

Bienvenue et Bon Appétit!



Jardin d'ACCLIMATATION **12€⁵⁰**

MENU ENFANT*

- BURGER PETIT GOURMET "HALLES" 160g env.
- + FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX
- + DESSERT COMPOTE DE POMMES
- + BOISSON EAU ou SOFT

* jusqu'à 12 ans

Nos ARTISANS



FRITES DE L'ARTISAN
COUPÉES AU COUTEAU
LABELLISÉES "TERROIRS HAUTS-DE-FRANCE"



GRAINES DE CRÉATEURS
MEILLEUR ARTISAN-BOULANGER
DES HAUTS-DE-SEINE



BŒUF 100% ORIGINE FRANCE
LE STEAK DE BŒUF
ORIGINE 100% FRANCE



HAPPYVORE
LE STEAK VÉGÉTAL ET GOURMAND
100% FRANÇAIS

L'Artisan
du
Burger des grands Chefs

PARIS



50-52 AVENUE PIERRE GRENIER
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

(M) PORTE DE SAINT-CLOUD, MARCEL SEMBAT [L 9] (BUS) RUE DU POINT DU JOUR [L 126 / 289]

RÉSERVATION & PRIVATISATION 09 86 22 05 72

7/7 & JOURS FÉRIÉS

LUNDI-DIMANCHE 11h30-22h30

SUR PLACE • LIVRAISON • À EMPORTER

PRÉPARATION À LA COMMANDE & FRAÎCHEUR GARANTIE



PARIS & RÉGION PARISIENNE

- PARIS 01 94 RUE RAMBUTEAU
- PARIS 05 18 BD SAINT-GERMAIN
- PARIS 07 206 RUE DE GRENNELLE
- PARIS 14 39 RUE DE LA GAÏTÉ
- PARIS 17 42 RUE PONCELET
- PARIS 17 59 RUE DES DAMES
- LEVALLOIS 26 RUE CARNOT
- BOULOGNE 50 AV. PIERRE GRENIER

PROVINCE & INTERNATIONAL

- BORDEAUX 37 RUE DES REMPARTS
- MARSEILLE 53 AV. DU PRADO
- NANTES 14 RUE DE LA BACLERIE
- AUTOROUTE A89 AIRE DE ST-LAURENT DU MANOIRE
- DUBAI DUBAI MALL

Rejoignez-nous!

EN FRANCHISE OU EN LICENCE DE MARQUE 100% LIVRAISON
DANS VOTRE PROPRE RESTAURANT - 150 VILLES DISPONIBLES
Formulaire en ligne sur www.lartisanburger.com

Contact : Léa au 06 63 74 17 72

Menu & Set de table



Collection Printemps-Été



ÉRIC ROBERT MOF MICHAEL GREENWOLD PRIX FOODING TARA KHATTAR TOP CHEF & KELLY RANGAMA 1^{er} MICHELIN 2020

202304-E1 - CONCEPTION & IMPRESSION : EDITIONS 360 - PHOTOS NON CONTRACTUELLES © M. DENIZOT - P. DOIGNON ; NEELO PARIS ; D.R. - TARIFS TTC AU 15-04-2023, SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS SUR PLACE. - MERCI DE NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

BURGERS DE L'ARTISAN

Jardin des PLANTES 14€⁵⁰ 1 BURGER GOURMET ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT ou 1 BOISSON Eau ou Soft au choix	Jardin du LUXEMBOURG 17€⁵⁰ 1 BURGER GOURMET ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT ou 1 BOISSON Eau ou Soft au choix	Jardin des TUILERIES 20€⁵⁰ 1 BURGER GOURMET ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT ou 1 BOISSON Eau ou Soft au choix
--	--	--

Collection Originale

Bœuf 100% français ou Steak végétal 100% français +1€
 Bun multi-céréales ou noir à l'encre de seiche, au choix

MONTMARTRE	Bœuf & Reblochon	by MOF	GOURMET 11€ ⁹⁰ 300 gr env.
CHAMPS-ÉLYSÉES	Bœuf & Emmental	by MOF	PETIT GOURMET 9€ ⁵⁰ 160 gr env.
HALLES	Bœuf & Cheddar	by MOF	
NOTRE-DAME	Bœuf & Roquefort	by ÉRIC ROBERT, MOF	
ST-GERMAIN-DES-PRÉS	Bœuf & Bacon grillé	by MOF	
AUTEUIL-NEUILLY-PASSY	Poulet grillé & Parmesan	by MOF	

PARC FLORAL Champignons & Fêta **VÉGÉTARIEN** by MICHAEL GREENWOLD
 Champignons de Paris, Fêta, Tomates fraîches, Salade Roquette, Persil, Oignons rouges, Jus et Zestes de citron vert, Sauce fumée.

