

**ICI, TOUT EST FAIT MAISON !**  
**DU PAIN JUSQU'AUX FRITES, DE L'ENTRÉE AU**  
**DESSERT, NOUS CUISINONS QUOTIDIENNEMENT POUR**  
**VOUS ET POUR UN MAXIMUM DE FRAÎCHEUR.**  
**BON APPÉTIT !**

### **BASE DU BURGER :**

pain burger du Zed, tomates confites, oignons  
caramélisés au miel, cornichons, sauce burger du Zed,  
herbes fraîches et mélange de salades

## **LE POTIMARRON**

**17€**

Pain burger maison, Rösti de potimarron à la noix de muscade, Cheddar rouge mature, noix torréfiées, fromage frais ail et fines herbes, tomates confites, herbes fraîches, cornichons, oignons caramélisés au miel, , sauce Zed et roquette.

## **LES VIANDES**

### **LE CLASSIQUE** **15€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), cheddar rouge mature (p).

### **LE JALAPEÑOS** **16€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), lard grillé, pickles de piments jalapeños, cheddar rouge mature (p).

### **LE BRÉZAIN** **18€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), brézain (raclette de Savoie fumé) (p), lard grillé.

### **LE THAÏ THAÏ** **18€**

Base du burger, émincé de bavette d'Aloyau (race à viande Irlandaise) mariné aux épices thaï et à la sauce soja, coleslaw à la mayonnaise aux épices thaï, noix de cajou, cheddar rouge mature (p).

### **LE BREBIS DATTE** **18€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), tomme de brebis (p), crème de datte, noix torréfiées.

### **LE MONT D'OR** **18€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), Mont d'Or AOP (Ic), speck IGP.

### **LE FOURME** **18€**

Base du burger, viande fraîche hachée de bœuf de race charolaise (France), noix torréfiées, lard grillé, fourme d'Ambert AOP (p).

### **LE POULET CAJUN** **18€**

Base burger, aiguillettes de poulet (France) marinées aux épices cajun et panées au panko, cheddar rouge mature (p), mayonnaise cajun.

## **LES VÉGÉTARIENS**

### **LE BREBIS DATTE VÉGÉ** **16€**

Base du burger, galette de haricots rouges, tomme de brebis (p), crème de datte, noix torréfiées.

### **LE BRÉZIGNON** **16€**

Base du burger, rösti de pomme de terre, brézain (raclette de Savoie fumé) (p), champignons de Paris grillés, oignons frits.

### **LE PATATE DOUCE** **16€**

Base du burger, rösti de patate douce, burrata entière (p), cheddar rouge mature (p).

### **LE CAMEMBERT PESTO** **16€**

Base du burger, croustillants de camembert de Normandie AOP (Ic), pesto vert, cheddar rouge mature (p).

### **LE RACLETTE VÉGÉ** **17€**

Base du burger, croustillants de raclette de Savoie IGP (Ic), pesto rouge (tomates confites, feta (p) et noix torréfiées), graines de tournesol caramélisées au sirop d'érable, cheddar rouge mature (p).

## **LES EXTRAS**

|                      |        |                   |        |
|----------------------|--------|-------------------|--------|
| Steak Charolais (Fr) | 4.5 €  | Oeuf au plat      | 1 €    |
| Lard grillé          | 2 €    | Pesto             | 1.5 €  |
| Cheddar              | 2 €    | Piments jalapeños | 1.5 €  |
| Fourme d'Ambert      | 2.50 € | Burrata entière   | 3.50 € |

## **FROMAGES**

**P : Pasterisé**

**LC : Lait cru**

**Tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade composée**