« Les burgers au bœuf »

Bœuf « blonde d'Aquitaine »

Le Traditionnel : steak de bœuf, double cheddar, lard grillé, sauce burger maison, oignons rouge poêlés et oignons frits cornichons pickles et salade.

Le Forestier 2.0: steak de bœuf, râpé de pommes de terre ail et persil, crème de morilles et Beaufort, jambon cru, lamelles de Beaufort, salade et oignons frits.

Le Bleu-Vercors : steak de bœuf, bleu de Sassenage gratiné, sauce noix-ciboulette, pancetta snackée, oignons rouge cru, salade et oignons frits.

Le Royal-Smash (+3 .70€) : double steak de bœuf smashé, sauce burger maison, cornichons pickles, triple lard et triple cheddar, oignons frits et oignons rouge poêlés.

Le Savoyard : steak de bœuf, sauce poivre et ciboulette, viande des grisons, oignons rouge déglacés au balsamique, reblochon gratiné, salade.

Le Périgourdin (+4.70 €) : steak de bœuf, confit d'oignons au balsamique, magret de canard fumé, tranche de foie gras de canard, salade et confiture de figues maison.

« Les burgers au poulet »

Le Crousty-Marcellin : poulet croustillant, mayonnaise noix-ciboulette, pancetta snackée, sauce onctueuse au Saint Marcellin, confit d'oignons au balsamique, salade et oignons frits.

Le Texan : poulet croustillant, sauce barbecue, double cheddar et lard grillé, oignons rouge cru, cornichons pickles, poivrons marinés, salade et oignons frits.

Le César : poulet croustillant, sauce tartare maison, copeaux de parmesan 12 mois, tomates confites, coppa snackée, salade et oignons frits.

****

Le Veggie : au choix des burgers de notre carte, la viande sera remplacée par une crique de pommes de terre ail et persil.

TARIFS

Burger seul : 14.50 €

Burger +soda : 16.50€

Burger+frites : 17.50€

Burger +frites+soda : 19€

Burger+frites+bière : 21.70 €

(Hors burgers avec supplément)

Daily Box : Un burger au choix OU 7 Tenders, frites fraiches, 2 sauces maison au choix, une boisson et un dessert maison : 22.50 € (25 € avec une bière)

Box gourmet : *« même formule que la Daily box avec le burger Périgourdin inclus » :* 26.50€ (29 € avec une bière)

Menu enfant : 13.00 €

-Burger de bœuf sauce burger maison, double cheddar, salade OU Chicken tenders (4 à 5 pièces) avec salade garnie.

-frites fraiches + une sauce maison au choix.

- Une boisson au choix.

-Une surprise.

Nos plats et petites faims

Tartare de bœuf : bœuf « blonde d'Aquitaine », servi cru, Tabasco, moutarde, huile d'olive, cornichons, persil, échalotes, salade et frites fraiches : 18.50 €

La tranche de foie gras : salade composée, pain toasté et confiture de figue maison : 13.50 €

Chicken-Tenders : filets de poulet frits, salade, sauce au choix.

Par 3 : 7€ Par 6 : 13€ Par 10 : 20€

Frites fraiches :

Moyenne : 5 € XXl : 10 €

Notre spécialité

« Frites fraiches, sauce au St Marcellin, lard grillé et oignons frits »

Moyenne : 8 € XXL : 14.50€

Desserts du moment : 4.50 €

Renseignements au téléphone, au camion, ou sur nos réseaux sociaux.

Boissons fraîches

Boissons 33cl ***2.50 €***

33cl **:** ***4.70 €***

Coca-cola

Coca-zero

Rousse

Orangina

Ambrée

Ice tea

Blanche

Oasis pomme-cassis-framboise

Tropico

blonde » 4 €

Schweppes agrumes

Cristalline :50cl

Cristalline gazeuse : 50cl

Bières

Markus

Markus

Markus

Markus IPA

« Bud Bière

« Emplacements et horaires »

Mercredi soir : place du 19 mars "Châteauneuf de Galaure"

Jeudi soir : quai de la Galaure "Hauterives"

Vendredi soir : parking Weldom" Saint Sorlin en Valloire"

Samedi soir : place de l'église " Marcollin"

« Une semaine sur deux »

Dimanche soir : place Maxime Chantier-Andance

Horaires :

Soir : 18h30-21h00

« O' Daily Truck »

Food truck-événementiel privatisation

« Burgers maison, et produits de saisons »

07-84-75-76-46

Suivez-nous : Facebook-Instagram

Liste des Allergènes :

Céréales

Crustacées

Œuf

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coques

Céleri

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Nous serons ravis de vous informer de la composition des plats afin de vous guider au mieux.

Origine des viandes et abattage :

Steak haché frais-Bœuf « blonde d'Aquitaine » : origine-France abattage-France.

Charcuterie origine : France-Italie-Espagne – abattage France-Italie Espagne.

Nos fournisseurs :

Viande : Boucherie Intermarché à Anneyron.

Pain et buns : Boulangerie Dufour à Chateauneuf de Galaure

Pommes de terre : Famille Magniat à Marcollin.

Bières : Brasserie artisanale Markus à Cléon d'Andran.