C'EST MOI LE CHEF **NOUVEAU ! Burger à composer** by LE CHEF, C'EST VOUS ! **12€⁹⁰**

- 1 Bun : Multicéréales ou Encre de Seiche
- 2 Base : Bœuf ou Végétal ou Poulet grillé
- 3 Salade : Roquette ou Iceberg ou Sucrine
- 4 Fromage : Camembert ou Reblochon ou Emmental ou Cheddar ou Roquefort ou Parmesan ou Fêta
- 5 Sauce : Douce aux épices ou Fumée ou Deux Poivres (noir & vert) ou Mayonnaise ou Aioli (Ciboulette & Citron vert)
- 6 Ingrédient : Compotée d'oignons ou Oignons rouges ou Tomates fraîches ou Champignons de Paris

Ingrédient supplémentaire +1€ ; Bacon grillé +1€ ; Avocat +2€

Collection Éphémère

ÎLE DE LA CITÉ Colin pané & Pickles de Mangue by TARA KHATTAR **13€⁹⁰**
 Colin pané, Pickles de Mangue, Concombre, Cœur de Sucrine, Sauce Aioli Ciboulette et Citron vert.

En ACCOMPAGNEMENT

FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX 4€	Steak végétal +1€	
FRITES DE PATATE DOUCE + 1 SAUCE AU CHOIX 4€ ⁵⁰	2^e STEAK BŒUF PETIT GOURMET +2€	
SALADE SUCRINE & TOMATES CERISE 4€	2^e STEAK BŒUF GOURMET +4€	
SAUCES DE L'ARTISAN 30g 1€		
Ketchup aux Tomates du Sud	Aioli Ciboulette & Citron Vert	Barbecue Traditionnelle
Mayonnaise	Deux Poivres Noir & Vert	Piment d'Espelette "doux"

SALADES & BOLS

Jardin du RANELAGH 16€⁹⁰ 1 SALADE DE L'ARTISAN ou 1 BOL DE L'ARTISAN 1 BOISSON Eau ou Soft au choix 1 DESSERT Compote de pomme	Paro Bagatelle Poulet grillé Émincé de filet de Poulet grillé, Mesclun et Roquette, Carmine, Courgettes, Fèves, Tomates cerise, copeaux de Parmesan, Huile d'olive aux Graines de Moutarde et Miel.	Paro Montsouris Mozzarella di Bufala VÉGÉTARIEN by KELLY RANGAMA Mozzarella di Bufala, Tomates cocktail, Tomates séchées, Cœur de pigeon, Sucrine, Olives Kalamata, Oignons Rouges, Croûtons, Basilic Vert, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Fleur de sel, Poivre du moulin.
---	--	---

SALADES

PARC BAGATELLE **Poulet grillé** by MICHAEL GREENWOLD
 Émincé de filet de Poulet grillé, Mesclun et Roquette, Carmine, Courgettes, Fèves, Tomates cerise, copeaux de Parmesan, Huile d'olive aux Graines de Moutarde et Miel.

PARC MONTSOURIS **Mozzarella di Bufala** **VÉGÉTARIEN** by KELLY RANGAMA
 Mozzarella di Bufala, Tomates cocktail, Tomates séchées, Cœur de pigeon, Sucrine, Olives Kalamata, Oignons Rouges, Croûtons, Basilic Vert, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Fleur de sel, Poivre du moulin.

BOLS

GRAND PALAIS **Poulet & Riz noir bio complet** by ÉRIC ROBERT, MOF
 Riz noir vénéré bio complet aux Herbes et Coriandre thaï, Poulet mariné Curcuma Coco, Chou Rouge en pickles, Avocat, Fèves vertes, Concombre, Radis rond rouge, Gouda au cumin et Graines de lin.

PALAIS DE TOKYO **Saumon & Quinoa bio complet** by ÉRIC ROBERT, MOF
 Quinoa trois couleurs bio complet aux Herbes et Coriandre thaï, Marinade de Saumon sauce Soja, vinaigre de Riz, graines de Sésame grillées, Avocat, Fèves vertes, Concombre, Tomates Cerise, Radis Red Meat et Graines de Lin.

