

SUR PLACE

A EMPORTER



BURGERS
LOCAUX

100% FAIT MAISON

LES HAMBURGERS



Option pain sans gluten (Sup + 0,50€) sur demande

Le Burger du moment

Demandez nous ce que le chef vous a concocté!

Le Cheeseburger

11,90€

Pain Bio – Bœuf fermier haché maison – Comté affiné 12 mois
Oignons caramélisés – Salade de saison
Ketchup artisanal au cassis – Moutarde Fallot miel balsamique

Le Royal Baconcheese

12,90€

Pain Bio – Bœuf fermier haché maison – Poitrine fumée
Morbier 100 jours – Oignons caramélisés – Salade de saison
Sauce BBQ – Moutarde Fallot Miel Balsamique

Le Bourguignon

11,90€

Pain Bio – Bœuf fermier caramélisé effiloché façon bœuf
bourguignon (cuisson 7 heures) – Crème d'époisses Salade de
saison – Choux de saison – Chips.

Le Poulet Gaston Gérard

11,90€

Pain Bio – Poulet fermier croustillant – Comté affiné 12 mois
Crème moutardée au comté – Salade de saison.
Poitrine fumée (Supplément + 1,50€)

Le Fish

13,50€

Pain Bio – Filet de truite bio "Arc en ciel" pané
Salade de saison – Sauce tartare.

Le Végétarien

11,00€

Pain Bio – Façon Falafel (Pois chiches, herbes fraîches et épices)
Houmous – Graines germées – Salade & légumes de saison –
Tzatziki.

ACCOMPAGNEMENTS



Pommes Frites

4,00€

Des vraies pommes frites 100% maison
1 sauce signature maison au choix.

Soupe aux légumes bio de saison

Soupe 100% maison. Shot 2,00€

Salade de saison bio

3,80€

SAUCES SIGNATURES MAISON

Ketchup artisanal au cassis

Sauce BBQ

Mayonnaise aux herbes

Crème moutardée au comté

Sauce tartare

Crème d'époisses

Moutarde Fallot miel balsamique

Nos burgers sont cuisinés à la commande à partir de produits
frais sélectionnés soigneusement auprès de nos producteurs
locaux, que vous pouvez retrouver ici.

Boulangerie : Le B (Ahuy-21)

Boeuf : La P'tite Ferme (Poiseul-21)

Cochon : La Ferme des Louvières (St Julien-21)

Poisson : Ferme bio de Crisenon ou Truites de l'Aube

Légumes : Le Potager des Ducs (Dijon-21)

Pomme de terre : SCEA Varois et Couternon (21)

Fromagerie : Mauron (Gray-la-ville, 70) Marcel Petite (Pontarlier-25)

PAS ENVIE D'UN BURGER ?

Nous avons trouvé la solution !

La Salade d'Alfred

Salade de saison – Nuggets de poulet fermier 13,90€
Alfredi's au morbier (cromeski) – Bacon – Carottes
Choux de saison – Vinaigrette maison.

Le Steak Frites

Bœuf fermier haché maison – Oignons caramélisés 16,50€
Salade de saison – Pommes Frites – Sauce signature au choix.

Le Fish & Chips

Filet de truite bio "Arc en ciel" pané 17,50€
Pommes Frites – Sauce signature au choix.

L'assiette Végé

Falafel (Pois chiches, herbes fraîches et épices) – Houmous 14,50€
Graines germées – Salade & légumes de saison – Tzatziki
Pommes Frites – Sauce signature au choix.

La planche Apéro

Nuggets de poulet fermier x4 – Alfredi's au morbier x4 – Shot de 13,50€
soupe x2 – Pommes Frites – Sauce signature au choix.

Chicken Box x4 5,90€ x7 9,90€

Blancs de poulet fermier façon nuggets – Sauce signature au choix.

Alfredi's x4 4€ x8 8€

Cromesqui de morbier pané.

Falafels x4 4€ x8 8€

Pois chiches, persil & coriandre fraîche, épices – sauce tzatziki.

LES PETITES DOUCEURS

Gâteau coulant au chocolat 5,5€

Cookie aux pépites de chocolat 4,5€

Panna Cotta à la vanille de Madagascar 6€
Avec son coulis de fruits au choix.

Les pots du glacier Simone & Maurice 5,5€

Glace Vanille, Chocolat, Noisette, Pain d'épices, Yaourt.
Sorbet Cassis, Melon, Mangue, Kiwi, Fraise.