

FOOD TRUCK

La Carte

100%
FAIT MAISON

Avec de bons produits
frais et locaux

NOS RECETTES BURGERS ou WRAPS

LES CLASSIQUES

YEAH

LE MIGNON : 9€ seul / 12€ avec  ou  ou 
(Ketchup, salade, steak de bœuf fait maison, cheddar)

LE CHEESY : 11€ seul / 14€ avec  ou  ou 
(Ketchup/Moutarde, pickles de cornichons, salade, double cheddar, steak de bœuf fait maison, crispy d'oignons)

LE CHEESEBACK : 13€ seul / 16€ avec  ou  ou 
(Sauce Barbecue maison, pickles de cornichons, salade, double cheddar, steak de bœuf fait maison, double lard grillé, crispy d'oignons)

Nos recettes peuvent contenir des allergènes :
Œuf, Lait, Moutarde, Arachide, Graines de sésame, Demandez-nous !

LES POULETS ET VEGGIE

BOOM!

LE DROMOIS : 13€ seul / 16€ avec  ou  ou 
(Aioli aux fines herbes maison, pickles de cornichons, salade, double cheddar, double tenders de poulet maison)

LE SURFEUR : 14€ seul / 17€ avec  ou  ou 
(Mayo maison au piment d'Espelette AOP, oignons, salade, double cheddar, double tenders de poulet maison, poivrons rouges marinés et grillés à la plancha, chips de chorizo)

LE CESAR : 14€ seul / 17€ avec  ou  ou 
(Mayo maison au Parmigiano Reggiano AOP, pickles de cornichons, salade, emmental, double tenders de poulet maison, chips de coppa, lamelles de Parmigiano Reggiano AOP)

LE VEGGIE :  12€ seul / 15€ avec  ou  ou 
(Sauce au choix, pickles de cornichons, salade, double cheddar, rösti de pommes de terre, œuf bio au plat, crispy d'oignons)

LES FROMAGÈRES YES!

L'ESPAGNOL : 13€ seul / 16€ avec  ou  ou 
(Mayo maison au piment d'Espelette AOP, oignons, salade, cheddar, steak de bœuf fait maison, fromage Basque, chips de chorizo)

LE MARCEL : 14€ seul / 17€ avec  ou  ou 
(Sauce St Marcellin IGP maison, pickles de cornichons, salade, emmental, steak de bœuf fait maison, St Marcellin IGP fondu au chalumeau, chips de coppa)

LE SAVOYARD : 15€ seul / 18€ avec  ou  ou 
(Mayo maison moutarde à l'ancienne, pickles de cornichons, salade, emmental, steak de bœuf fait maison, reblochon AOP fondu, lard grillé, crispy d'oignon)

LE MAQUISARD : 15€ seul / 18€ avec  ou  ou 
(Mayo maison moutarde à l'ancienne, pickles de cornichons, salade, emmental, steak de bœuf fait maison, bleu du Vercors AOP fondu au chalumeau, lard grillé et crispy d'oignons)

LE BURGER DU MOMENT : 15€ seul / 18€ avec  ou  ou 
(Chaque semaine un nouveau Burger à découvrir, au camion ou sur les réseaux sociaux)

PETITS CREUX

RELAX!

Petite salade composée 4,00€
Frites faites maison + sauce au choix 4,00€
Tarte Veggie faite maison (sur pâte sablée Bio) 6,00€
Onion Rings x 10 4,00€
Mini Camembert pané x 4 5,00€
Chili Cheese x 5 4,00€
Rösti x 2 5,00€
Tenders de poulet fait maison x 3 (200g) 8,00€

NOS BOX A PARTAGER... OU PAS

BOX 1 5,00€
(5 onions + 5 chilis cheese)

BOX 2 10,00€
(5 onions + 5 chilis cheese + 5 mini camemberts)

BOX 3 15,00€
(5 onions + 5 chilis cheese + 5 mini camemberts + 3 röstis)

BOX 4 20,00€
(5 onions + 5 chilis cheese + 5 mini camemberts + 2 röstis + 3 tenders de poulet maison)

BIG SALADES

LA VERCORS : 12,00€
(Salade, Ravioles des Grands Goulets, Lards grillés et noix du Vercors)

LA COCOTTE : 13,00€
(Salade, crudités, rösti de pomme de terre, œuf bio, bleu du Vercors AOP et chips de coppa)

LA BASQUE : 14,00€
(Salade, crudités, poivrons rouges marinés, double tenders de poulet fait maison, fromage Basque et chips de chorizo)

LA ROMAINE : 15,00€
(Salade, crudités, tomates séchées à l'Italienne, double tenders de poulet fait maison, chips de Coppa et Parmigiano Reggiano AOP)

FORMULES DE LA SEMAINE – FAIT MAISON

PLAT BISTRO SOLO 13,00€

**PLAT BISTRO
+ PETITE SALADE COMPOSEE
OU DESSERT BISTRO** 16,00€

**PLAT BISTRO
+ PETITE SALADE COMPOSEE
+ DESSERT BISTRO** 19,00€

LES DESSERTS

100%
FAIT MAISON

Cookie BIO 2.50€
Tiramisu 5.00€
Dessert Bistro 4.00€

NOS BOISSONS

Eau plate 1.00€
San Pellegrino 2.50€
Sodas 2.50€
Jus de fruits Bio (26) 3.00€
Limonade Bio (26) 3.50€
Bières Bio (26) 5.00€

NOS SUPPLÉMENTS

Fromages 2.50€
Charcuterie (Lard, coppa, chorizo) 3.00€
Steak de boeuf fait maison 4.50€
Mayonnaise / Ketchup 0.50€

Nos sauces Maison : 1,00€

Mayonnaise moutarde à l'ancienne,
Mayonnaise au piment d'Espelette AOP,
Mayonnaise au Parmigiano Reggiano AOP,
Sauce St Marcellin IGP,
Aïoli aux fines Herbes et BBQ



Votre artisan agit en faveur
de l'environnement et a décroché
son label éco-défis !

MÉDAILLE D'OR