

BIG FERNAND

NOS BREUVAGES

Découvrez nos apéritifs, digestifs, ... sur la carte BIG APERO BAR

SANS ALCOOL

BREUVAGES MAISON 33cl 1,50€
Thé glacé Pêche ou Citronnade ou Infusion Hibiscus Grenadine
ou Thé glacé Passion/Agrumes

BOISSONS GAZEUSES 33cl 2,90€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry, Orangina,
Liptonic, Canada Dry, 7up

JUS DE FRUITS 25cl 3,30€
Pomme, Pêche blanche, Abricot, Orange, Fraise, Ananas, Poire
(Juste - COMPTOIR RHODANIEN)

SIROPS 33cl 1,50€
Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Pêche, Orgeat (EYGUEBELLE)

ÉLIXIRS 33cl 3,30€
Limonade Citron ou Pomme ou Grenadine

SOLUTIONS AQUEUSES 50cl 2,00€
Eau minérale naturelle VITTEL ou gazeuse VALS

BIEN GOURMAND

SMOOTHIES 33cl 4,20€
Tagada (fraise banane) Red (Grenade, framboise, acerola)
Coco (Ananas, noix de coco) Exotic (Mangue, passion, orange)
Pink Paradise (Fruit du dragon, goyave, ananas)

MILKSHAKES 33cl 5,40€
Florida (Fraise, banane) Manhattan (Chocolat)
California (Fruits rouges) Hawaï (Vanille)
Seattle (Café)

BIEN CHAUD

CAFETERIE
(Café FOLLINET - Thé JARDINS DE L'HERMITAGE)

Expresso, Café long / Double Espresso 1,70€ / 2,90€

Chocolat chaud 3,50€

Cappuccino, Latte Machiatto 3,50€

Thé 2,50€

Jardin de Marjorelle ou Citron vert basilic ou Yunnan Vert ou

Jardin à l'anglaise ou Le chant des grillons

Supplément Sirop ou Citron ou Lait 0,50€

NOS BINOUZES



BIÈRES
PRESSION

Bière Bio par nos copains de la BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE

La blonde 4,7% 25cl/50cl 3,70€ 5,90€

La blanche - Lunette 4,6% 25cl/50cl 3,90€ 6,50€

IPA Aubeloun 6,0% 25cl/50cl 4,20€ 6,50€

Ambrée Lunik 5,0% 25cl/50cl 3,70€ 5,90€

BIÈRES
BOUTEILLES

Lunaski - Imperial Stout - 8,5% 33cl 6,00€

Sylvester Stalune - Double IPA - 8,0% 33cl 6,00€

Lager des étoiles - India Pale Lager- 6,5% 33cl 6,00€

Must- Saison grape Ale- 6,6% 33cl 6,50€

Les breuvages maison



Carafe d'eau gratuite sur demande. Prix en € TTC. TVA en vigueur Septembre 2025.



Le fondant Baulois

NOS DESSERTS

FONDANT BAULOIS 4,00€
Gâteau au chocolat épais et hyper fondant, avec un goût de caramel...

RAVIOLES AU CHOCOLAT VALRHONA 4,00€
Des petits beignets frits au chocolat ! Un dessert 100% local, signé
MÈRE MAURY & VALRHONA...

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 4,00€
C'est pour se faire mousser que nos Fernands la font au chocolat
Valrhona Guanaja et Jivara

GODET FAÇON TIRAMISU OREO 4,00€
Une mousse tiramisu sans génoise mais gourmande aux Oreo

GODET FAÇON TIRAMISU FRAMBOISE 4,00€
Une mousse tiramisu sans génoise mais délicate aux Spéculoos et
framboises (coulis et fruit)

GLACES & SORBETS
(glacier artisanal bio TERRE ADÉLICE)
x1 boule 3,00€ / x2 boules 5,00€ / x3 boules 7,00€

Servis avec crème fouettée sucrée à la vanille

Glace		Sorbet	
Vanille	Café	Fraise	Citron
Caramel	Cookies	Calisson	Chocolat noir Morin
Stracciatella	Pistache	Passion	Menthe
Spéculoos	Nougat	Mangue	Myrtille
Rhum raisin		Châtaignin	Abricot
Pâte à tartiner			

