BISTROBURGER by FRENCHBURGERS

FRENCHBURGERS MADE IN CHEF

MENU FOOD

Français | *English*

RILLETTE DU MOMENT — 5€50

RILLETTE OF THE MOMENT

CÉSAR — 12€00

Salade Iceberg, poulet, tomates, œufs, croûtons, parmesan, sauce César par Fabrice Biasiolo.

Iceberg salad, chicken pieces, tomatoes, eggs, croutons, Parmesan shavings, caesar dressing by Fabrice Biasiolo.

CHÈVRE CHAUD AU MIEL — 14€00

Salade mesclun, tomates, piquillos, haricots verts, toasts de chèvre chaud au miel.

Mesclun salad, tomatoes, piquillos peppers, green beans, hot goat cheese toasts with honey.

PIETRA — 12€00

Dés de tomates, vinaigre de balsamique blanc, Burrata, basilic, huile d'olive.

Dice of tomatoes, white balsamic vinegar, Burrata, basil, olive oil.

TERROIR — 17€00

Salade mesclun, tomates, gésiers de canard confits, magret fumé, foie gras, noix.

Mesclun salad, tomatoes, preserved gizzards, smoked duck breast filet, foie gras, walnuts.

***Vendredi & Samedi soir le plaisir tapas à partager**

*PLANCHE 6 TAPAS — 7€50

BOARD 6 TAPAS

*PLANCHE 12 TAPAS — 14€00

BOARD 12 TAPAS

CLASSIC BURGERS — 12€90

avec un accompagnement au choix

AUVERGNAT

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, steak de bœuf 150g, magret fumé, confiture d'oignons, bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg.

Pavot seeds bun, porcini mushroom sauce, 150g 100% beef steak, smoked duck breast filet, preserved onions, Bleu d'Auvergne, Iceberg lettuce.

BASQUE

Buns nature, sauce ketchup basque, steak de bœuf 150g, chorizo, fromage de brebis, piquillos, salade Iceberg.

Classic bun, Basque ketchup sauce, 150g 100% beef steak, chorizo, sheep's cheese, piquillos peppers, Iceberg lettuce.

SAVOYARD

Buns nature, sauce oignons, steak de boeuf 150g, poitrine fumée, tome de vache, confiture d'oignons, salade Iceberg.

Classic bun, onion sauce, 150g 100% beef steak, smoked bacon, cow tome, preserved onions, Iceberg lettuce.

NORMAND

Buns aux graines de pavot sauce miel-moutarde à l'ancienne, croustillant de filet de poulet 110g, camembert, salade Iceberg.

Pavot seeds bun, old-fashioned mustard and honey sauce, 110g crispy chicken breast, camembert slice, Iceberg lettuce.

BRETON

Buns nature, steak de saumon snacké, avocat, Saint Moret citronné à l'aneth.

Classic bun, Avocado Snack Salmon Steak, Lemon Saint Moret with Dill.

ALL-STARS BURGERS — 19€90

avec un accompagnement au choix

★ "LYONNAIS"

Buns aux graines de pavot, sauce morilles, steak de veau haché 120g, poitrine fumée, copeaux de parmesan, asperges, mesclun

Pavot seeds bun, Poppy seed buns, morel sauce, 120g veal steak, smoked bacon, parmesan shavings, asparagus, mesclum salad

★ PÉRIGOURDIN FAÇON ROSSINI

Buns nature, sauce aux cèpes, steak de bœuf 150g, tomme de vache, foie gras, cèpes, confiture d'oignons, mesclun

Buns nature, cep sauce, beef steak 150g, cow tomme, foie gras, ceps, onion jam, mesclun

CAFÉ GOURMAND — 6€50

Un café accompagné de ses trois gourmandises du moment

coffee with its three delicacies of the moment

PREMIUM BURGERS — 15€90

avec un accompagnement au choix

GASCON

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, steak de magret de canard au couteau, bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg.

Pavot seeds bun, porcini mushroom sauce, knife prepared duck breast, Bleu d'Auvergne, Iceberg lettuce.

