

ACCOMPAGNEMENTS

FERNANDINES

Frites maison paprika ail ou nature

FALADE

Mesclun, tomates mi-séchées, ciboulette et sauce vinaigrette

GARGANDINES

Fernandines, poitrine de porc fumée, ciboulette et sauce fromagère



Les Gargandines

COMPOSEZ VOTRE HAMBURGÉ*

1. BARBAQUE

Bœuf de race origine France
ou Poulet croustillant ou steak de
saumon ou Bun tout nu (5,50€)

2. FROMAGE

Raclette au lait cru
Tomme des Alpes au lait cru
Fourme d'Ambert AOP
Brie de Meaux

3. GARNITURE

Tomates mi-séchées
Gros champignon de paname
Oignons confits
Oignons frits (0,50€)
Galette de pomme de terre (3,50€)
Pickles de concombre
Poivrons grillés
Poitrine de porc fumée

Crispy de thon épicé
Pickles d'oignons rouges

4. HERBE

Persil plat ou Ciboulette
ou Coriandre

5/ SAUCE

Tonton Fernand
(mayonnaise artisanale
délicatement sucrée)
Tata Fernande
(sauce cocktail artisanale)
BB Fernand
(sauce barbecue artisanale)
Franche
(sauce blanche artisanale)
Pépère
(sauce artisanale au poivre 1,5%)

* hors formule

LES BREUVAGES

CITRONNADE MAISON 33CL

THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON 33CL

INFUSION HIBISCUS MAISON 33CL

ÉLIXIR 33CL

Limonade Citron ou Pomme ou Grenadine

SODAS 33CL

Pepsi (Classique, Zéro sucres ou Cherry) ou 7Up
ou San Pellegrino Melograno & Arancia

JUS DE FRUITS 33CL

Minute Maid Pomme

EAUX 50CL

Vittel ou Perrier fines bulles

BIÈRES PRESSION

Selon atelier

25 cl

50 cl

BIÈRES BOUTEILLE

Selon atelier

33 cl

VINS VERRE OU BOUTEILLE

Blanc 25 cl ou 75 cl

Rosé 75 cl

Rouge 25 cl ou 75 cl

EXPRESSO

DOUBLE EXPRESSO

LES DESSERTS

COOKIE*

Pépites de chocolat

CRÈME DESSERT MAISON

Et ses brisures de spéculoos

BROOKIE*

Mi cookie mi brownie

FONDANT AU CHOCOLAT

Le Fondant Baulois ®

FLAN ARTISANAL

Selon atelier

CRÈME GLACÉE HÄAGEN-DAZS

Éclats de noix de macadamia caramélisés
ou Morceaux de cookies et crème

TOUS LES DESSERTS SONT À DÉCOUVRIR
SUR LA CARTE AU COMPTOIR



Le Fondant au Chocolat



Les Boissons Maison

MENU EN



Scannez pour accéder
au menu en anglais ou
à la liste des allergènes.

ALLERGÈNES



BIG FERNAND

la Big CARTE

« ARRÊTEZ DE BOUFFER DES BURGERS,
MANGEZ DES HAMBURGÉS »

Big Fernand, c'est avant tout la passion pour le terroir. Notre recette secrète ?
Du fait-maison, des produits français et de qualité issus de circuits courts.
C'est aussi la bonne humeur et la franchouillardise au sein de nos ateliers !



BENOIT SAINT DENIS DÉBARQUE CHEZ BIG FERNAND

Cette année, les Fernands musclent leur jeu et nomment Benoit Saint Denis à la tête de la Brigade du Goût.

Dans l'octogone comme en cuisine, BSD ne laisse rien passer : approvisionnement de produits locaux et savoureux, rigueur millimétrée et amour du travail bien fait. Ici, pas de coup bas. Seulement des coups de spatule maîtrisés pour des recettes qui mettent tout le monde d'accord !



POUR SUIVRE NOS ACTUS ET NOUS FAIRE UN COUCOU :

Instagram @big_fernand

Facebook @bigfernand

X @BigFernand_FR

— LES FORMULES —

CLASSIQUE

Hamburgé au choix
+ Accompagnement
(inclus Fernandines ou Falade,
hors Gargandines)
+ Boisson (sans alcool au choix)



GOURMANDE

Hamburgé au choix
+ Accompagnement
(inclus Fernandines ou Falade,
hors Gargandines)
+ Boisson (sans alcool au choix)
+ Dessert au choix



FESTIN

Hamburgé au choix
avec double viande
+ Accompagnement
(inclus Fernandines ou Falade,
hors Gargandines)
+ Boisson (sans alcool au choix)



GROSSE RIPAILLE

Hamburgé au choix
avec double viande
+ Accompagnement
(inclus Fernandines ou Falade,
hors Gargandines)
+ Boisson (sans alcool au choix)
+ Dessert au choix



+1€ sur les formules des recettes végétariennes.

