

Bienvenue et Bon Appétit!



L'Artisan  
du  
Burger des grands Chefs

PARIS



14 RUE DE LA BACLERIE • 44000 NANTES

RÉSERVATION & PRIVATISATION 02 40 75 59 98

SERVICE 7/7 & JOURS FÉRIÉS

LUNDI AU JEUDI : 11H30-14H30 & 18H15-22H30  
VENDREDI & SAMEDI : 11H30-23H00  
DIMANCHE : 11H30-22H30

SUR PLACE • LIVRAISON • À EMPORTER  
PRÉPARATION À LA COMMANDE & FRAÎCHEUR GARANTIE



"LIVRAISON"

PARTENARIAT PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE\* +1€

\* SUPPLÉMENT APPLICABLE POUR BURGERS, SOUPES, SALADES ET TOASTÉS

PARIS & RÉGION PARISIENNE

PARIS 01	94 RUE RAMBUTEAU
PARIS 05	18 BD SAINT-GERMAIN
PARIS 07	206 RUE DE GRENELLE
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](http://www.lartisanburger.com)

Contact : Léa au 06 63 74 17 72

Menu & Set de table



Jardin d'  
ACCLIMATATION **12€<sup>90</sup>**

MENU ENFANT\*

BURGER PETIT GOURMET "HALLES" 160g env.  
+  
FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX  
+  
DESSERT COMPOTE DE POMMES

\* jusqu'à 12 ans

Nos ARTISANS



FRITES DE L'ARTISAN  
LA FRAÎCHEUR DU "FAIT MAISON" AVEC  
LES POMMES DE TERRE COUPÉES SUR PLACE



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

202304-E2 - 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.

L'Artisan  
du  
Burger des grands Chefs  
PARIS

MICHELIN  
RESTAURANTS  
2018

Collection Printemps-Eté

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

<b>Jardin des PLANTES</b> <b>14€<sup>90</sup></b> 1 BURGER GOURMET ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4€) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT 1 BOISSON Eau ou Soft au choix	<b>Jardin du LUXEMBOURG</b> <b>17€<sup>90</sup></b> 1 BURGER DE L'ARTISAN ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4€) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT 1 BOISSON Eau ou Soft au choix	<b>Jardin des TUILERIES</b> <b>20€<sup>90</sup></b> 1 BURGER DE L'ARTISAN ou 2 BURGERS PETIT GOURMET (+4€) 1 FRITES 220g env. + 1 SAUCE au choix ou 1 SALADE D'ACCOMPAGNEMENT 1 DESSERT au choix 1 BOISSON Eau ou Soft au choix
--	---	---

## Collection Originale

**GOURMET 300gr env. 11€<sup>90</sup>**  
**PETIT GOURMET 160gr env. 9€<sup>90</sup>**

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

<b>MONTMARTRE</b> Bœuf, Reblochon, Salade Roquette, Compotée d'Oignons, Sauce douce aux épices.	<b>Bœuf &amp; Reblochon</b> by MOF
<b>CHAMPS-ÉLYSÉES</b> Bœuf, Emmental, Tomates fraîches, Salade Roquette, Oignons rouges, Sauce fumée.	<b>Bœuf &amp; Emmental</b> by MOF
<b>HALLES</b> Bœuf, Cheddar, Tomates fraîches, Salade Iceberg, Ciboulette, Sauce Mayonnaise.	<b>Bœuf &amp; Cheddar</b> by MOF
<b>NOTRE-DAME</b> Bœuf, Roquefort, Pickles de Chou Rouge, Sauce aux deux poivres (vert et noir), Salade Iceberg.	<b>Bœuf &amp; Roquefort</b> by ÉRIC ROBERT, MOF
<b>ST-GERMAIN-DES-PRÉS</b> Bœuf, Bacon grillé, Tomates fraîches, Salade Roquette, Parmesan, Sauce douce aux épices.	<b>Bœuf &amp; Bacon grillé</b> by MOF
<b>AUTEUIL-NEUILLY-PASSY</b> Poulet grillé, Parmesan, Tomates fraîches, Salades Iceberg et Roquette, Sauce douce aux épices.	<b>Poulet grillé &amp; Parmesan</b> by MOF
<b>ÎLE DE LA CITÉ</b> Colin pané, Pickles de Mangue, Concombre, Cœur de Sucrine, Sauce Aioli Ciboulette et Citron vert.	<b>Colin pané &amp; Pickles de Mangue</b> by TARA KHATTAR
<b>PARC FLORAL</b> Champignons de Paris, Féta, Tomates fraîches, Salade Roquette, Persil, Oignons rouges, Jus et Zestes de citron vert, Sauce fumée.	<b>Champignons &amp; Féta</b> VÉGÉTARIEN by MICHAEL GREENWOLD

**C'EST MOI LE CHEF** **Burger à composer** by LE CHEF, C'EST VOUS ! **12€<sup>90</sup>**

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 Féta  
 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€ ; Double fromage +2€

