

Coffret Duo

30€
90
sur place

2 BURGERS "GOURMET" AU CHOIX
DE LA "COLLECTION ORIGINALE"*
+ 2 FRITES + 2 SAUCES AU CHOIX



* 1 Burger "C'est moi le Chef" +1* - 1 Burger "Collection Éphémère" +2*



Jardin d'
ACCLIMATATION

12€
90

MENU ENFANT*

BURGER PETIT GOURMET "HALLES" 160g env.



FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX



BOISSON EAU ou SOFT

* jusqu'à 12 ans

L'Artisan

du
Burger des grands Chefs



PARIS

94 RUE RAMBUTEAU 75001 PARIS

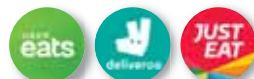
(M) LES HALLES [L 4] (BUS) ETIENNE MARCEL [L 29]

RÉSERVATION & PRIVATISATION 01 42 36 19 13

SERVICE CONTINU 7/7 & JOURS FÉRIÉS

LUNDI-DIMANCHE 11h00-00h00

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 BOULOGNE	26 RUE CARNOT 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 DU MANOIRE (ACCÈS 2 SENS)
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 : Emmanuel Fernandez au 01 77 15 50 50



L'Artisan

du
Burger des grands Chefs

PARIS

Collection Printemps - Été

15 avril - 15 octobre 2023



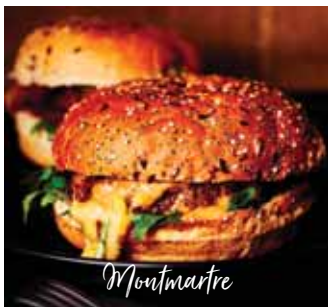
ÉRIC ROBERT
MOF

MICHAEL GREENWOLD
PRIX FOODING

TARA KHATTAR
TOP CHEF

& KELLY RANGAMA 1* MICHELIN 2020

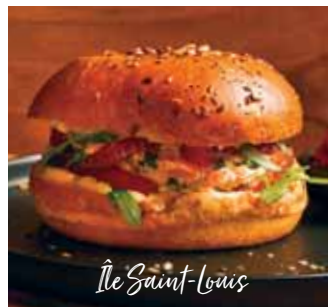
BURGERS DE L'ARTISAN



Montmartre



Île de la Cité avec bun noir



Île Saint-Louis

Collection Originale

GOURMET 300 gr env. **11 € 90**

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

MONTMARTRE Bœuf & Reblochon *by MOF*
Bœuf, Reblochon, Salade Roquette, Compotée d'Oignons, Sauce douce aux épices.

CHAMPS-ÉLYSÉES Bœuf & Emmental *by MOF*
Bœuf, Emmental, Tomates fraîches, Salade Roquette, Oignons rouges, Sauce fumée.

HALLES Bœuf & Cheddar *by MOF*
Bœuf, Cheddar, Tomates fraîches, Salade Iceberg, Ciboulette, Sauce Mayonnaise.

NOTRE-DAME Bœuf & Roquefort *by ÉRIC ROBERT, MOF*
Bœuf, Roquefort, Pickles de Chou Rouge, Salade Iceberg, Sauce aux deux poivres (vert et noir).

ST-GERMAIN-DES-PRÉS Bœuf & Bacon grillé *by MOF*
Bœuf, Bacon grillé, Tomates fraîches, Salade Roquette, Parmesan, Sauce douce aux épices.

AUTEUIL-NEUILLY-PASSY Poulet grillé & Parmesan *by MOF*
Poulet grillé, Parmesan, Tomates fraîches, Salades Iceberg et Roquette, Sauce douce aux épices.

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

PARC FLORAL *VÉGÉTARIEN* Champignons & Fêta *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 **Composez votre burger** *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€

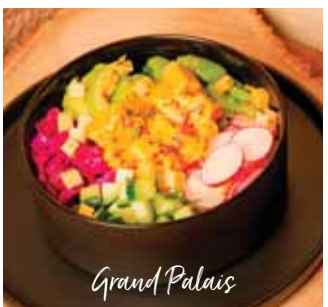
Collection Éphémère

ÎLE SAINT-LOUIS Saumon frais *by MICHAEL GREENWOLD* **13 € 90**
Saumon frais coupé au couteau, Oignons rouges, Salade Roquette, Tomates fraîches, Menthe, Basilic, Coriandre, Citron vert, Zeste de Citron vert, Sauce douce et légèrement poivrée.