Bières et vins disponibles avec supplément.

— LES ICONIQUES —

BIG FERNAND

Bun sésame du boulanger, bœuf de race origine France, tomme des Alpes au lait cru, tomates mi-séchées, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

BARTHOLOMÉ

Bun sésame du boulanger, bœuf de race origine France, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand (sauce barbecue artisanale)

VICTOR

Bun sésame du boulanger, bœuf de race origine France, Fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise artisanale délicatement sucrée)

PAULIN

Bun sésame du boulanger, poulet croustillant, miel, pickles de concombre, ciboulette, sauce Franche (sauce blanche artisanale)

PHILIBERT

Bun sésame du boulanger, poulet croustillant, tomme des Alpes au lait cru, poivrons grillés, oignons frits, persil, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

PAOLO

Bun sésame du boulanger, poulet croustillant, double dose de sauce Tonton au piment d'Espelette (mayonnaise artisanale), pickles de concombre, miel, ciboulette

STEVE

Bun sésame du boulanger, steak de saumon, crispy de thon épicé, tomates mi-séchées, double dose de sauce Franche (sauce blanche artisanale)

LUCIEN

Bun sésame du boulanger, gros champignon de paname, tomme des Alpes au lait cru, tomates mi-séchées, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

GABIN

Bun sésame du boulanger, galette de pomme de terre, double tomme des Alpes au lait cru, oignons frits, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

NOUVELLES RECETTES EXCLUSIVES

— LE BENOIT SAINT DENIS —

POIDS PLUME (S)

Petit bun du boulanger, bœuf de race origine France smashé, Ossau-Iraty AOP (fromage de brebis basque), Coppa croustillante, pickles d'oignons rouges, double dose de sauce Tonton au piment d'Espelette (mayonnaise artisanale)

L'ORIGINAL (M)

Bun sésame du boulanger, bœuf de race origine France, Ossau-Iraty AOP (fromage de brebis basque), Coppa croustillante, pickles d'oignons rouges, double dose de sauce Tonton au piment d'Espelette (mayonnaise artisanale)

POIDS LOURD (L)

Bun sésame du boulanger, double bœuf de race origine France, Ossau-Iraty AOP (fromage de brebis basque), Coppa croustillante, pickles d'oignons rouges, double dose de sauce Tonton au piment d'Espelette (mayonnaise artisanale)



La gamme BSD

LE CHOIX DE BENOIT

2 Benoit Saint Denis
Poids Plume (S) solo

+ 1 boisson
au choix

— LES SMASHS —

SMASH FERNAND

Petit bun du boulanger, bœuf de race origine France smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

SMASH POITRINE

Petit bun du boulanger, bœuf de race origine France smashé, poitrine de porc fumée, raclette au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

DOUBLE SMASH

Petit bun du boulanger, double bœuf de race origine France smashé, raclette au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)



La gamme Smash

*Un Smash, un accompagnement (inclus Fernandines ou Falade, hors Gargandines +2€), une boisson sans alcool au choix (bières et vins disponibles avec supplément).

LES COMMANDEMENTS ★ DU GOÛT ★

Chez Big Fernand,

N°1 - Le bœuf de race français tu adoreras !

N°2 - Le fromage français et au lait cru tu dégusteras !

N°3 - Le pain frais et du boulanger tu profiteras !

N°4 - Les frites maison tu apprécieras !

N°5 - Avec sourires et humour tu seras reçu !

N°6 - La cuisson à la commande tu choisiras !

...

MENU MARMOT

Petit bun du boulanger, bœuf smashé origine France, ketchup ou mayonnaise, tomme des Alpes au lait cru

JUSQU'À
10 ANS

3x Tendres (pièces de poulet croustillant),
sauce ketchup ou mayonnaise

+ FERNANDINES (frites maison)
+ BOISSON (au choix jus de fruits, boisson maison, eau)



RECETTE RÉGIONALE

VICOMTE

Bun sésame du boulanger, bœuf de race origine France, Brie de Maux au lait cru, oignons confits, concassé de noix, sauce Tonton Fernand (mayonnaise artisanale délicatement sucrée)



Vicomte



La Big Falade Poulet

BIG FALADE POULET

Poulet croustillant, mesclun, tomates
mi-séchées, tomme des Alpes au lait
cru, oignons frits, ciboulette

+ SAUCE VINAIGRETTE
+ BUN TOASTÉ

— À PARTAGER... OU PAS —

BIG TOASTÉ

Petit bun du boulanger, tomme des Alpes au lait cru et oignons confits
ou Petit bun du boulanger, raclette au lait cru et poitrine de porc fumée

LES TENDRES

Pièces de poulet croustillant x2 / x3 / x5
avec une sauce au choix

La consommation de fromage au lait cru n'est pas recommandée pour les femmes enceintes et les jeunes enfants, plus particulièrement ceux de moins de 5 ans. La viande sera bien cuite pour les plats à destination des enfants.