

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 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



Jardin d'
ACCLIMATATION **12€⁹⁰**

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

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

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.

BURGERS DE L'ARTISAN

Jardin des PLANTES 14€⁹⁰ 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	Jardin du LUXEMBOURG 17€⁹⁰ 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	Jardin des TUILERIES 20€⁹⁰ 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€⁹⁰
PETIT GOURMET 160gr env. 9€⁹⁰

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

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

C'EST MOI LE CHEF 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 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€⁹⁰

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€

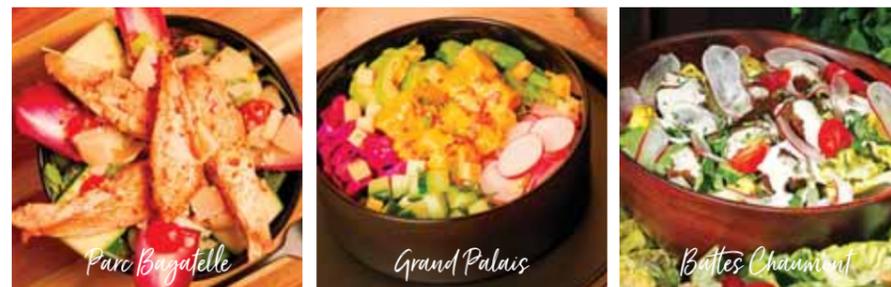
2° STEAK BŒUF PETIT GOURMET +2€

2° STEAK BŒUF GRAND GOURMET +4€

MENU C'EST MOI LE CHEF +1€

MENU Collection Éphémère +2€

SALADES & BOLS



SALADES 9€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 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€⁹⁰

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€⁹⁰

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€⁹⁰

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€⁹⁰**

SMOOTHIES 100% FRUITS NATURELS 6€⁹⁰

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€⁵⁰**

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 **4€⁹⁰**

SODAS BIONADE 33 cl
 • Citron Bergamote
 • Gingembre Orange
 • Sureau

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€⁵⁰** **5€⁹⁰**
 • 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€⁹⁰** **5€⁹⁰**
75 cl **Verre**

CAFÉ NESPRESSO

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