

## « 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 fraiche 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 figues 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 crique 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"**

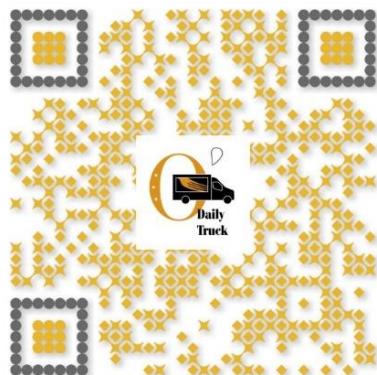
**Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"**

**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-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.