TOASTÉ BY L'ARTISAN

Saumon Fumé Pain toasté croustillant, Saumon Fumé, Guacamole, Feta, Pickles de Chou rouge	Eric Robert	Thon en Rilletes Pain toasté croustillant, Jambon blanc, Camembert, Champignons, Sucrine
---	--------------------	--

TOASTÉS

Pain danois artisanal au levain
 Farine intégrale, farine de seigle et mélange de graines

SAUMON FUMÉ
 Pain toasté croustillant, Saumon Fumé, Guacamole, Feta, Pickles de Chou rouge

JAMBON & CAMEMBERT
 Pain toasté croustillant, Jambon blanc, Camembert, Champignons, Sucrine

POULET ÉMINCÉ
 Pain toasté croustillant, Poulet émincé, Tomate, Avocat, Pesto

COMTÉ & TRUFFE **VÉGÉTARIEN**
 Pain toasté croustillant, Comté, Sauce à la Truffe, Pousses d'épinard, Champignons de Paris

AVOCAT & FÊTA **VÉGÉTARIEN**
 Pain toasté croustillant, Avocat, Fêta, Roquette, Pickles d'Oignon rouge, Pesto

Saint-Germain Colin pané, Pickles de Mangue, Concombre, Cœur de Sucrine, Sauce Aioli Ciboulette et Citron vert.	L'Artisan Burgers des grands Chefs PARIS	Île Saint-Louis Colin pané, Pickles de Mangue, Concombre, Cœur de Sucrine, Sauce Aioli Ciboulette et Citron vert.
---	--	---

DESSERTS DE L'ARTISAN

Glaces & Sorbets Glace Bio Pot 120 ml • Vanille Bourbon (infusion de gousses de Vanille Bourbon bio)	Mousse au chocolat Mousse au chocolat	Smoothies Smoothies 100% Fruits Naturels 400 ml env. • Fraise, Mûre, Framboise, Pomme • Ananas, Banane, Lait de Coco, Pomme • Fraise, Banane, Pomme • Ananas, Papaye, Mangue, Pomme
---	---	---

GLACES & SORBETS BIO

GLACE BIO Pot 120 ml
 • Vanille Bourbon (infusion de gousses de Vanille Bourbon bio)

SORBETS BIO Pot 120 ml
 • Citron de Sicile • Framboise Williamette

DOUCEURS DE L'ARTISAN

Selon les suggestions du Chef

PANNA COTTA VANILLE DE MADAGASCAR
 • Fruits rouges • Mangue • Caramel & Beurre salé by JÉRÔME DEVREESE

MOUSSES
 • Chocolat & copeaux • Chocolat & Noisettes concassées grillées by JÉRÔME DEVREESE

COMPOTE
 • Pomme

COOKIES
 • Triple Chocolat • Chocolat Blond & Noix de Pécan

SMOOTHIES 100% FRUITS NATURELS

400 ml env.

- Fraise, Mûre, Framboise, Pomme
- Ananas, Banane, Lait de Coco, Pomme
- Fraise, Banane, Pomme
- Ananas, Papaye, Mangue, Pomme

BOISSONS

EAUX & SOFTS

VITTEL 50 cl	• Eau plate	3€
SAN PELLEGRINO 50 cl	• Eau pétillante	
COCA-COLA Bouteille 25 cl	• Goût Original • Zéro Sucres	
ICE-TEA 33 cl	• Pêche	
SCHWEPES 33 cl	• Tonic	
LIMONADE 33 cl	• Pétillante	

JUS & NECTARS

• Orange	GRANINI 25 cl	• Pomme • Ananas	4€⁹⁰
	TENSAÏ TEA 33 cl	• Thé Vert Citron Fleur de Sureau	

L'alcool est à consommer avec modération. Vente d'alcool interdite aux moins de 18 ans.

BIÈRES

• Blonde	ALEX BEER	8€⁰⁰ Pression 50 cl	4€⁹⁰ Pression 25 cl	4€⁵⁰ Pression 25 cl
• IPA	• Blanche			
	• Bière du moment (voir à l'ardoise)			

VINS

• Blanc	Sélection du moment (voir à l'ardoise) Verre 15 cl	28€⁹⁰ 75 cl	5€⁹⁰ Verre
• Rouge			
• Rosé			
• Champagne Sélection du moment (voir à l'ardoise) Bouteille 75 cl		75€⁰⁰ 75 cl	8€⁰⁰ Verre

CAFÉ THÉ

LAVAZZA	2€⁵⁰ Café	3€⁹⁰ Thé
DAMMANN		