CARTE

Le Beurre G sur mesure

LE BURGER SUR MESURE

Crée le burger qui te plaît de A à Z : coche chaque étape, prix des produits à l'unité. Notre secret : une cuisson des steaks hachés au beurre noisette.

CHOISIS TON PAIN

3 € le pain.

Pain traditionnel boulanger	3,00 €
Pain noir à l'encre de seiche	3,00 €
Pain aux céréales	3,00 €

CHOISIS TA VIANDE

5 € la viande (veau 6 €), jusqu'à 3 par burger.

Steak haché du boucher 150 g	5,00 €
Poulet pané aux cornflakes 120 g	5,00 €
Steak végétarien 120 g	5,00 €
Filet de poisson 120 g	5,00 €
Steak de veau	6,00 €

CHOISIS TON FROMAGE

3 € le fromage.

Cheddar coulant	3,00 €
Roquefort AOP	3,00 €
Cabécou AOP	3,00 €
Bethmale des Pyrénées	3,00 €
Tome de brebis AOP	3,00 €
Raclette AOP	3,00 €
Emmental	3,00 €

CHOISIS TON PLAISIR

1,50 € le plaisir.

Bacon grillé	1,50 €
Magret fumé	1,50 €
Jambon Serrano	1,50 €
Galette pomme de terre	1,50 €
Œuf au plat	1,50 €
Chorizo grillé	1,50 €
Poitrine fumée	1,50 €

CHOISIS TES CONDIMENTS

0,50 € le condiment, sauf mention contraire.

Cornichons	0,50 €
Tomate Offert	
Oignon rouge	0,50 €
Oignon frit	0,50 €
Oignon confit	0,50 €
Champignons grillés	0,50 €
Beignets oignons	1,00 €
Roquette Offert	
Salade Offert	
Piment doux	0,50 €
Poivron confit	0,50 €
Guacamole	1,00 €

CHOISIS TA SAUCE

Offertes, 2 au maximum.

Ketchup

Mayo

Barbecue

Balsamique

Poivre

Tartare

Sweet chili

Moutarde

Cerise noire

Roquefort

Burger

LE PRODUIT D'EXCEPTION

Foie gras poêlé 7,00 €

Cèpes 7,00 €

LES FRITES MAISON

Frites de pommes de terre 2,50 €

Frites de patates douces 3,00 €

Supplément cheddar 1,00 €

Supplément cheddar, poitrine fumée, oignons 2,00 €

Coleslaw 2,00 €

Sauce pour les frites 0,50 €

LES SALADES DE SAISON

La Fermière 14,00 €
Salade, tomates, toast de cabécou, poitrine fumée

La Gourmande 14,00 €
Salade, tomates séchées confites à l'huile d'olive, jambon Serrano, fromage de brebis

NOS DESSERTS

La brioche perdue ..... **7,00 €**
Confiture de lait, boule vanille, crème fouettée, amandes effilées

La gaufre gourmande ..... **7,00 €**
Nutella, boule noisette, éclats de noisettes, crème fouettée

Le cœur coulant chocolat ..... **5,50 €**
Boule vanille, crème fouettée

Le banoffee ..... **5,00 €**
Banane, confiture de lait, crème fouettée, spéculoos

Milkshake à composer ..... **5,50 €**

Boule de glace artisanale ..... **2,00 €**
La boule

Le dessert du jour ..... **5,00 €**
Selon l'humeur du chef

BOISSONS

SOFTS

En 33 cl.

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro ..... **3,00 €**

Fanta Orange / Sprite ..... **3,00 €**

Dr Pepper Cerise / Oasis Tropical ..... **3,00 €**

Perrier tranche ..... **3,30 €**

Limonade artisanale ..... **4,00 €**

Thé pêche artisanal ..... **4,00 €**

BIÈRES

Bière artisanale La Blonde (33 cl) ..... **5,00 €**
Légère et maltée

Bière artisanale La Blanche (33 cl) ..... **5,00 €**
Douce et fruitée

Bière artisanale L'Ambrée (33 cl) ..... **5,00 €**
Riche et caramélisée

Bière sans alcool (33 cl) ..... **4,00 €**

COCKTAILS

Virgin Mojito (sans alcool) ..... **7,00 €**
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, rhum 0 %

Mojito classique (avec alcool) ..... **8,00 €**
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, rhum

ALCOOLS ET APÉRITIFS

Ricard (3 cl) ..... **4,00 €**

Martini blanc ou rouge (6 cl) ..... **4,00 €**

Muscat (6 cl) ..... **4,00 €**

Whisky ..... **8,00 €**

Baby ..... **4,00 €**

DIGESTIFS

En 4 cl.

Armagnac ..... **7,00 €**

Cognac ..... **7,00 €**

Get 27 / Manzana ..... **7,00 €**

FORMULES

Formule du midi

- Le Beurre du jour & frites ..... 13,00 €
- Le Beurre du jour & frites + dessert ..... 16,00 €

Sur place ou à emporter.

Burger
- Le Beurre du jour

Frites
- Frites

Dessert