# NOS BURGERS

MENU = BURGER + FRITES OU SALADE VERTE + BOISSON

## LE CLASSIQUE *Seul 9€ / Menu 12€ / Beyond +3€*

**Boeuf** Aubrac, Cantal AOP, Oignons confits, Ciboulette, Sauce Maison

## LE COCORICO *Seul 10€ / Menu 13€ / Beyond +3€*

Filet de **Poulet**, Comté AOP 12 mois, Aubergines grillées, Coriandre, Mayonnaise piment d'espelette

## LE FROMTON *Seul 11€ / Menu 14€ / Beyond +3€*

**Boeuf** Aubrac, Tomme de Savoie AOP, Fourme d'Ambert AOP, Oignons confits, Roquette, Mayonnaise piment d'espelette

## LE BARBAQUE *Seul 11€ / Menu 14€ / Beyond +3€*

**Boeuf** Aubrac, Tomme de Savoie AOP, Poitrine de porc fumée, Oignons confits, Estragon, Sauce BBQ

## LE POISCAILLE *Seul 11€ / Menu 14€ / Beyond +3€*

Pavé de **Saumon** d'Islande, Tomates séchées, Parmesan AOP, Feuilles de Basilic, Sauce blanche citron et aneth

## LE VÉGÉTATOUT *Seul 10€ / Menu 13€*

Steak de **Mozzarella** pané, Radis noir, Avocat, Roquette, Sauce tomate, Guacamole

## LE BURGER DU MOIS #BDM *Seul 13€ / Menu 16€ / Beyond +3€*

Selon les inspirations du chef, voir ardoise ;)

+

DOUBLE STEAK ..... +4€
SUPPLEMENT BACON ..... +1€
DOUBLE FROMAGE AOP ..... +2€

**TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTARIEN AVEC**

BEYOND MEAT (Steak Végétal) Nouveau ..... +3€

**LE GRILLÉ** Nouveau ( Bun toasté / Poulet / Cheddar / Mayonnaise ) ..... **7€**
**NUGGETS DE POULET MAISON (150GR)** ..... **6€**
**SALADE À COMPOSER** ..... **voir la carte des salades**

**FRITES MAISON** ..... **3€**
**FRITES AU REBLOCHON** (+2€ dans le menu) Spécialité ..... **5€**
**FRITES REBLOCHON / BACON** Nouveau (+3€ dans le menu) ..... **6€**

***VIANDE DE RACE AUBRAC ORIGINE FRANCE, LAGUIOLE***

*supplément 3€ dans le menu

# NOS BOISSONS

**COCA-COLA** *33cl* **(ROUGE, ZERO, CHERRY) / ICE TEA** *33cl* **/**
**ORANGINA** *33cl* **/ SPRITE** *33cl* **/ VITTEL** *50cl* **/**
**SAN PELLEGRINO (NATURE** *50cl***, CITRON** *33cl* **) /**
**PAGO** *25cl* **(ORANGE, ACE, TROPICAL) 3€**

**FEVER TREE** *20cl* **(TONIC, GINGER) 4€** *(+1€ dans le menu)*

**JUS ALAIN MILLAT** *33cl* **(POMME OU POIRE) 6€***

# NOTRE CAVE

**BIÈRE BOUTEILLE** (33cl) ..... **5€***

**VIN ROUGE** 75cl (Côte de Bourg) ..... **19€**
**VIN BLANC** 75cl (Chardonnay) ..... **19€**
**VIN ROSÉ** 75cl ..... **16€**
**AU VERRE** 12cl ..... **5€***

