

burger joint

.food

classic cheeseburger 10€

2x smashed french beef patties. cheddar. diced raw onion. ketchup. mustard. pickles
2 x steaks de bœuf smashés. cheddar. oignons crus. ketchup. moutarde jaune. pickles concombre

house cheeseburger 12€

2x smashed french beef patties. cheddar. grilled onion. house sauce. iceberg lettuce. spicy relish
2 x steaks de bœuf smashés. cheddar. oignons grillés. sauce maison. salade iceberg. condiment spicy

chicken cheeseburger 13€

fried chicken nugget patty. cheddar. ranch sauce. iceberg lettuce. jalapeño pickles
steak de poulet façon nugget. cheddar. sauce ranch. salade iceberg. pickles de jalapeños

mini cheeseburger 7€

smashed french beef patty. cheddar. ketchup
steak de bœuf smashé. cheddar. ketchup

gluten free bun *bun sans gluten* +1€

veggie patty *steak veggie* +2€

formule : any cheeseburger + fries + drink +4€

formule : cheeseburger + frites + boisson

kids menu : mini cheeseburger + fries + mini drink 10€

menu enfant : mini cheeseburger + frites + mini boisson (veggie patty / steak veggie +1€)

fries *fries* 4€

rösti + house sauce *rösti + sauce maison* 5€

seasonal salad *salade de saison* 6€

cucumber pickles salad *salade de concombres en pickles* 4€

5 x chicken nuggets + ranch sauce *5 x nuggets de poulet + sauce ranch* 8€

sundae + chocolate or caramel topping 5€

sundae + sauce chocolat ou caramel

cookie 3€

.drinks

pebble@atome

bières pression	25cl / 50cl
bières du moment	voir tableau
blonde. <i>big mountain. 4%</i>	4 / 7.50€

bières bouteille	33cl
bières du moment	voir tableau
rye ipa. <i>big mountain. 5,3%</i>	7€
pale ale sans gluten. <i>big mountain. 4,6%</i>	7€
nano ipa sans gluten. <i>big mountain. 0,5%</i>	7€

cidres	33cl
cidre doux / brut. <i>les pentes</i>	7€

softs	33cl
limonade nature. <i>brasseurs savoyards</i>	4€
limonade citron vert. <i>brasseurs savoyards</i>	4.50€
limonade myrtille. <i>brasseurs savoyards</i>	4.50€
thé glacé. <i>brasseurs savoyards</i>	4.50€
ginger beer. <i>kombuch'alpes</i>	6€
kamaté. <i>kombuch'alpes</i>	6€
kombucha. <i>archipel</i>	6€
symples	5.50€
chilled eau pétillante cbd	5€
jus de fruit. 25cl	5.50€
coca-cola. 25cl	4€

eaux	
eau + sirop. <i>monin. 33cl</i>	2€
eau pétillante. <i>vals. 33cl / 75cl</i>	3€ / 4.50€
eau plate. <i>thonon. 33cl / 75cl</i>	2€ / 4€
supplément sirop	+1€

boissons chaudes	
expresso	1.90€
double expresso	3€
café allongé	2€
capuccino / café latte	4€
chai latte	4.50€
chocolat	4€
thé	3.50€
supplément lait	+0.20€
supplément lait végétal	+0.50€

.wines

bulles

romain paire. méthode ancestrale. éclipse 35€
(rosé) 75cl. loire. gamay. du fruit et une fine bulle, parfait avec le classic cheeseburger

blanc

cros des calades. vdf. ballon blanc. 2023. 4€
12.5cl. rhône. viognier, roussanne, sauvignon. frais et aromatique avec une jolie finale saline

romain paire. vdf. colline en flamme. 2023. 27€
75cl. loire. chardonnay. facile, accessible, le bon pote

timothée hurez. vdf. karukera. 2023. 75cl. 34€
loire. chenin. nature et croquant, absolument addictif

rouge

château la baronne. corbières. sur la route. 2021. 4€
12.5cl. languedoc. carignan, grenache, mourvèdre, syrah. mûr, juteux et joliment épicé

domaine david beaupère. vdf. let the people faire la teuf. 26€
75cl. beaujolais. gamay. une bombe de fruits nature, gros canon glouglou

élodie jaume. côtes du rhône. coudoulet. 2023. 28€
75cl. rhône. grenache, mourvèdre, syrah. structure et tendresse

orange

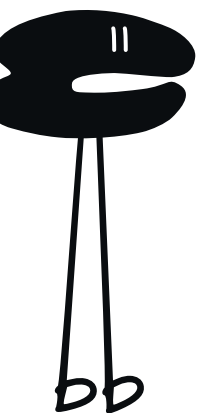
cros des calades. vdf. dolmen. 2022. 75cl. 27€
rhône. sauvignon, viognier. un vin orange intense, profond et hyper accessible

rosé

cros des calades. vdf. ballon rosé. 2023. 4€
12.5cl. rhône. grenache, syrah. rafraichissant pour le corps et l'esprit

domaine de la navicelle. côtes de provence. à flot. 2023. 27€
75cl. provence. grenache, cinsault, syrah. vif, minéral, une petite pépite

tous nos vins ont été faits avec cœur et dans le respect de l'environnement



nouvelles galeries
25. avenue du parmélan. annecy
@pebble_burger