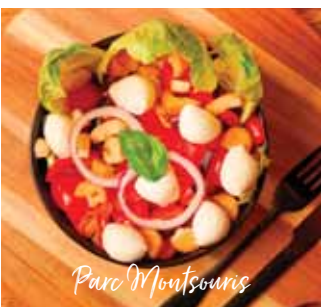
SALADES & BOLS



Paro Bagatelle



Grand Palais



Paro Montsouris

SALADES

400 gr env.

12 € 90

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 *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

400 gr env.

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.

En COMPLÉMENT

FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX **4 € 50**

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT **3 €**
Sucrine & Tomates cerises

SAUCES DE L'ARTISAN 30g **1 €**

Tomates du Sud
Barbecue Traditionnelle
Mayonnaise
Piment d'Espelette "doux"
Piment de Cayenne "fort"
Aioli Ciboulette & Citron Vert
Moutarde

En SUPPLÉMENT

2^e Steak végétal **+4 €**

2^e STEAK DE BŒUF **+4 €**

Coffret Duo

"C'EST MOI LE CHEF" **+1 €**
2 burgers "C'est moi le chef" : +2€

"COLLECTION ÉPHÉMÈRE" **+2 €**
Île Saint-Louis

DESSERTS, SMOOTHIES & BOISSONS



Panna Cotta



Fruits frais



Smoothies

DOUCEURS DE L'ARTISAN

Selon suggestions du Chef

4 € 50

PANNA COTTA Vanille de Madagascar *by JÉRÔME DEVREESE*
• Fruits rouges • Mangue • Caramel beurre salé...

MOUSSES *by JÉRÔME DEVREESE*
• Chocolat & zestes de Citron • Chocolat & Noisettes grillées concassées

COOKIES *by GRAINES DE CRÉATEURS*
• Chocolat noir & noix de Cajou • Chocolat au lait & noix du Brésil

COMPOTE *by L'ARTISAN DU BURGER*
• Pomme

FRUITS FRAIS *by L'ARTISAN DU BURGER*
• Ananas • Mangue • Litchi... selon arrivages

SMOOTHIES

100% Fruits naturels - 400 ml env.

6 € 90

- Ananas, Banane, Lait de Coco, Pomme
- Ananas, Papaye, Mangue, Pomme
- Banane, Chou kale, Mangue, Citronnelle, Pomme
- Fraise, Banane, Pomme
- Myrtille, Banane, Datte IQF Pellets
- Melon jaune, Mangue, Fraise, Passion

BOISSONS

EAUX & SOFTS

- Vittel 50 cl • SanPellegrino 50 cl
- May-Tea 33 cl • Pêche • Menthe 33 cl • Coca-Cola 33 cl • Goût Original • Zero Sucres

3 € 50

JUS & NECTARS Meneau 25 cl

- Pomme du Sud-Ouest • Framboise / Fraise • Orange • Multifruits • Tomate

LIMONADE ARTISANALE Elixia 33 cl **4 € 90**
• Nature • Fruit de la Passion • Framboise

THÉS FROIDS NATURELS Hey Dude 33 cl
• Citron • Pêche • Pastèque • Basilic

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

BIÈRE BapBap (Brassée à Paris, Bue à Paris) Bouteille 33 cl **5 € 90**
• Blonde • Blanche • Brune

CIDRE Appie Bouteille 33 cl
• Cidre brut

VINS **28 € 90** **5 € 90**
• Blanc ou Rouge ou Rosé Sélection du moment (voir à l'ardoise) Verre 15 cl **75 cl** **Verre**

CAFÉ NESPRESSO **2 € 50** **3 € 90**
THÉS KUSMI TEA • Thé Vert à la Menthe • Prince Wladimir (Earl Grey, agrumes, vanille, épices) **Café** **Thé**