

RED BEAR N°1 BURGER

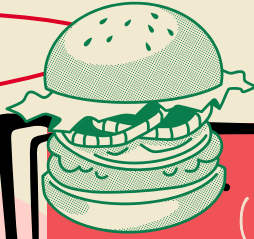
Carte

CHAMPION DE FRANCE DU BURGER



STARTER

- **NACHOS CHILI CHEDDAR**
1 PERS. 5,90 € / 2 PERS. 8 € / 4 PERS. 15 €
Tortilla chips, chili maison, sauce cheddar maison, herbes fraîches et pickles maison.
- **DADINHO STICKS AU MORBIER & SAUCE CREAM GARLIC**
6 PIÈCES 9 €
Six sticks croustillants tapioca et morbier du Jura, servis avec une sauce garlic onctueuse maison.
- **TACOS BLACK POULET CRISPY**
2 PCS 8 € / 3 PCS 12,90 €
Tortillas black aux charbon végétal maison, garnies de poulet croustillant, coleslaw d'oignons et choux blanc, sauce ranch.
- **PLANCHE TAPAS DU CHEF**
-Nachos (1 personne), Black Tacos (3 pièces), Dadinho (4 pièces) Pour 4 personnes • 22 EUR
-Nachos ½ (1 personne), Black Tacos (2 pièces), Dadinho (2 pièces) pour 2 personnes • 16 EUR



BEAR GERS

(SANS ACCOMPAGNEMENT)

- **BEAR'INGHTON 16,90 €**
Pain maison, steak de bœuf, Blue Stilton AOP, poires caramélisées au miel, noix torréfiées, roquette, sauce moutarde à l'ancienne et balsamique maison.
Option double steak fromage + 4 eur / Option végété sans SUPP
- **MOUNT' BEAR 16,90 €**
Pain maison, steak de bœuf, Morbier du Jura AOP, coppa grillée, oignons confits, roquette, pickles de concombre, sauce crème citron, ail confit et vin jaune.
Option double steak fromage + 4 eur / Option végété sans SUPP
- **BEAR' BIQUETTE 15,50 €**
Pain maison, steak de bœuf, chèvre chaud au miel, marrons poêlés au beurre, graines de courge, roquette, ketchup de butternut maison.
Option double steak fromage + 4 eur / Option végété sans SUPP
- **WILD BEAR' WEST 15,50 €**
Pain maison, cuisse de poulet désossée, marinée à l'ail et au gingembre, panée et nappée d'une barbecue miel-soja-cajun, cheddar mûré, coleslaw ranch, iceberg et pickles de concombre.
Option végété sans SUPP
- **BEAR'B'Q 14,50 €**
Pain maison, steak de bœuf, cheddar mûré, salade romaine, bacon jam, pickles de concombre, sauce BBQ maison.
Option double steak fromage + 4 eur / Option végété sans SUPP



SIDES

- FRITES MAISON - 3,00 €
- FRITES CAJUN - 3,50 €
- FRITES DE PATATE DOUCE - 3,90 €
- FRITES CHEDDAR-BACON - 4,90 €
- FRITES CREAM CHEESE GARLIC - 4,90 €
- FRITES DE PATATE DOUCE CREAM CHEESE GARLIC - 4,90 €
- SUCRINE GRILLÉE SAUCE CREAM GARLIC - 3,00 €



BONUS

- **BURGER ENFANT 12 EUR (MOINS DE 10ANS)**
Pain maison, steak de boeuf haché local, cheddar, ketchup + frites maison
- **LE MOTHER FUCKER BEEF 120 EUR**
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 48H À L'AVANCE
Pain géant maison au poivre, environ 1,5 kg de côte de bœuf tranchée (cuisson saignante), morbier AOP, oignons rouges frais, iceberg, sauce chef.
- **FORMULE MIDI (HORS WEEK-END FÉRIÉ) 19,90EUR**
VOIR SUR LES ARDOISES DANS LE RESTAURANT

« Présence possible d'allergènes. Renseignez-vous auprès de l'équipe. »