LANDAIS

Buns aux graines de pavot, sauce aux cèpes, steak de canard confit , bleu d'Auvergne AOP, salade Iceberg, tomate.

Pavot seeds bun, cep sauce, duck confit steak, Auvergne blue AOP, Iceberg salad, tomato.

SAINT GERMAIN

Buns nature, ketchup basque, oeuf au plat, cheddar, steak de boeuf 150g, tomate, salade iceberg, mayonnaise à l'ancienne.

Nature buns, Basque ketchup, fried egg, cheddar, beef steak 150g, tomato, iceberg salad, mayonnaise.

PRESIDENT

Buns aux graines de pavot, sauce oignons, camembert, jambon de pays, salade Iceberg.

Sesame seeds bun, onion sauce, camembert , country ham, Iceberg lettuce.

LARZAC *Végétarien*

Buns nature, sauce miel & moutarde, camembert, caviar d'aubergine, steack quinoa et petit légumes, tomate, salade.

Nature bun, honey & mustard sauce, camembert, aubergine caviar, steak quinoa and vegetables, tomato, salad.

DESSERTS — 5€50

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT

Chocolate mousse

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat fondant

CREME BRÛLEE

Creme brulee with vanilla

BURGER GLACE

Crème Spéculoos, chocolat Guanaja, coulis de fraise

Cream Spéculoos, Guanaja chocolate, strawberry coulis

PROFITEROLES

Choux glacés à la vanille, sauce chocolat et crème chantilly.

Vanilla ice cream choux with chocolate sauce and chantilly.

GLACE VANILLE SPECULOOS CARAMEL

Ice vanilla spéculoos caramel

PLANCHE À PARTAGER — 14€

Assortiment de charcuteries, camembert rôti et FRENCH'Cubes.

Selection of cold meats, roasted camembert cheese and FRENCH'Cubes.

PLANCHE *Mini Burgers* — 15€

avec un accompagnement au choix

4 mini burgers (2 Auvergnats & 2 Basques) avec un accompagnement au choix.

4 mini burgers (2 Auvergnats & 2 Basques) with your choice of side dish.

À l'ardoise ce Midi — 14,50€

Plat

Burger classic
Salade César & Pietra
Tartare de Boeuf
Pièce du Boucher
Pavé de Saumon

&

Dessert

Mousse Chocolat
Glace Vanille Spéculoos Caramel
Dessert du moment

Du Lundi au Vendredi - *Hors jours fériés*

MENU PETIT FRENCHY — 10€

jusqu'à 12 ans - *until age 12*

2 Mini Burgers

FRENCHY BURGERS
Steak de boeuf et Poulet aux choix
cheddar, Sauce French
Beef and chicken steak at your choice
Cheddar, French Sauce,

+

VERRE 15cl DE PEPSI, DE LIMONADE OU DE JUS D'ORANGE
One glass 15 cl of Pepsi, lemonade or orange juice

GLACE VANILLE & CHANTILLY
Vanilla ice-cream & whipped cream

VIANDES & POISSON — 12€90

avec un accompagnement au choix

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

Viande bovine française 200g, préparée par nos soins.

Home-made tartare 200g, meat of French origin.

PIÈCE DU BOUCHER

Pavé coeur de rumsteak maturé 210g.
Sauce au choix : Roquefort, miel moutarde, poivre

Heart matured rump pad 210g.
Sauce of your choice : Roquefort, honey mustard, pepper

PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon, sauce à l'oseille.

Salmon filet, sorrel sauce.

1/2 MAGRET DE CANARD — 14€00

Demi-magret de canard AOP.

PDO duck half-breast.

MAGRET DE CANARD — 22€00

Magret entier de canard AOP.

PDO duck breast.

DESSERT DU MOMENT — 4€50

Dessert of the moment

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

CHOICE OF SIDE DISH

FRENCH'Salade / *Salad*
FRENCH' haricots verts / *French green beans*
FRENCH'Frites / *French fries*
FRENCH'Cubes / *French fries cubes*

Demandez notre sauce cheddar sur vos frites
Ask for our cheddar sauce on your fries