

« Nos burgers maison »

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 figues maison.

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, 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.

Semaine paire : 2-4-6

Jeudi soir : quais de la Galaure
"Hauterives"

Vendredi soir : parking Weldom" Saint
Sorlin en Valloire"

Dimanche soir : place Maxime chantier-
Andance

Emplacements semaine Impaire :1-3-5

Mercredi soir : place des cordeliers
"Châteauneuf de Galaure"

Jeudi soir : quai de la Galaure -
Hauterives

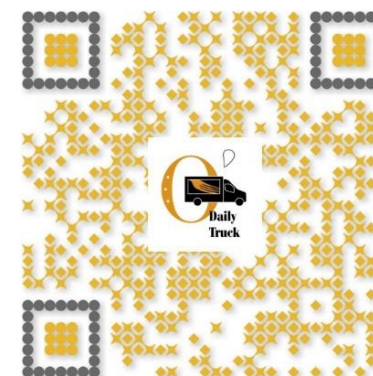
Vendredi soir : parking Weldom "
Saint Sorlin en Valloire"

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

Mail : odailytruck26@gmail.com