RED BEAR

N° BURGER

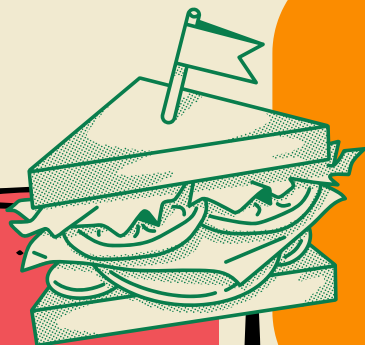
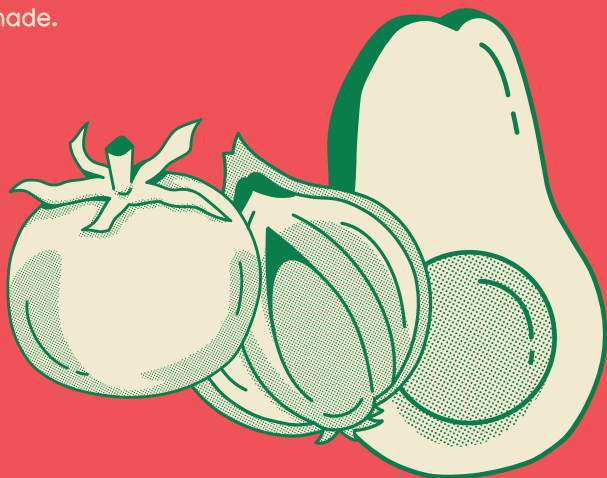
SALADES

- SALADE CHÈVRE-MIEL & BACON | 15,50 EUR

Mélange de roquette et romaine, toasts de chèvre au miel, bacon grillé, noix torréfiées, pickles d'oignons rouges et grenade.

- SALADE MORBIER & COPPA | 15,50 EUR

Mélange de roquette et romaine, toasts de morbier, coppa grillée, noix torréfiées, pickles d'oignons rouges et grenade.



CHEZ NOUS

LE BURGER A UNE ÂME

Chez Red Bear N Burger, tout est fait maison avec des produits de qualité.

Notre pain est préparé sur place, notre bœuf 100 % français et nos pommes de terre des Hauts-de-France deviennent de vraies frites maison.

Nos poulets et œufs français, issus d'élevages en plein air, garantissent une traçabilité exemplaire.

Et un maximum de nos fromages, fruits et légumes sont locaux ou d'origine France.

Viande 100 % française, produits frais, engagement local.

C'est notre façon de faire, au Red Bear N Burger.

TOAST

- TOAST BLUE STILTON | 14,50 EUR

Pain poêlé au beurre, compotée de butternut, poires caramélisées, crémeux de Blue Stilton, noix torréfiées, pickles de grenade, roquette. Servi avec sucrose grillée et sauce cream garlic.

- TOAST CHÈVRE & POIRE | 14,50 EUR

Pain poêlé au beurre, compotée de butternut, poires caramélisées, miettes de chèvre, noix torréfiées, pickles de grenade, roquette. Servi avec sucrose grillée et sauce cream garlic.

DESSERTS

- MI-CUIT MI-COOKIE BLACK | 9,90 EUR

Black Cookie au sésame noir, glace sésame & caramel beurre salé

- COUPE SNICKERS | 7,50 EUR

Glace vanille, ganache chocolat, cacahuètes, caramel beurre salé et crème fouettée maison

- TIRAMISU | 8,90 EUR

Tiramisu en espuma à la crème de marron & liqueur de châtaigne -

- STRUDEL AUX POIRES | 8,90EUR

Strudel aux poires, crème de marron, noix & caramel beurre salé, crème fouettée maison

- CAFÉ/THÉ GOURMAND | 10 EUR

Tiramisu, cookie mi-cuit, boule de glace vanille, café ou thé

- CAFÉ FRAPPÉ | 5,50 EUR

Café frappé, crème fouettée maison & fève de tonka -



« Présence possible d'allergènes. Renseignez-vous auprès de l'équipe. »