

SMASHY

Informations



05 54 54 12 28

NOS JOURS D'OUVERTURE

LUNDI	19H00 - 21H30
JEUDI	19H00 - 21H30
SAMEDI	19H00 - 21H30
DIMANCHE	19H00 - 21H30



PLACE DU CHAMP DE FOIRE À COGNAC

1. CHOISISSEZ VOTRE BURGER

SMASHY BURGER **7,50€**

Steak Haché Black Angus, Salade, Tomates & cheddar mûr

CRISPY CHICKEN **7,50€**

Poulet Pané Maison, Salade, Tomates & cheddar mûr

MENU BURGER + FRITES **9€**

DOUBLE STEAK **+2,50€**

SAUCE CHEDDAR (EN POT) **+1,50€**

2. CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Faite maison

SMASHY SIGNATURE

Notre sauce américaine secrète pour le boeuf et le poulet !

SMASHY SPICY

Notre sauce piquante pour ceux qui aiment leur poulet très épicé

MOUTARDE MIEL

À base de moutarde et de miel (logique non ?)

CURRY

Revisitée par nos soins, elle est épicée et sucrée

Ou alors les classiques...

KETCHUP MAYONNAISE BARBECUE

3. GARNISSEZ VOTRE BURGER

LES LÉGUMES

Cornichons **+0,50€**

Oignons blancs **+0,50€**

Oignons caramélisés **+0,50€**

Poivrons **+0,50€**

Champignons **+0,50€**

LES EXTRAS

Oignons Frits **+0,50€**

Bacon de porc **+1€**

Supplément Cheddar **+1€**

Supplément Steak **+2,50€**

NOS SIDES

Crinkles Frites **2,50€**

Des Frites ondulées
incroyablement croustillantes

Mini tenders **4,50€**

5 filets de poulet jaune mariné
bien croustillants !

MENU TENDERS + FRITES **6€**

(Idéal pour les enfants ou les
petites faims)

SAUCES POUR SIDES

Sauce Cheddar **1,50€**

Pour les frites ou le poulet !

Sauces Maison **0,30€**

Smashy Signature, Moutarde
Miel, Spicy ou Curry en pot

Sauces en sachet **0,10€**

Ketchup, Mayo, Barbecue

NOS DESSERTS

Desserts du jour **3€**

Demandez-nous en caisse
ce qu'il y'a de disponible

NOS BOISSONS

- Ice Tea Pêche (33cl) **1,50€**
- Coca Cola (33cl) **1,50€**
- Bouteille d'eau (50cl) **1€**

INFOS PRATIQUES

PROVENANCES

Black Angus: Europe

Poulet Jaune: France

Miel: France

ALLERGÈNES

Huile et friture : Tournesol

Pain burger: Gluten, Lait, Oeufs

S.Smashy: Oeufs, Lait, Moutarde

S.Curry: Oeufs, Lait, Moutarde

S. Spicy: Oeufs, Lait, Moutarde

Desserts: Oeufs, Lait, Gluten, Soja

En cas de doutes, ayez le bon
réflexe de nous questionner !

QU'EST-CE QU'UN SMASH BURGER ?

Le concept Smash Burger a été
introduit en France après avoir
connu un grand succès aux
États-Unis. Il s'agit d'une
méthode de préparation de
burgers qui consiste à aplatir la
viande hachée sur une plancha,
afin de lui donner une texture
croustillante à l'extérieur tout
en restant juteuse à l'intérieur.