

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

Le Mozza-Burger : steak de bœuf, sauce pesto parmesan, tomates de saison, mozzarella di buffala , coppa italienne, salade.

L'Auvergnat : steak de bœuf, mayonnaise maison, Saint Nectaire gratiné, jambon cru d'Auvergne, confit d'oignons salade et oignons frits.

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 Texan : poulet croustillant, sauce barbecue, double cheddar et lard grillé, oignons rouge, cornichons pickles, tomates de saison.

Le César : poulet croustillant, sauce tartare maison, copeaux de parmesan 12 mois, oignons frits, coppa italienne, tomates de saison, et salade.

Le Japan-Burger : poulet croustillant, sauce au curry vert, tartare de tomates ail et ciboulette, sauce yakitori , émincé de lard, 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 : 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 (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 :

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 toîlés » Saint Rambert d'Albon
(mai à septembre)

Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"

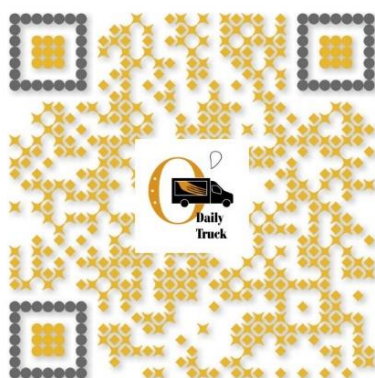
Samedi soir : place de l'église " Marcollin"

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.