

# CHUCK



@chuckburgerlyon



**Chez Chuck, nous sommes fiers de travailler chaque jour avec des produits frais, choisis avec soin pour rendre meilleur votre moment burger.**

**Nous réalisons toutes nos sauces et nos frites maison.**

Nos pommes de terre sont coupées et lavées chaque jour, puis préparées en double cuisson pour une frite croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. Nos légumes sont toujours frais, français, et proviennent autant que possible de producteurs locaux.

**La viande, sélectionnée minutieusement, provient de la boucherie Falgère à Croix-Rousse.**

Nous choisissons des races réputées pour leur saveur, comme l'Aubrac et la Limousine, avec une maturation d'environ dix jours. La viande est hachée fraîche chaque matin par notre boucher pour garantir une qualité exceptionnelle.

**Le pain brioché, léger et toasté au beurre, est élaboré en partenariat avec la boulangerie voisine La Fabrique de Justine.**

Nous avons créé une recette unique avec Pierrick, notre maître artisan boulanger, qui nous prépare et livre chaque matin nos pains.

**Chaque étape de notre préparation vise à vous proposer un burger savoureux, généreux, et entièrement fait maison avec des ingrédients de qualité.**

**DES RECETTES SIMPLES,  
AVEC CE QUI SE FAIT DE MIEUX.**

# BURGERS

## ORIGINAL - 13.5 €

Pain brioché artisanal, 2x steak de boeuf maturé smashés, cheddar, oignons crus, salade iceberg, cornichons, sauce burger maison.

## VÉGÉ - 14.5 €

Pain brioché artisanal, steak végétal Happyvore, cheddar, oignons crus, salade iceberg, cornichons, sauce burger maison.

## FROMAGE-BACON - 14 €

Pain brioché artisanal, 2x steak de boeuf maturé smashés, cheddar, oignons crus, oignons frits, bacon, sauce ketchup-moutarde.

## PORC ÉFFILOCHÉ - 14 €

Pain brioché artisanal, porc effiloché (cuisson basse température 8h), oignons frits, coleslaw maison, sauce barbecue maison.

## POULET FRIT - 14 €

Pain brioché artisanal, poulet frit maison (mariné 24h), oignons crus, salade iceberg, cornichons, sauce poulette maison.

## PETIT BURGER - 10 €

Petit pain brioché artisanal, steak de boeuf maturé smashé, cheddar, sauce ketchup.

## SUPPLÉMENTS

### POUR LE BURGER

steak - 3 € | bacon - 2 € | cheddar - 1 € | oignons frits - 1€

### POUR LES FRITES DU MENU

2e sauce maison - 0.5 € | sauce cheddar - 2 € | sauce cheddar en bombe - 2,5 €

**BURGER SERVI AVEC FRITES + 1 SAUCE MAISON\* OU COLESLAW**

\*mayonnaise, burger, barbecue, poulette, crème-ciboulette, spicy mayo.

# À PARTAGER

## FRITES MAISON

Simple avec 1 sauce au choix - 3.5 €

Frites et cheddar avec 2 sauces au choix - 4.5 €

Frites en bombe (sauce cheddar, bacon, oignons frits)  
avec 2 sauces au choix - 6 €

## POULET FRIT MAISON

(mariné 24h)

Par 3 avec 1 sauce au choix - 5.9 €

Par 6 avec 2 sauces au choix - 10.9 €

## COLESLAW MAISON - 3.5 €

(mélange chou rouge, chou blanc et carottes crus, sauce maison)

## SAUCES MAISON - 0.5 €

Mayonnaise, Burger, Barbecue, Poulette, Crème-ciboulette, Spicy Mayo.

# DESSERTS

## BROOKIE MAISON - 4.9 €

## GAUFRE MAISON - 5.5 €

1 garniture au choix : sucre glace, Nutella, confiture, beurre de cacahuète  
servie avec chantilly

# BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

Euskola Original	33cl.	4.5 €
Cola Basque		
Euskola Sans Sucre	33cl.	4.5 €
Cola Basque		
Limonade Original	33cl.	4.5 €
Limonade Basque		
UMA	33cl.	4.5 €
Ginger Beer		
UMA	25cl.	4.5 €
Rooibos		
Perrier	33cl.	3,9 €
Jus de fruits Bissardon	35cl.	3.5 €
Sirops	25cl.	3.5 €

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.8 €
Café allongé	2 €
Double espresso	3.5 €
Thés (vert, noir Earlgrey)	3.5 €
Chocolat chaud	3 €

## BIÈRES PRESSION

	25cl.	50cl.
Blonde PILS	3.9 €	5.9 €
BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°		
Blanche	4.5 €	6.9 €
B2B - Blanche - 5 °		
NEIPA	4.9 €	7.9 €
Orbital Nova - Neipa - 5,5°		

VINS AU VERRE (12 CL.) : 5.5 €

VINS AU POT (46 CL.) : 16€

**ROUGE** Les Garrigues  
AOP Grignan les Adhémar  
2023 - Domaine de Grangeneuve

**BLANC** Fleurs et fruits  
AOP Grignan les Adhémar  
2023 - Domaine de Grangeneuve

**ROSÉ** Rosé | IGP Méditerranée  
2023 - Domaine de Triennes

## ROUGES 75cl.

Le Gras c'est la Vie | IGP Méditerranée 27 €  
2023 - Famille De Boel France

La Pointe | AOP Beaujolais Blacé 32 €  
2020 - Domaine de Mont Joly

## BLANCS

Les Cerisiers | Beaujolais village 27 €  
2022 - Domaine de Mont Joly

Sauvignon blanc | Touraine 32 €  
2022 - Domaine Bonnigal & Bodet

## ROSÉ

La Péreuse | AOP Beaujolais Villages 28 €  
2022 - Domaine de Mont Joly, 2022

Rosé | IGP Méditerranée 25 €  
2023 - Domaine de Triennes