

## « 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 Bleu-Vercors : steak de bœuf, mayonnaise noix et ciboulette, « Bleu de Sassenage » gratiné, pancetta snackée, oignons rouge et salade.

Le Bueno Aires : steak de bœuf, sauce chimichuri maison, double cheddar, lard grillé, oignons rouge et 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 et Brie : steak de bœuf flambé à l'Armagnac, mayonnaise à la truffe, compotée d'oignons au balsamique, Brie gratiné, oignons frits et salade.

Le Périgourdin (+4€) : 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 Castillan** : poulet croustillant, sauce ibérique, tomme du castillan, chorizo snacké, tartare de poivrons fumés, oignons frits et salade.

**Le Crousty-Marcellin** : poulet croustillant, sauce Saint Marcellin, mayonnaise noix-ciboulette, compotée d'oignons au balsamique, coppa snackée, oignons frits et salade.

**Le César** : poulet croustillant, sauce tartare maison, copeaux de parmesan, poivrons rouge 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.

**Burger Suggestion** : Informations pour le burger du moment sur nos réseaux sociaux, par téléphone ou directement au food-truck .

## 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 : **12 €**

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 ( 4 à 5 pièces) avec salade.

-frites fraîches +une sauce maison.

- Une boisson au choix.

## Desserts du moment : 3 €

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

## Boissons fraîches

**Boissons 33cl 2.50 €**

**33cl : 4.50 €**

**Coca-cola**

**Coca-zero**

**Orangina**

**Ambrée**

**Ice tea**

**Blanche**

**Oasis pomme-cassis-framboise**

**Tropico**

**blonde » 4 €**

**Schweppes agrumes**

**Cristalline :50cl**

**Cristalline gazeuse : 50cl**

**Bières**

**Markus Rouse**

**Markus**

**Markus**

**Markus IPA**

**« 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"**

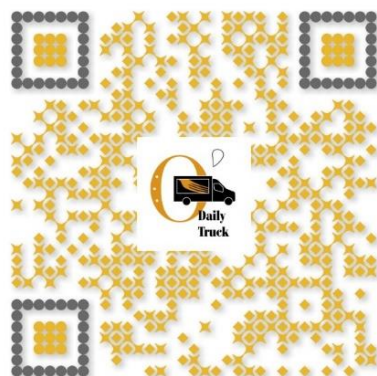
**Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"**

**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 Dufour à Chateauneuf de Galaure

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

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