## Collection Éphémère

**13€<sup>90</sup>**

**ÎLE SAINT-LOUIS** Saumon frais by MICHAEL GREENWOLD  
 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.

**BURGER DU CHEF NANTAIS NOUVEAU** by NOTRE CHEF  
 Burger surprise de la semaine à découvrir sur l'ardoise ;-)

### En COMPLÉMENT

**FRITES + 1 SAUCE AU CHOIX 4€**

**SALADE SUCRINE & TOMATES CERISE 4€**

**SAUCES DE L'ARTISAN 30g 1€**

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

### En SUPPLÉMENT

**Steak végétal +1€**

**2° STEAK BŒUF PETIT GOURMET +2€**

**2° STEAK BŒUF GRAND GOURMET +4€**

**MENU C'EST MOI LE CHEF +1€**

**MENU Collection Éphémère +2€**

# SALADES & BOLS



## SALADES 9€<sup>90</sup>

**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 BUTTES CHAUMONT** Falafels verts VÉGÉTARIEN by TARA KHATTAR  
 Falafels verts croustillants Pois chiches, Petit pois, Fèves et Persil, Sucrines, Concombre en dés, Tomates cerise, Radis, Coriandre fraîche, Persil frais, Menthe fraîche, Oignons verts, Sauce yaourt Tahini et Citron vert.

## BOLS 9€<sup>90</sup>

**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



## TOASTÉS 8€<sup>90</sup>

by ÉRIC ROBERT, MOF

**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 & FÉTA** VÉGÉTARIEN  
 Pain toasté croustillant, Avocat, Féta, Roquette, Pickles d'Oignon rouge, Pesto



# DESSERTS DE L'ARTISAN



## GLACES & SORBETS BIO 5€<sup>90</sup>

**GLACES BIO** Pot 120 ml  
 • Chocolat (chocolat bio de la République Dominicaine)  
 • Caramel salé  
 • Vanille Bourbon (infusion de gousses de Vanille Bourbon bio)

**SORBETS BIO** Pot 120 ml  
 • Citron de Sicile • Mangue Alphonso d'Inde • Fraise Senga • Framboise Williamette

## DOUCEURS DE L'ARTISAN 5€

Selon les suggestions du Chef

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

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

**COMPOTES**  
 • Pomme • Pomme, Poire & Vanille • Poire & Framboise

**FRUITS DE SAISON FRAIS**  
 • Ananas • Mangue

**COOKIES** Selon les suggestions du Chef  
 • Chocolat au lait noir • Chocolat Blond & Noix de Pécan **3€<sup>90</sup>**

## SMOOTHIES 100% FRUITS NATURELS 6€<sup>90</sup>

400 ml env.

• Orange, Carotte, Citron, Pomme  
 • Ananas, Banane, Lait de Coco, Pomme  
 • Fraise, Pêche, Papaye, Pomme

• Fraise, Banane, Pomme  
 • Fraise, Mûre, Framboise, Pomme  
 • Ananas, Papaye, Mangue, Pomme

## BOISSONS

**Eaux & Softs**

**VITTEL 50 cl**  
**MAY-TEA 33 cl**  
**COCA-COLA** Bouteille 25 cl

**SAN PELLEGRINO 50 cl**  
 • Pêche  
 • Goût Original

• Menthe  
 • Zéro Sucres **3€<sup>50</sup>**

**JUS & NECTARS MARCEL BIO 25 cl**

• Pur Jus d'Orange  
 • Nectar d'Abricot  
 • Pur Jus de Pomme  
 • Nectar de Pêche  
 • Pur Jus de Raisin  
 • Nectar de Poire

**SODAS BIONADE 33 cl**  
 • Citron Bergamote  
 • Gingembre Orange  
 • Sureau **4€<sup>90</sup>**

**THÉS GLACÉS TENSAI TEA 33 cl**  
 • Thé Vert Citron Fleur de Sureau  
 • Thé Matcha Menthe Poivrée  
 • Thé Blanc Myrtille

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

**BIÈRES BIOS AEROFAB** (bières locales de la microbrasserie de Sautron)

• Blizzard (American Pale Ale) 33 cl • Mistral (IPA) 33 cl **6€<sup>50</sup>** **5€<sup>90</sup>**  
 • Bière éphémère (sélection du moment, merci de consulter l'ardoise) 44 cl **44 cl** **33 cl**

**VINS**

• Blanc  
 • Rouge  
 • Rosé } Sélection du moment (merci de consulter l'ardoise) Verre 15 cl **29€<sup>90</sup>** **5€<sup>90</sup>**  
**75 cl** **Verre**

**CAFÉ NESPRESSO**

**THÉS KUSMI TEA**  
 • Thé Vert à la Menthe  
 • Prince Wladimir (Earl Grey, agrumes, vanille, épices) **2€<sup>Café</sup>** **3€<sup>90</sup>**  
**Thé**