

Nos Burgers

LE MASTOC

Steak du boucher 125gr, cheddar fondu, salade, tomate, oignons confits cuisinés, 3 tranches de bacon, grillé, sauce chipotle

O'MACAREL

Steak du Boucher 125gr, bacon grillé, cheddar fondu, œuf au plat, salade, tomate, sauce smokey

LE MILA DIUO

Steak du Boucher 125gr, fromage Italien Gorgonzola AOP, coppa, oignons confits cuisinés, roquette, tomate, crème de pesto, copeaux de parmesan, pickels (cornichon)

LE BARJO

Steak du Boucher 125gr, chorizo, fromage de brebis Basque AOC, roquette, tomate, sauce Burger

LE Ô TAQUET

Steak du Boucher 125gr, viande de grison, fromage de Bethmal AOC, salade, tomate, oignons confits cuisinés, sauce barbecue artisanale

L'ANTCHOUBI

Steak du Boucher 125gr, bacon grillé, Roquefort AOC galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons confits cuisinés, sauce Burger

VEGETARIAN

Galette de pomme de terre, cheddar fondu, champignons, oignons confits cuisinés, salade, tomate, aioli

DOUBLE CHEESEBURGER "QU'ES AGUO ??"

2 steaks du boucher 2x100gr, cheddar fondu, bacon grillé, pickles (cornichon), ketchup artisanal, moutarde

LE BOUDU CON

Saucisse de Toulouse grillée, bacon grillé, fromage de Bethmal AOC, oignons confits cuisinés, salade, tomate, sauce moutardée

POL CEASAR

Poulet pané ou rôti, bacon grillé, copeaux de parmesan, salade, tomate, cheddar fondu, sauce caesar

GALLIUS CURRY

Poulet pané ou rôti, cheddar fondu, oignons cuisinés confits, salade, tomate, sauce curry mango

LE B'HUG (+1,5€)

2 steaks du boucher 2x100gr, Gorgonzola AOP, roquette, tomate, oignons confits cuisinés, sauce Burger

LE PESCA CHIPS

Filet Pané de Colin façon fish & chips, fromage de brebis Basque AOC, oignons confits cuisinés, salade, tomate, sauce tartare

LES POURQUOI PAS !

Wrap ou Tacos du moment, galette 30cm de diamètre

UN PEU PLUS !

Supplément au choix (+ 1,5 €):

bacon, œuf au plat, galette de pomme de terre, fromage au choix

Supplément Double steak 125gr (+ 2,5€)



BURGER MAISON SEUL AU CHOIX : 9,20€

ou 11,20€ avec frites fraîches ou petite salade verte

FORMULE À 12,90€

Burger au choix + Frites fraîches
+ une boisson 33cl (sans alcool)

FORMULE À 14,90€

Burger au choix + Frites fraîches
+ une bière traditionnelle 33cl
ou un verre de vin

FORMULE À 16,90€

Burger au choix + Frites fraîches
+ une bière artisanale 33cl

JE CRAQUE !

= Supplément Double steak 125gr (+ 2,5€)

NOS SAUCES BURGERS

Chipotle

Purée de tomate, Relish (purée de cornichon),
piment doux, poivron, oignon rouge, chili,
moutarde, mayonnaise

Smokey

Sauce au lard fumé, piment doux Jalapeno,
purée de tomate, mayonnaise

Burger

Mayonnaise, ketchup, Relish
(purée de cornichon)

Curry mango

À base de curry et mangée, oignon

Caesar

Huile olive / colza, jaune d'œuf, jus de citron,
fromage, ail, épices

POUTINE SEULE AU CHOIX : 12,20€

FORMULE À 13,90€

POUTINE AU CHOIX
+ une boisson 33cl (sans alcool)

FORMULE À 15,90€

POUTINE AU CHOIX
+ une bière traditionnelle 33cl
ou un verre de vin

FORMULE À 17,90€

POUTINE AU CHOIX
+ une bière artisanale 33cl

NOS SAUCES POUTINES

Sauce Brune

Oignon, beurre, bouillon de volaille et bœuf,
moutarde, ketchup, maizena

Chef

Tomate concentrée, échalote, vin blanc, huile, beurre,
sel, poivre, sucre, crème fraîche épaisse

