

« 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 : steak de bœuf, crème de trompettes-échalotes et ciboulette, lamelles de Comté 18 mois, lard grillé, salade et oignons frits.

Le Mont-Lozère : steak de bœuf, bleu des Causses gratiné , champignons blanc poêlés, coppa snackée, mayonnaise maison et oignons frits , 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 Savoyard : steak de bœuf, sauce poivre-crème fraîche et ciboulette, coppa, oignons rouge déglacés au balsamique, reblochon gratiné, salade.

Le Périgourdin (+5€) : steak de bœuf, confit d'oignons au balsamique, magret de canard fumé, tranche de foie gras de canard, salade et confiture de figes maison.

« Les burgers au poulet »

Le Thai-burger : poulet croustillant, sauce pad-thai et lard émincé, tartare d'échalotte et ciboulette au citron vert, magic thai sauce, double cheddar et salade.

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

Le Cesar : poulet croustillant, sauce tartare maison, copeaux de parmesan, poivrons rouges marinés, coppa snackée, et 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 : 14 €

Burger +soda : 16 €

Burger+frites : 17 €

Burger +frites + soda : 18.50 €

(Hors burgers avec supplément)

Daily Box : Un burger au choix ou 8 Tenders, frites fraîches, 2 sauces maison au choix , une boisson (sauf bière) et un dessert maison : 22.00€

Box gourmet : « même formule que la Daily box avec le burger Périgourdin inclus » : 27€

Frites fraîches :

Moyenne : 5 €

XXL : 10 €

Frites fraîches et sauce au St Marcellin ,lard grillé et oignons frits

Moyenne : 8.50 € XXL : 15 €

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 : **14 €**

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

Par 3 : **7€** Par 6 : **13€** Par 10 : **20€**

Menu enfant : 13.00 €

-Burger de bœuf sauce burger maison, double cheddar, salade ou Chicken tenders (3 à 4 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 2.50 €

33cl : 4.50 €

Coca-cola

Coca-zero

Rousse

Orangina

Ambrée

Ice tea

Blanche

Oasis pomme-cassis-framboise

Markus IPA

Tropico

blonde » 4 €

Schweppes agrumes

Cristalline :50cl

Cristalline gazeuse : 50cl

Bières

Markus

Markus

Markus

« Bud Bière

Emplacements :

Semaine paire :

Jeudi soir : quais de la Galaure "Hauterives"

Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"

Dimanche soir : place Maxime Chantier-Andance

Semaine Impaire

Mercredi soir : place des cordeliers "Châteauneuf de Galaure"

Jeudi soir : quais de la Galaure "Hauterives"

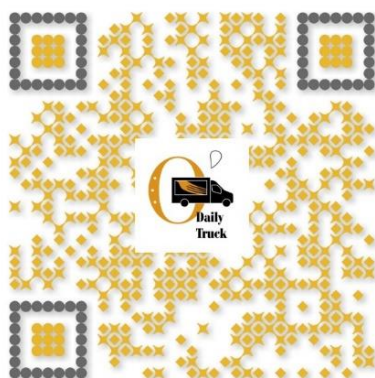
Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"

Samedi soir : place de l'église " Marcollin"

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-Boeuf « 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.