

BURGERS

Nos viandes sont cuites à point, n'hésitez pas à préciser votre cuisson !
Steak haché 120gr.

CLASSIC

Boeuf bio, comté affiné 18 mois, laitue iceberg, cornichons, oignons caramélisés et notre sauce signature.

8.90

WALLACE

Boeuf bio, blue stilton, bacon de boeuf, oignons caramélisés et notre sauce crème fraîche.

8.90

NERUDA

Boeuf bio, paprika fumé, cheddar mature affiné 9 mois, mâche, oignons rouges, ciboulette et notre sauce avocat.

8.90

PROTEST

Boeuf bio, chèvre, champignons caramélisés, roquette et notre sauce moutarde et poivre.

8.90

GASSAN

Boeuf bio, comté affiné 18 mois, roquette, tomates confites, épices za'atar* et notre sauce crème fraîche.
*Thym, graine de sésame, sumac et huile d'olive.

8.90

RYÔMA

Boeuf bio teriyaki, cheddar mature affiné 9 mois, champignons marinés teriyaki, coriandre et notre sauce miso.

8.90

LUTHER

Filet de poulet mariné, tomme de Savoie, poivron grillé, tomates confites et notre sauce signature.

7.90

ROSA (Végétarien)

Poivrons grillés, aubergines grillées, gros champignon de Paris, tomme de Savoie et notre sauce pesto.

7.90

LITTLE

Boeuf bio, cheddar affiné 9 mois, laitue iceberg et notre sauce signature.

7.90

→ UNE GROSSE FAIM ?

x2 DOUBLEZ VOTRE VIANDE (+fromage au choix) **+3.00**

+1 AJOUTEZ DES INGRÉDIENTS **+1.00**

Fromage au choix, oeuf, tomates confites, bacon, champignons caramélisés, oignons caramélisés, oignons rouges, poivrons grillés, cornichons, aubergines.

ALLÉRGENES

Nous cuisinons avec des produits pouvant contenir du lactose, gluten, des fruits à coques, du soja, des graines de sésame, des oeufs et de la moutarde.

#ROSAPARKSFR

Prix TTC en € - Chèques bancaires et chèques vacances non acceptés.

COMBO

→ COMPOSEZ VOTRE COMBO

+3.00

Burger au choix + Accompagnement + Boisson*

*Boissons naturelles et homemade **+2€**

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

Frites croustillantes issues de l'agriculture biologique.

2.50

CHEESE FRIES +1€

Sauce fondante au cheddar vintage affiné 18 mois.

CHEESE FRIES & BACON +2 €

Sauce fondante au cheddar vintage & bacon au paprika fumé.

COLESLAW

Coleslaw maison à base de choux blancs, carottes râpées, oignons rouges et mayonnaise douce.

2.50

BOISSONS

HOMEMADE

- Citronnade : citron vert, citron jaune, menthe, sucre de canne, gingembre - 33cl
- Orangeade : orange sanguine, pamplemousse, citron vert, sucre de canne, curcuma - 33cl

3.00

NATURELLES

- Berry : Goji / Myrtille / Grenade - 33cl
- Lemonaid (pétillant) : Citron vert / Orange sanguine - 33cl
- ChariTea : Red / Black / Green - 33cl

3.00

CLASSIQUE

1.50

- Dr Pepper
- 7up
- Orangina
- Lipton Icedtea
- San Pellegrino
- Cristaline

CHAUDES

1.30

- Café expresso
- Café allongé
- Thé

DESSERTS

Dans la limite de la production du jour.

- Cookies
- Brownies
- Muffins
- Cakes

3.00

CONCEPT



Notre boeuf ? Français, de race charolaise et certifié agriculture biologique (label Ecocert), haché avant chaque service.
Sauces et desserts ? Préparés tous les matins sur place.
Nos fromages ? De véritables fromages labellisés (français et anglais), tranchés sur place, fondus sur le steak.
Enfin, que dire de nos frites ? Elles sont issues de l'agriculture biologique.
Le homemade et le bio, pour vous servir nos meilleurs burgers, enjoy!