



BURGER PÈRE & FILS

PAR ALLÉNO



BURGERS

Burger / Menu

ARSÈNE

Viande de bœuf maturée à point
assaisonnée et cuisinée comme un steak au poivre

15 € / 19 €

LUPIN (FULL VEGGIE)

Végétal, riz noir, betteraves et semoule
condiment de pommes

14 € / 17 €

L'EMPEREUR

Viande de bœuf maturée à point, marinée au soja
condiment ail, gingembre, enveloppée de shiso

17 € / 21 €

JI-PANKO

Poulet pané au panko, sauce « Okonomiyaki »,
mayonnaise Wasabi, Cébette ciselée

15 € / 19 €

Les menus sont accompagnés de pommes de terre
« coin de rue » ou petite salade et sauce au choix

SALADES

À L'ŒUF POCHÉ

13 €

Salade condimentée à la mayonnaise
de livèche, œuf poché, parsemé
de parmesan, croutons dorés

CÉSAR HOMARD

27 €

Homard du Maine et tourteau de
casier, cœur de romaine
assaisonné au corail

BURRA'TOMATE

16 €

Tomate cœur de bœuf au basilic,
burrata crémeuse à l'huile d'olive,
balsamique



COCKTAILS 15CL

PAMPELLE SPRITZ

12 €

Pampelle, Crémant de Loire Brut Rosé,
Perrier

ESPRIT DE SIDE-CAR

12 €

Cognac Hennessy VSOP, Crème de
Pêche, Verjus Merlet, Ginger-Beer

TONIC NORMAND

12 €

Double Jus 30&40, Tonic HYSOPE

ACROBATE & TONIC

12 €

Gin Acrobate, Tonic HYSOPE

À PARTAGER

POMMES DE TERRE

« COIN DE RUE »

5 €



Fumées et fleuries
de paprika, thym et romarin
et sauce au choix

SAUCE AU CHOIX

Barbecue
ou

Mayonnaise à la livèche
(sauce sup. 1 €)



DESSERTS

COOKIE



5 €

Cuit à l'instant,
crème fouettée au caramel
à la fleur de sel, et fruits secs
torréfiés

PARISIENNE au choix

5 €

Pain au lait garni moelleux
Chocolat crémeux

Ou

Crème à la fleur d'oranger

CRÈME CARAMEL

5 €

Crème aux œufs
caramel et orge soufflé

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ELABORES SUR PLACE A BASE DE PRODUITS BRUTS.

BURGER PERE & FILS AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE LEURS VIANDES DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ | PRIX NET EN EUROS | SERVICE COMPRIS



BURGER PÈRE & FILS

PAR ALLÉNO

VINS AU VERRE 12 cl

BLANC

IGP Gard « Vioignier », Château de Campuget 2020	5 €
Collioure « Folio » Coume Del Mas 2019.	9 €
Pernand-Vergelesses, Domaine Jean-Baptiste Boudier 2019	14 €

ROSÉ

Côtes-de-Provence « Rose & Or », Château Minuty 2020	10 €
--	------

ROUGE

Côtes-du-Rhône, Alléno & Chapoutier 2019	5 €
IGP Hérault « Gravis », Camp Del Mas 2017	10 €
Marsannay, Domaine Charlopin-Tissier 2017	15 €



EAUX ET SOFTS

Evian	33 CL 3 €
Thonon	75 CL 6 €
Badoit Rouge	33 CL 3 €
Vals	75 CL 6 €
Paris Cola Limonaderie de Paris	33 CL 4 €
Paris Cola Zéro Limonaderie de Paris	33 CL 4 €
Limonade Bio Limonaderie de Paris	33CL 4 €
Limonade Mojito Limonaderie de Paris	33 CL 4 €
Jus et Nectars Patrick Font	33 CL 6 €

BIERES/CIDRES 33cl

“Désir” Brasserie Celestin	5 €
“Blonde” Brasserie du Mont Salève	6 €
“Cidre et Poirer” Fils de Pomme	6 €

VINS À LA BOUTEILLE 75 cl

BLANC

IGP Gard « Vioignier », Château de Campuget 2020	25 €
Collioure « Folio » Coume Del Mas 2019.	40 €
Australie, Eden Valley « Riesling », Pewsey Vale 2016	50 €
Meursault « Clos du Cromin », Domaine Patrick Javillier 2017	89 €

ROSÉ

Côtes-de-Provence « Rose & Or », Château Minuty 2019	55 €
--	------

ROUGE

Côtes-du-Rhône, Alléno & Chapoutier 2019	25 €
IGP Hérault « Gravis », Camp Del Mas 2017	39 €
Chinon « Vieilles Vignes », Domaine Philippe Alliet 2016	49 €
Côtes-de-Provence La Londe « La Punition », Château les Valentines 2017	59 €
Château Marquis de Terme, Margaux 2014	80 €

CAFÉS



Expresso	3 €
Double expresso	5 €
Allongé	4 €
Cappuccino	6 €

N'hésitez pas à découvrir et visiter notre cave à vin