NOTRE CAVE

* Vin proposé suivant arrivage

ROUGE IGP ARDECHE 12cl/75cl 4,50€ / 25€

Dandy - Château Les Amoureuses

AOP CROZES-HERMITAGE* 12cl/75cl 6,50€ / 36€

L'Esquisse - Domaine des Hauts Chassis ou Aleofane - Natacha Chave

AOC SAINT-JOSEPH* 12cl/75cl 7,50€ / 42€

Silice - Domaine Coursodon ou Les Royes - Domaine Courbis

CÔTE-RÔTIE* 12cl/75cl 8,50€ / 52€

La Sarrasine - Domaine Bonserine ou Les Triotes - Domaine Garon

BLANC IGP ARDECHE 12cl/75cl 4,50€ / 25€

Ardèche - Louis Latour

AOC SAINT-JOSEPH 12cl/75cl 5,50€ / 29€

La Source - Ferraton Père & Fils

SAINT-PERAY* 12cl/75cl 8,50€ / 49€

Roussane - Domaine du Tunnel ou Ongrie - Domaine Alain Vogé

AOC RIVESALTES 12cl/50cl 5,00€ / 19€

Ambré Hors d'Âge - Domaine Lafage

ROSÉ AOP CÔTES-DE-PROVENCE 12cl/75cl 4,00€ / 23€

Anomis - Clos de caille

BIG FERNAND

la Big CARTE

« ARRÊTEZ DE BOUFFER DES BURGERS,
MANGEZ DES HAMBURGÉS »

Big Fernand, c'est avant tout la passion pour le terroir. Notre recette secrète ?
Du fait-maison, des produits français et de qualité issus de circuits courts.
C'est aussi la bonne humeur et la franchouillardise au sein de nos ateliers !



MENU EN

POUR SUIVRE NOS ACTUS ET NOUS FAIRE UN COUCOU :

@big_fernand @bigfernand @BigFernand_FR



ALLERGÈNES

NOS HAMBURGÉS ICONIQUES



Servis avec accompagnement (Fernandines ou Falade) / Gargandines +2,50€ / Frites de patates douces +1€

BARTHOLOMÉ 15,50€

L'accord parfait : Vin rouge AOP Crozes-Hermitage
Bœuf (race Limousine), raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand maison (sauce barbecue)

VALENTIN 16,00€

L'accord parfait : Vin rouge AOC Côte-Rôtie
Bœuf (race Limousine), caillette, picodon au lait cru Tomme Capra, ravioles frites Mère Maury, sauce Pèpère maison (mayonnaise poivre)

BIG FERNAND 15,00€

L'accord parfait : Vin rouge AOP Crozes-Hermitage
Bœuf (race Limousine), tomme de Savoie au lait cru, tomates mi-séchées, persil plat, sauce Tata Fernande maison (sauce cocktail)

BELPEGOR 15,50€

L'accord parfait : Vin rouge AOC Saint-Joseph
Bœuf (race Limousine), double dose de tomme de Savoie au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce Tonton maison (mayonnaise sucrée)

VICTOR 15,50€

L'accord parfait : Vin rouge IGP Ardèche
Bœuf (race Limousine), fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand maison (mayonnaise sucrée)

STEVE 16,00€

L'accord parfait : Vin rosé AOP Côtes-de-Provence
Steak de Saumon Fumé à chaud, tomates mi-séchées, crispy de thon épicé, double dose de sauce Tonton Fernand maison (mayonnaise sucrée)

PHILIBERT 14,50€

L'accord parfait : Vin rosé AOP Côtes-de-Provence
Poulet frit, tomme de Savoie au lait cru, poivrons grillés, oignons frits, persil, sauce Tata Fernande maison (sauce cocktail)

PAOLO 14,50€

L'accord parfait : Vin blanc AOC Saint-Joseph
Poulet frit, miel, pickles de concombre, ciboulette, double dose de sauce Spicy Frangine (sauce épicée au piment d'Espelette)

LUCIEN 14,00€

L'accord parfait : Vin blanc IGP Ardèche
Gros champignon de paname, tomme de Savoie au lait cru, tomates mi-séchées, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande maison (sauce cocktail)

GABIN 14,50€

L'accord parfait : Vin blanc IGP Ardèche
Galette de pomme de terre, double tomme de Savoie au lait cru, oignons frits, sauce Pèpère maison (mayonnaise au poivre 1,5%)