Sud-Ouest

Forestière de champignon, beurre, huile, persillade,
crème fraîche, sel poivre, vin blanc

Caesar

Huile olive / colza, jaune d'œuf, jus de citron,
fromage, ail, épices

Roquefort

Sauce Poivre

NOS PRODUITS / NOS VALEURS



Race à viande
100% muscle



Fromages
labellisés



Sauces Ketchup
et Barbecue
artisanales fabriqués
en Ariège



Des recettes
revisitées
façon B'HUG



Origine
France



fiers de nos valeurs



Pommes de terre
de France



Fait Maison

Nos Poutines

VOUS AVEZ DIT POUTINE ?

Plat original du Canada revisité façon B'HUG, composé de frites, de fromage fondu, de viande* nappée de nos sauces maison.
(*Steak haché du boucher émiété, jambon grillé, saucisse de Toulouse, blanc de poulet rôti)

L'ORIGINALE COUC-COUC

Frites fraîches, fromage à poutine, sauce Brune maison
(petite entorse ? ajouter une viande au choix.)

LA BURGER

Frites fraîches, steak haché du boucher assaisonné Worcestershire, bacon grillé, oignons confits cuisinés, cheddar, sauce burger

BACON & EGGS

Frites fraîches, œuf au plat, bacon grillé, fromage à raclette, sauce ketchup ou barbecue artisanal

MISS POT'IN

Frites fraîches, saucisse de Toulouse, oignons cuisinés, fromage à poutine, sauce brune

LA RACLETTE

Frites fraîches, mélange de charcuterie (chorizo, coppa, dés de jambon blanc grillé) fromage à raclette fondu.

LA CHEF

Frites fraîches, poulet rôti, chorizo, œuf, fromage à raclette, sauce Chef maison

L'OCCITANE

Frites fraîches, gésiers de volaille, sauce Sud-Ouest, magret fumé, fromage de Bethmal AOC

ELLE CANARDE !

Frites fraîches, effiloché de canard, oignons cuisinés, billes de mozzarella, sauce brune

LA FRANCINE

Frites fraîches, bacon grillé, échalote émincée, camembert de Normandie au lait cru fondu

LA JUSTINE

Frites fraîches, poulet rôti ou pané, bacon grillé, parmesan, sauce caesar

LA B'HUG (+1,5€)

Frites fraîches, émincé de bœuf ou de poulet, échalotes émincées, sauce roquefort ou poivre, salade verte vinaigrette balsamique, fromage à poutine.

LA PESCA CHIPS

Frites fraîches, colin d'Alaska pané façon fish & chips, fromage de brebis, sauce tartare, salade verte

FORMULE ANNIVERSAIRE 8,80€/ENFANT

(-12 ans, 6 enfants minimum)



MENU ENFANT (voir au dos)
+ gâteau anniversaire
+ bonbons + un cadeau*
(*pour l'enfant qui fête son anniversaire)

Retrouvez cette carte sur le site www.bhug.fr

Nos Salades

LA CAESAR :

Salade verte, poulet rôti ou pané, bacon grillé, tomate, oignon crispy, éclat de parmesan, sauce caesar

O MON PAÏS

Salade verte, gésiers de volaille, magret fumé, tomate, oignon crispy, éclat de parmesan, coppa, vinaigrette balsamique

B'HUG SAUMON FUMÉ

Salade verte, tomate, tartine artisanale de saumon fumé aneth et citron, oignon crispy, fromage à poutine, sauce blanche

B'HUG SERRANO

Salade verte, roquette, tomate, tartine artisanale de jambon serrano, éclat de parmesan, mozzarella, oignon crispy, sauce balsamique.

