

NOS BURGERS MAISON

« Les burgers au bœuf »

Le Traditionnel : steak de bœuf, double cheddar, lard grillé, sauce burger maison, oignons rouge poêlés, cornichons pickles et salade.

Le Fermier : steak de bœuf, mayonnaise maison, confit d'oignons au balsamique, lard grillé, bûche de chèvre gratinée, 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 and Brie : steak de bœuf flambé à l'armagnac, mayonnaise à l'huile de truffe, confit d'oignons au balsamique, Brie gratiné, salade.

Le Périgourdin (+5€) : steak de bœuf, sauce au foie gras champignons et truffe noire, magret de canard fumé, mayonnaise à l'huile de truffe, tranche de foie gras et salade.

« Les burgers au poulet »

Le Mexi-Crunch : Poulet croustillant, sauce mexicaine au citron vert ciboulette, guacamole, tortillas, chorizo poêlé, double cheddar, salade.

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

Le Crousty-Marcellin : Poulet croustillant, sauce St Marcellin, mayonnaise noix-ciboulette, confit d'oignons au balsamique, lard grillé, salade.

Le Fish Burger (+2€) : Truite fumée « Moulin de Caouley », crème aux herbes fraîches, tranches d'avocats, crêpe de pommes de terre, tartare de tomates confites, huile d'olive citron-ciboulette, 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+soda : 16€

Burger +frites+soda : 17.50€

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 Périgourdin : « même formule que Daily box » : 25€

Soda : 2 €

Bière Artisanale : 4.00 €

Frites fraîches (sauces maison)

Moyenne : 5 €

XXI : 10 €

Tartare de bœuf : bœuf « blonde d'Aquitaine », servi cru, Tabasco, moutarde, huile d'olive, cornichons, persil, salade et frites fraîches : **17.00 €**

La tranche de foie gras : salade composée, pain toasté et confiture de figes maison : **13 €**

Chicken-Tenders : filets de poulet frits, salade composée, 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- où -Chicken tenders avec salade.

-frites fraîches +une sauce maison.

- Une boisson au choix.

Desserts : **5 €** : [Renseignements au téléphone, au camion, ou sur nos réseaux sociaux.](#)

Emplacements semaine paire : 2-4-6

Mercredi soir : parking d'Intermarché "Anneyron"

Jeudi midi : maroquinerie "Atelier des 4 collines " Hauterives"

Jeudi soir : quai de la Galaure "Hauterives"

Vendredi soir : parking Weldom" Saint Sorlin en Valloire"

Dimanche soir : parking Schmidt Auto « Andance »

Emplacements semaine Impaire :1-3-5

Mercredi soir : place des cordeliers "Châteauneuf de Galaure"

Jeudi soir : camping « bois et toilé » Saint Rambert d'Albon(mai à septembre)

Vendredi soir : parking Weldom " Saint Sorlin en Valloire"

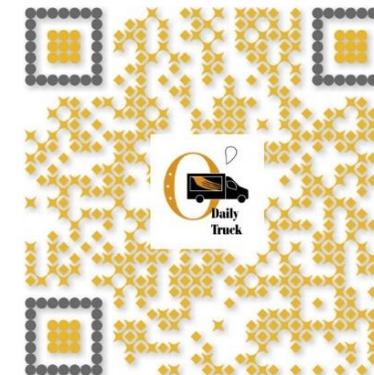
Samedi soir : place de l'église " Marcollin"

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