



BIG FERNAND

Restaurant a lille

NOTRE PHILOSOPHIE



Big Fernand, c'est d'abord la passion pour le terroir français.

Nous sommes en 2012, faubourg Poissonnière à Paris. Au fond d'un restaurant de quartier embaumé de l'odeur des herbes et du pain frais, une bande de moustachus s'affaire au rythme du grésillement des viandes pour revisiter un plat connu de tous : le hamburger (rebaptisé Hamburgé en langage gaulois !)

Ce qui les unit ? Une passion sans limite pour la richesse du terroir français, un esprit très décalé et un côté franchouillard affirmé.

Ils font le pari d'allier la qualité de la gastronomie française à la rapidité du fast food. Un pari fou me direz-vous ! Que nenni. Leurs Hamburgés séduisent les plus réfractaires et offrent une seconde romance aux amoureux convaincus du burger.

10 ans plus tard, Big Fernand c'est 61 restaurants implantés dans toute la France, au Luxembourg et à Londres.

Chez nous pas de bacon, on dit poitrine de porc fumée,

Les frites maison ? Appelez-les Fernandines ! Elles sont préparées chaque matin par nos Fernands.

Et pourquoi on ne met pas de cheddar dans nos recettes ? Parce qu'on est décidément trop franchouillards pour faire appel à un fromage qui n'est pas français. Et oui, chez les fernands les frometons seront français et au lait cru et proviendront directement de notre artisan-fromager. UN POINT C'EST TOUT !

Et pour la viande, elle arrive fraîche dans nos ateliers et elle le reste ! C'est pour cela que nous pouvons vous proposer la cuisson qui vous convient. Charolaise ou Limousine... impossible de faire de bons Hamburgés sans les meilleures races à viande.

Les sauces, conçues par un Chef, sont artisanales et pensées dans un seul but : sublimer votre Hamburgé.

NOS BOISSONS

EAU

Vittel, Perrier

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Canada Dry, Liptonic

VINS

Blanc, rosé ou rouge, laissez-vous tenter par notre Big cave(rne) d'Alibaba

LIMONADE ARTISANALE

Citron, pomme ou encore grenade-menthe-citron, offrez vous une pause rafraîchissante avec nos Élixirs pétillants !

THÉS GLACÉS

Aux grandes soifs les grands remèdes ! L'appel du gosier est plus fort, pour se sustenter, un thé glacé fruits rouges ou pêche ?

BIÈRES

Pour un accompagnement désaltérant aux notes subtiles de céréales et de houblon, on se laisserait bien tenter par une bière artisanale de chez La Brasserie Fondamentale. Plutôt blanche, IPA ou blonde ?



NOS HAMBURGERS

Le Bartholomé

L'indémoudable et l'équilibre idéal entre viande, fromage et assaisonnement.

Du bœuf, accompagné de poitrine de porc fumée qui lui donne du croustillant ! La raclette de montagne au lait cru ne pourra que vous confirmer qu'on ne peut se lasser du Bartholomé. Quelques oignons confits, de la ciboulette fraîchement ciselée, la sauce BB Fernand... on n'est pas bien là ?

Le Big Fernand

Le Big Fernand c'est le début de l'histoire, l'une de nos 1ères recettes (à l'époque on disait encore "burger"). Un Hamburgé simple mais authentique grâce à son bœuf de race mêlé à une tomme de montagne au lait cru. Des tomates séchées et du persil plat fraîchement ciselé pour relever le tout, sans oublier la sauce Tata Fernande ! On aurait presque une Big faim dès maintenant..

Le Lucien

Le Lucien c'est le Hamburgé végétarien de la bande. Avec son gros champignon, sa tomme de montagne au lait cru, ses tomates séchées, ses oignons confits, sa ciboulette et sa fameuse sauce tata Fernande : il convient à tous les gourmands ! Qui a dit qu'on ne pouvait pas apprécier un burger sans viande ?

Le Victor

Un Hamburgé qui vous fera sortir des sentiers battus avec son veau haché et sa fourme d'Ambert crémeuse. Toujours ces fameux oignons confits, un peu de coriandre finement ciselée et de la sauce Tonton Fernand, bref : il veau vraiment le coup !

Formule Smash Fernand

Smash Fernand + Fernandines + Eau/Coca Cola = 9€ !

Et la recette de notre Smash Fernand ?

Bœuf smashé de race Limousine ou Charolaise d'origine française

Raclette au lait cru

Ciboulette ciselée

Sauce Tata (sauce cocktail artisanale)

(Disponible uniquement en vente à emporter et sur place.)

Le Paulette

Le Big Fernand c'est le début de l'histoire, l'une de nos 1ères recettes (à l'époque on disait encore "burger").

Un Hamburgé simple mais authentique grâce à son bœuf de race mêlé à une tomme de montagne au lait cru. Des tomates séchées et du persil plat fraîchement ciselé pour relever le tout, sans oublier la sauce Tata Fernande ! On aurait presque une Big faim dès maintenant..



PETITE FAIM

BIG TOASTÉ TOMME & OIGNONS CONFITS

Mangez léger ou variez les plaisirs en optant pour un Big Toasté ! Pas moins gourmand pour autant grâce à ses buns croustillants, sa tomme de montagne au lait cru et ses oignons confits qui relèvent le tout. Attention bruits appétissants en vue *scrounch scrounch*.

LE BIG TOASTÉ RACLETTE & POITRINE

Pour une faim moins copieuse mais toute aussi gourmande, on a aussi les Big Toastés. Un bun toasté à la plancha pour le rendre croustillant, de la raclette de montagne au lait cru, de la poitrine fumée croquante et un peu de ciboulette. Vous n'en ferez qu'une bouchée !



NOS DESSERTS

CAKE BANANE

Finissez ce moment de régalade avec le Cake à la Banane de la Maison Savary. Très très savoureux et avec un goût prononcé de banane, c'est le dessert parfait pour terminer votre repas.

NOS COOKIES

Et pourquoi pas une spécialité de la Fabrique Cookies pour finir sur une note croustillante ? Caramel d'Isigny au sel de Guérande, pralines roses ou chocolat au lait, grand dilemme...les deux sont de vraies pépites.

LE FONDANT BAULOIS

Pour que vos panses se réjouissent, ce fondant chocolat et pointe caramel a débarqué tout droit de la Baule, pour notre plus grand plaisir. Le goût des vacances. Si ce n'est pas vous qui allez à la Baule, la Baule viendra à vous.

FLAN DE LA MAISON SAVARY

Pour finir le repas en beauté, arrêtez de flâner à travers les desserts et tentez le flan de la Maison Savary. Des œufs frais, de la farine, du lait, des ingrédients simples qui vous feront redécouvrir le plaisir de manger un flan maison !

CREME VANILLE & SPECULOS

Vous êtes de vraies crèmes, vous méritez bien une fin de repas mémorable !

LES ARCHI GLACES

Plus qu'à fondre pour les glaces artisanales du Maître artisan Philippe Faure, fabriquées à Caumont dans l'Ariège. Chocolat, passion ou framboise, en plus d'avoir des parfums et des saveurs incroyables, les fabrications sont 100% naturelles, sans exhausteurs de goûts, sans arômes artificiels, sans conservateurs et sans colorants. Faudrait être complètement givré pour ne pas les goûter !



*Vous souhaitent
une bonne
journée
Bonne appétit à
tous.*

BIG FERNAND A LILLE