**GRANDE SALADE
SEULE AU CHOIX : 9,50€**

FORMULE À 11,50€

Une Grande salade au choix + Une boisson 33cl (sans alcool)

FORMULE À 13€

Une Grande salade au choix + une bière traditionnelle 33cl ou verre de vin

FORMULE À 15€

Une Grande salade au choix + une bière artisanale 33cl

MENU ENFANT (- DE 12 ANS)

Frites + Cheesburger OU 2 Tenders poulets
OU Mini Poutine (dés de jambon, cheddar fondu)

6,50€

+ Une boisson Capri Sun + Surprise

Supplément glace Sundae vanille (coulis fraise ou chocolat) : 2,5€

Les Incontournables

AIGUILLETTE DE POULET OU STICK DE MOZZA

8€ par 6 / 10.50€ par 8 / 15.50€ par 12

La boîte à partager de 20 pièces = 20€

(10 Aiguillettes + 10 sticks Mozza)

TOASTY 4,00€

Pain toasté, jambon, fromage fondu

CHEESEBURGER OU MINI BURGER 4€

(MASTOC, O'TAQUET, BARJO, POL CAESAR)

Steak du boucher 100gr, cheddar fondu, pickles, ketchup et moutarde

PETITE SALADE VERTE 3,00€/PORTION

Tomate, oignon crispy vinaigrette balsamique.

FRITES FRAÎCHES 3,00€/PORTION

REPAS DE FAMILLE, ENTRE AMIS OU D'ENTREPRISE :

Saladier de frites (5 portions).....13€

Saladier de frites (10 portions).....25€

(autres formats nous contacter)

SUPPLÉMENTS AU CHOIX SUR LES FRITES 1,5€

Fromage à raclette, cheddar fondu, œuf au plat, bacon,

Nos Desserts

Tiramisu maison du moment.....4,50€

Dessert maison du moment (mousse au chocolat, panacotta).....4,50€

French Rolls maison Nutella.....2,50€ par 2 / 4,5€ par 4 / 6€ par 6

Sundae glace vanille coulis au choix.....3,50€

Coulis de caramel / Coulis chocolat / Coulis fraise

Sundae kinder Bueno.....4,90€

Glace vanille, Kinder Bueno, coulis de caramel, brisure de crumble, chantilly

Sundae fraisier.....4,90€

Glace vanille, tartare de fraise, brisure de crumble, éclat de noisettes, coulis

de fraise, fraise Tagada, chantilly

Sundae tout chocolat.....4,90€

Glace vanille, brisure de cookies pépite de chocolat, coulis chocolat, chantilly,

Sorbet artisanal.....3,00€

Une boule Citron, Citron vert ou mangue

Café ou déca Gourmand.....5,90€

Nos Boissons

Sodas 33cl.....2,20€

Eau plate bouteille 50cl / 1L.....1,50€ / 2,50€

San Pellegrino 50cl / 1L.....2,20€ / 3,60€

Grande bouteille 1,5L Coca, Orangina, Oasis 2L.....3,60€

BIÈRES FRAÎCHES

Desperados 33cl ou Budweiser 33cl.....3,95€

Bières Artisanales 33cl (demander la carte).....5,75€

VINS

Rouge Corbières Les 2 Crêtes Castelmaure 75cl.....14,80€

Rouge ou Rosé Big Coq Artisans vigneron Vallée du Rhône 75cl.....14,80€

Blanc sec Côte de Gascogne IGP Colombard.....13,50€

Sélection du moment 75cl...(Rouge, blanc, rosé).....14,80€

Verre de vin 12cl.....3,90€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....1,50€

Double expresso.....3,00€

Café allongé.....2,00€

Thé.....3,00€

Tisane.....3,00€

Repas d'entreprise sur réservation

CONTACTER B'HUG



07 66 88 36 10



www.bhug.fr



bhug.resto@gmail.com

621 Route de Toulouse, 82170 Pompignan



Ne pas jeter sur la voie publique - Création graphique : Agence CD-MENTIEL

BURGERS - POUTINES
SALADES - BIÈRES ARTISANALES
SUR PLACE OU À EMPORTER

MIDI / SOIR

www.bhug.fr