EFFET MÈRE MICHÈLE 15,50€

Hamburgé du moment éphémère, consultez l'ardoise ou demandez à l'un des Fernands



COMPOSEZ VOTRE PROPRE HAMBURGÉ

1/ BARBAQUE 10,50€	4/ EXTRA 1,50€
Bœuf ou Poulet frit	(par extra)
ou Saumon fumé	Poitrine de porc grillée
ou Bun tout nu	Caillette
	Crispy de thon épicé
2/ FROMAGE 2,50€	5/ SAUCE 0,50€
(par fromage)	(par sauce)
Raclette au lait cru	Tonton Fernand
Tomme de Savoie au lait cru	Mayonnaise sucrée au sirop d'érable fait maison
Fourme d'Ambert AOP	Tata Fernande
Picodon AOP au lait cru	Sauce cocktail cerfeuil et oignon rouge fait maison
Reblochon AOP au lait cru	BB Fernand
	Sauce barbecue fait maison
3/ GARNITURE 1,50€	6/ HERBES offert
(par garniture)	
Tomates mi-séchées	Spicy Frangine
Gros champignon de paname	Sauce cocktail au piment d'Espelette
Aubergines grillées	Pèpère Fernand
Courgettes grillées	Mayonnaise au poivre fait maison
Poivrons grillés	Pépé Rebloch'
Oignons confits	Sauce maison au reblochon (lait cru) 1,00€
Ravioles frites	Mayonnaise maison
Pickles de concombres	Ketchup ou Moutarde
Mélange de salades	
Oignons frits 0,50€	
Galette de pommes de terre 3,00€	



UNE SUPER FAIM ?

Effet BIG / +4€

DOUBLE VIANDE, DOUBLE FROMAGE, DOUBLE BONHEUR !

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FERNANDINES 3€

Frites fraîches maison paprika ou herbes de provence ou nature (avec sel)
Version Frites/Salade +1,00€

FRITES PATATES DOUCES 4€

Frites fraîches de légumes avec de bonnes patates douces

PETITE SALADE 3€

Mélange de salades, tomates mi-séchées, ciboulette et vinaigrette (huile d'olive et vinaigre balsamique)

GARGANDINES 5€

Frites fraîches maison, poitrine de porc fumée, ciboulette et sauce maison au Reblochon au lait cru AOP (Version VG : oignons frits à la place de la poitrine)



La consommation de fromage au lait cru n'est pas recommandée pour les femmes enceintes et les jeunes enfants de moins de 5 ans. La viande sera bien cuite pour les plats à destination des enfants.

NOS SMASHS

Uniquement en FORMULE = HAMBURGÉ + FERNANDINES ou FALADE + BOISSON (boissons gazeuses, eaux, thés ou citronnade maison)

SMASH FERNAND

Petit bun du boulanger, bœuf smashé, raclette au lait cru, ciboulette, sauce Tata Fernande maison (sauce cocktail)

10,00€



Les Tendres

SMASH POITRINE

Petit bun du boulanger, bœuf smashé, poitrine de porc fumée, raclette au lait cru, oignons frits, ciboulette, sauce Tata Fernande maison (sauce cocktail)

12,00€



Le Toasté Raclette

TOUR DE SMASH

la TOUR de SMASH
Laissez grimper la tour !
2ème étage : +3,00€
3ème étage : +2,75€
Étage supp : +2,50€

Un étage = bœuf smashé + raclette au lait cru



Le Smash Poitrine

A PARTAGER... OU PAS

TOASTÉ TOMME 4,90€

Tomme de Savoie au lait cru et oignons confits

TOASTÉ RACLETTE 4,90€

Raclette au lait cru et poitrine de porc fumée

TOASTÉ PICODON 4,90€

Picodon au lait cru et caillette grillée

TOASTÉ REBLOCHON 4,90€

Reblochon au lait cru et oignons frits



LES TENDRES 4,90€ / 7,90€
Pièces de poulet panés croustillants x3 / x5 avec deux sauces au choix

BIG SALADES GOURMANDES

Servie avec sa vinaigrette (huile d'olive et vinaigre balsamique) et son petit bun

BIG SALADE DRÔMOISE 12,00€

Méli-mélo de salades, tomates mi-séchées, caillette, ravioles frites Mère Maury, oignons frits, picodon Tomme Capra toasté au lait cru.

BIG SALADE DU CÉSAR 12,00€

Méli-mélo de salades, tomates mi-séchées, tendres de poulet frits, tomme de Savoie au lait cru, oignons frits, ciboulette.

BIG SALADE DU JARDINIER 12,00€

Méli-mélo de salades, poivrons grillés, tomates mi-séchées, légumes grillés (aubergines, courgettes, champignons), oignons frits, picodon Tomme Capra toasté au lait cru et ciboulette.



La BIG Salade du César

NOS MENUS ENFANT



MARMOT 9,90€

Burger avec fromage au choix (Raclette, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert ou sans fromage) ou 2 tendres (poulet frit)

P'TIT FERNAND 11,90€

Comme les grands ou presque ...
mini BARTHOLOMÉ ou mini BIG FERNAND ou mini LUCIEN

+
FERNANDINES nature

+
BOISSON au choix (sirop Eyguebelle, Cacolac, jus de pomme, jus d'abricot, jus d'orange, boissons gazeuses ou eaux)

Impossible de faire de bons Hamburgés sans une bonne viande !

La BONNE CUISSON ? C'est la VÔTRE ! Notre bœuf limousin est cuit à votre convenance !