## NOS DESSERTS MAISON *by Nicolas CRENIER*

**Selon les inspirations du chef**
*+3€ dans les menus / 4€ seul*

**Dessert Signature et du mois**
*+4€ dans les menus / 5€ seul*

**LE BOUT D'CHOU** *Boeuf Aubrac, Fromage, Ketchup* ..... **10€**
**BURGER + FRITES + BOISSON**

*Réservé uniquement aux moins de 12 ans*

alfred
HAMBURGER FRANÇAIS

Retrouvez
@alfredburger sur

# OUR BURGERS

**MEAL = BURGER + FRENCH FRIES OR SALAD + BEVERAGE**

## LE CLASSIQUE *Burger 9€ / Meal 12€ / Beyond +3€*

**Beef** Aubrac, Cantal cheese, caramelized onions, chive, homemade sauce

## LE COCORICO *Burger 10€ / Meal 13€ / Beyond +3€*

Grilled **Chicken**, Comté cheese, grilled eggplants, Coriandrer, homemade sauce

## LE FROMTON *Burger 11€ / Meal 14€ / Beyond +3€*

**Beef** Aubrac, Tomme de Savoie cheese, Fourme d'Ambert cheese, caramelized onions, roquette salad, homemade sauce

## LE BARBAQUE *Burger 11€ / Meal 14€ / Beyond +3€*

**Beef** Aubrac, Tomme de Savoie cheese, bacon, caramelized onions, tarragon, BBQ sauce

## LE POISCAILLE *Burger 11€ / Meal 14€ / Beyond +3€*

Icelandic **Salmon**, Tomato dried, Parmesan cheese, Basil leaves, white sauce with lemon and dill

## LE VÉGÉTATOUT *Burger 10€ / Meal 13€*

Mozzarella steak with homemade breadcrumbs, black radish, avocado, roquette salad, tomato sauce

## BURGER OF THE MONTH *Burger 13€ / Meal 16€ / Beyond +3€*

Check board ;)

+

DOUBLE STEAK ..... +4€
BACON ..... +1€
DOUBLE CHEESE ..... +2€

**ALL OUR BURGERS ARE AVAILABLE IN VEGGIE VERSION WITH**

**BEYOND MEAT** (Veggie Steak) New ..... +3€

**LE GRILLÉ** New ( Toasted bun / Chicken / Cheddar / Mayonnaise ) ..... **7€**
**HOMEMADE CHICKEN NUGGETS (150GR)** ..... **6€**
**CREATE YOUR OWN SALAD** ..... **see salads menu**

**HOMEMADE FRENCH FRIES** ..... **3€**
**FRENCH FRIES WITH REBLOCHON** (+2€ in meal) Specialty ..... **5€**
**FRENCH FRIES WITH REBLOCHON & BACON** (+3€ in meal) New ..... **6€**

***AUBRAC MEAT FROM FRANCE, LAGUIOLE***

*additional +3€ in meal

# OUR DRINKS

**COCA-COLA** *33cl* **(REGULAR, ZERO, CHERRY) / ICE TEA** *33cl* **/**
**ORANGINA** *33cl* **/ SPRITE** *33cl* **/ VITTEL** *50cl* **/**
**SAN PELLEGRINO (REGULAR** *50cl***, LEMON** *33cl* **) /**
**PAGO JUICES** *25cl* **(ORANGE, ACE, TROPICAL) 3€**

**FEVER TREE** *20cl* **(TONIC, GINGER) 4€** *(+1€ in meal)*

**ALAIN MILLAT JUICES** *33cl* **(APPLE OR PEAR) 6€***

# OUR CELLAR

**BEER** (33cl) ..... **5€***

**RED WINE** 75cl (Côte de Bourg) ..... **19€**
**WHITE WINE** 75cl (Chardonnay) ..... **19€**
**ROSÉ WINE** 75cl ..... **16€**
**BY THE GLASS** 12cl ..... **5€***

## HOMEMADE DESSERT *by Nicolas CRENIER*

**See the chef's inspirations**
*4€ / +3€ in meal*

**Signature and Monthly dessert**
*5€ / +4€ in meal*

**KID'S MEAL** *Beef Aubrac, Cheese, Ketchup* ..... **10€**
**BURGER + FRENCH FRIES + DRINK**

*Only under 12 years*

alfred
HAMBURGER FRANÇAIS

Follow
@alfredburger on