

# RED BEAR N°1 BURGER



CHAMPION DE FRANCE DU BURGER



## STARTER

### • NACHOS CHILI CHEDDAR

1 PERS. 5,90 € / 2 PERS. 8,50 € / 4 PERS. 16€

Tortilla chips, chili maison, sauce cheddar maison, herbes fraîches et pickles maison.

### • TENDERS DYNAMITE

6 PIÈCES 11,90 €

Tenders de poulet ultra croustillants maison, nappés d'une sauce maison relevée, sublimés de sauce satay, coriandre fraîche, sésame et condiments.

### • TACOS D'EFFILOCHÉ DE BŒUF

2 PCS 8,50 € / 3 PCS 12,90 €

Tortillas maison garnies d'effiloché de bœuf fondant, sauce crème citronnée, coriandre fraîche, salade iceberg et condiments.

### • PLANCHE TAPAS DU CHEF

1 portion de nachos (2 personnes), 4 tenders dynamite et 3 tacos d'effiloché de bœuf. • 24 EUR

½ portion de nachos (1 personne), 2 tenders dynamite et 2 tacos d'effiloché de bœuf. • 15,90EUR

« Présence possible d'allergènes. Renseignez-vous auprès de l'équipe. »



## BEARGERS

### (SANS ACCOMPAGNEMENT)

#### • RED BEAR 13,90 €

Pain maison, steak de bœuf local Salers Angus (125 g), double cheddar mûré, bacon grillé, pickles de concombre, salade iceberg, oignons rouges et sauce raising maison ( disponible au poulet crispy + 2€) Option double steak fromage + 4 eur / Option végé sans SUPP

#### • BEAR'GUIGNON 16,90 €

Pain maison, effiloché de bœuf mijoté au vin rouge et jus réduit, mélange cheddar-emmental, oignons grelots et lardons au vin rouge, pickles de graines de moutarde, roquette et mayonnaise Savora.

#### • BEAR'CLÉTTE 15,90 €

Pain maison, steak de bœuf local Salers Angus (125 g), raclette fondante, râpé de pommes de terre frit, bacon grillé, pickles de concombre, roquette et sauce yaourt grec citronnée à la moutarde à l'ancienne.

Option double steak fromage + 4 eur / Option végé sans SUPP

#### • BEAR'OILLES 15,90 €

Pain maison, steak de bœuf local Salers Angus (125 g), maroilles fondant, confit d'oignons à la bière, salade croquante d'endives et roquette, noix torréfiées et sauce yaourt grec citronnée à la moutarde à l'ancienne.

Option double steak fromage + 4 eur / Option végé sans SUPP



## SIDES

• FRITES MAISON - 3,50 €

• FRITES CAJUN - 3,90 €

• FRITES DE PATATE DOUCE - 4,50 €

• FRITES CHEDDAR-BACON - 4,90 €

• FRITES CREAM CHEESE GARLIC - 4,90 €

• FRITES DE PATATE DOUCE

CREAM CHEESE GARLIC - 4,90 €

• SUCRINE GRILLÉE SAUCE CREAM GARLIC -

3,50 €



## BONUS

### • BURGER ENFANT 12 EUR ( MOINS DE 10ANS)

Pain maison, steak de boeuf haché local, emmental, ketchup + frites maison

### • LE MOTHER FUCKER BEEF 120 EUR

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION 48H À L'AVANCE  
Pain géant maison au poivre, environ 1,5 kg de côte de bœuf tranchée (cuisson saignante), morbier AOP, oignons rouges frais, iceberg, sauce chef.

### • FORMULE MIDI ( HORS WEEK-END FÉRIÉ) 19,90EUR

VOIR SUR LES ARDOISES DANS LE RESTAURANT

# RED BEAR N° BURGER

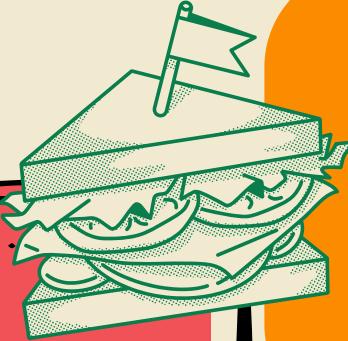
## SALADES

- SALADE RACLETTE & BACON | 15,50 EUR

Mélange de roquette et ice-berg, toasts de raclette , bacon grillé, noix torréfiées, pickles et condiments .

- SALADE MAROILLES & BACON | 15,50 EUR

Mélange de roquette et ice-berg, toasts de Maroilles , bacon grillé, noix torréfiées, pickles et condiments .



## TARTINES

- RACLETTE | 15,50 EUR

Pain poêlé au beurre, compotée d'oignons, raclette fondu, noix torréfiées, pickles et condiments, roquette.  
Servi avec sucrine grillée et sauce cream garlic.

- MAROILLES | 15,50 EUR

Pain poêlé au beurre, compotée d'oignons, toast de maroilles fondu, noix torréfiées, pickles et condiments, roquette.

Servi avec sucrine grillée et sauce cream garlic.

## DESSERTS

- MI-CUIT MI-COOKIE | 9,90 EUR

Un maxi cookie chocolat-cacahuète maison, servi tiède, accompagné de glace vanille, caramel beurre salé

- COUPE BEAR'N JERRY'S | 7,90 EUR

Glace vanille, ganache chocolat, morceaux de cookies maison, caramel beurre salé et crème fouettée maison

- TIRAMISU LEMON | 8,50 EUR

Tiramisu en espuma à la crème citron & limoncello

- CAFÉ/THÉ GOURMAND | 9,90 EUR

Tiramisu, cookie mi-cuit, boule de glace sésame, café ou thé

- CAFÉ FRAPPÉ | 6,50 EUR

Café frappé, crème fouettée maison & fève de tonka -

« Présence possible d'allergènes. Renseignez-vous auprès de l'équipe. »

## CHEZ NOUS

LE BURGER A UNE ÂME

Chez Red Bear N Burger, tout est fait maison avec des produits de qualité. Notre pain est préparé sur place, notre bœuf 100 % français et local et nos pommes de terre des Hauts-de-France deviennent de vraies frites maison.

Nos poulets et œufs français, issus d'élevages en plein air, garantissent une traçabilité exemplaire.

Et un maximum de nos fromages, fruits et légumes sont locaux ou d'origine France.

Viande 100 % française, produits frais, engagement local.

C'est notre façon de faire, au Red Bear N Burger.

