Pale Lager - 6,5%	6,00
Shiro - Saison grape Ale 2022 - 6,6%	6,50

Caféterie

Expresso, Café long	1,90
Double Espresso	3,10
Chocolat chaud	3,50
Cappuccino/Latte Machiatto	3,50

Thé (Jardins de l'Hermitage)

Jardin de Marjorelle ou Citron vert basilic ou Yunnan Vert ou Jardin à l'anglaise ou Le chant des grillons	2,50
Thé Latte (Jardins de l'Hermitage)	3,00

Mêmes parfums que le thé + lait LOCAL

ALCOOLISÉ

BIEN CHAUD



NOTRE CAVE

ROUGE

Vin Rouge 10cl IGP Ardèche Dandy - Château Les Amoureuses	4,00	AOC Saint-Joseph Silice - Domaine Coursodon Les Royes - Domaine Courbis	6,00
AOP Crozes-Hermitage Fleur de Syrahne - Domaine Michelas Aleofane - Natacha Chave	5,50	AOC Côte-Rôtie La Sarrasine - Domaine Bonserine Les Triotes - Domaine Garon	7,50

BLANC

Vin Blanc 10cl IGP Ardèche Ardèche - Louis Latour	4,00	AOC Saint-Joseph La Source - Ferraton Père & Fils	5,00
AOC Saint-Péray Roussane - Domaine du Tunnel Ongrie - Domaine Alain Vogé	7,00		

ROSÉ

Vin Rosé 10cl AOP Cote de Provence Anomis - Clos de caille	4,00
---	------



NOS DESSERTS

Le Fondant Baulois Un gâteau au chocolat épais et hyper fondant avec un goût de caramel en provenance de La Baule	3,00	Godet façon tiramisu Oreo Une mousse maison Tiramisu accompagnée de brisures d'Oreo	3,00
Les Ravioles au chocolat Valrhona Des petits beignets frits farcis au chocolat Valrhona... Un dessert 100% local signé Mère Maury	3,00	Godet façon tiramisu Spéculoos/Framboise Une mousse maison Tiramisu accompagnée de brisures de Spéculoos et son coulis framboise	3,00
La Mousse au chocolat Valrhona Une mousse au chocolat maison avec un mélange de chocolats Valrhona Caraïbe / Jivara	3,00	Les Sorbets et Glaces de Terre Adélice Au choix : Vanille, Caramel, Menthe, Châtaigne, Chocolat noir Morin, Fraise, Citron, Café	3,00

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 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 sur burgers «iconiques» (hors Smash, Ripaille, Pichouns et jour férié) de 11h à 14h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A Consommer avec modération - Prix en euros - Taxes & Services compris