

# « Les burgers au bœuf »

Bœuf « blonde d'Aquitaine »

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

Le Fermier : steak de bœuf, mayonnaise maison, confit d'oignons au balsamique, lard grillé, bûche de chèvre gratinée, salade.

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

Le Black and Brie : steak de bœuf flambé à l'armagnac, mayonnaise à l'huile de truffe, confit d'oignons au balsamique, Brie gratiné, salade.

Le Périgourdin (+5€) : steak de bœuf, sauce au foie gras champignons et truffe noire, magret de canard fumé, mayonnaise à l'huile de truffe, tranche de foie gras et salade.

## « Les burgers au poulet »

**Le Mexi-Crunch** : Poulet croustillant, sauce mexicaine au citron vert ciboulette, guacamole, tortillas, chorizo poêlé, double cheddar, salade.

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

**Le Crouty-Marcellin** : Poulet croustillant, sauce St Marcellin, mayonnaise noix-ciboulette, confit d'oignons au balsamique, lard grillé, salade.

\*\*\*\*\*

**Le Fish Burger (+2€)** : Truite fumée « Moulin de Caouley », crème aux herbes fraîches, tranches d'avocats, crêpe de pommes de terre, tartare de tomates confites, huile d'olive citron-ciboulette, salade.

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

## TARIFS

Burger seul : 13.50€

Burger +frites **ou** burger+boisson : 16€

Burger +frites + boisson : 17.50€

(Hors burgers avec supplément)

Daily Box : Un burger au choix ou 8 Tenders, frites fraîches, 2 sauces maison, une boisson (sauf bière) et un dessert maison : 21.00€

Box gourmet : « même formule que la Daily box avec le burger Périgourdin inclus » : 25€

Frites fraîches :

Moyenne : 5 €

XXL : 10 €

## 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 fraîches : **17.00 €**

La tranche de foie gras : salade composée, pain toasté et confiture de figue maison : **13 €**

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

Par 3 : **7€**    Par 6 : **12€**    Par 10 : **20€**

### Menu enfant : 13.00 €

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

-frites fraîches +une sauce maison.

- Une boisson au choix.

### Desserts du moment : 5 €

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

## Boissons fraîches

**Boissons 33cl 2 €**

**4.00 €**

**Coca-cola**

**Coca-zero**

**Rousse**

**Orangina**

**Ambrée**

**Ice tea**

**Blanche**

**Oasis pomme-cassis-framboise**

**Markus IPA**

**Tropico**

**blonde »**

**Schweppes agrumes**

**Cristalline :50cl**

**Bières 33cl :**

**Markus**

**Markus**

**Markus**

**« Bud Bière**

**Cristalline gazeuse : 50cl**

## **Emplacements :**

### **Semaine paire :**

**Mercredi soir :** parking d'Intermarché "Anneyron"

**Jeudi midi :** maroquinerie "Atelier des 4 collines "  
Hauterives"

**Jeudi soir :** quais de la Galaure "Hauterives"

**Vendredi soir :** parking Weldom" Saint Sorlin en Valloire"

**Dimanche soir :** parking Schmidt -Auto « Andance"

### **Semaine Impaire**

**Mercredi soir :** place des cordeliers "Châteauneuf de Galaure"

**Jeudi soir :** Camping « Bois et toiles » Saint Rambert d'Albon  
(mai à septembre)

**Vendredi soir :** parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"

**Samedi soir : place de l'église " Marcollin"**

**Dimanche soir : parking Schmidt -Auto "Andance"**

**Horaires :**

**Midi : 11h45-13h30**

**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 Monteil à Saint sorlin en valloire.

**Pommes de terre** : Famille Magniat à Marcollin

**Plants et aromates** : Pepi-tomato à Saint sorlin en valloire

**Bières** : Brasserie artisanale Markus à Cléon d'Andran.