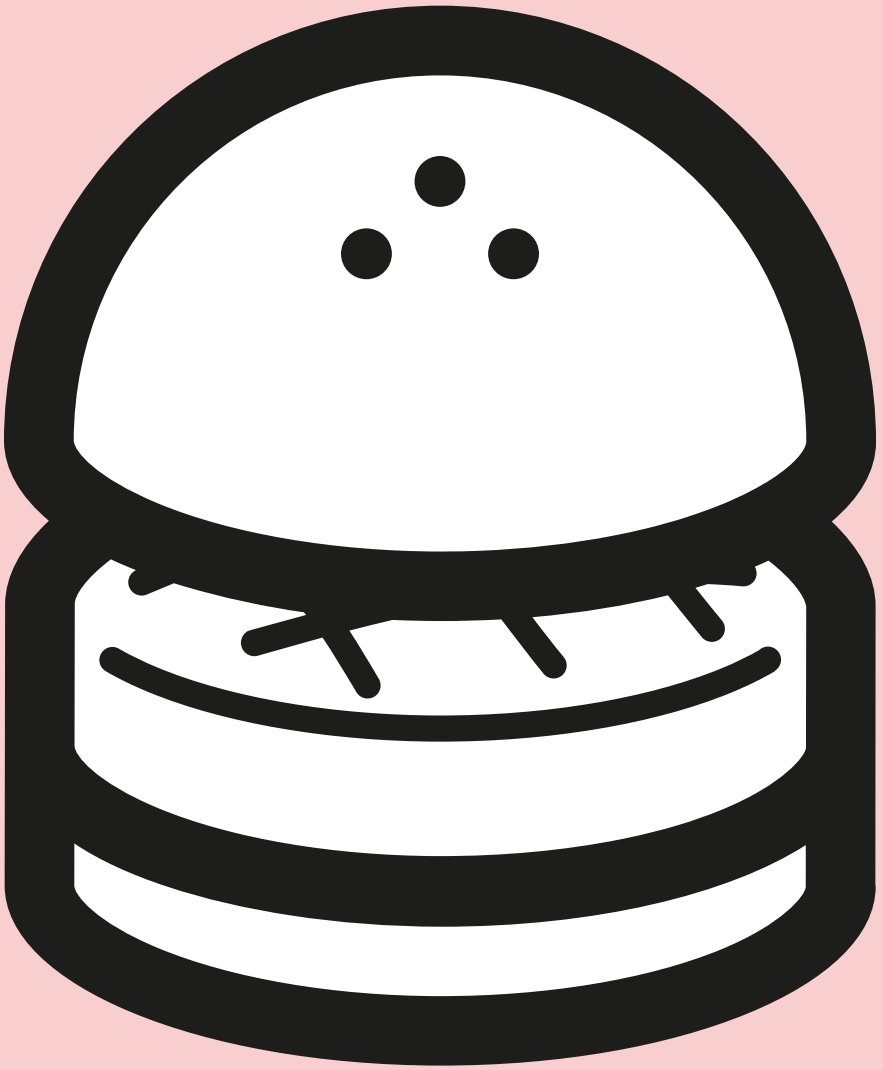


BLEND

It's not a Burger, It's a Blend !

DEPUIS 2011, BLEND EXPLORE LA BURGER CULTURE DANS LE MONDE ENTIER POUR RÉINTERPRÉTER DES RECETTES MYTHIQUES AVEC DES INGRÉDIENTS RARES, PRODUITS PAR DES AMIS ARTISANS PASSIONNÉS.

NOTRE BLEND

Un blend, c'est un steak haché obtenu après **mélange de différentes coupes de boeuf** sélectionnées pour leurs qualités spécifiques.
Pour confectionner notre Blend, nous utilisons uniquement des **viandes maturées françaises**, élevées en plein air et nourries exclusivement à l'herbe.

NOS BUNS

C'est **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France et boulanger des restaurants étoilés qui a finalisé notre recette de potato bun : un mariage inédit entre le **moelleux américain** et des **ingrédients français 100% naturels.**
Nos buns sont **pétris et cuits chaque jour** pour leur garantir une fraîcheur optimale.

NOS COMPOTÉES ET SAUCES CUISINÉES

Chez Blend, **tout est cuisiné** : rien n'échappe à une planche à découper, une poêle, un four ou une casserole...
De notre ketchup aux dix ingrédients secrets à notre bacon caramélisé au sirop d'érable et jus de clémentine, chacune de nos recettes est exclusive et préparée à partir **d'ingrédients frais et sélectionnés avec soin.**

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Tous nos fromages sont choisis **avec rigueur et passion.** Notre cheddar vient de Somerset, le bastion historique du cheddar en Angleterre, notre camembert de Normandie est un fromage AOP...

Pour en savoir plus, rdv sur:
blendhamburger.com

Les prix sont nets en euros, service compris.
Bœuf : race Salers ou Angus, origine France. Poulet : origine Belgique ou Pays-Bas.

LE CAME	blend de boeuf maturé / 1/4 de camembert de Normandie AOP / bacon caramélisé au sirop d'érable / moutarde américaine Blend au miel et cumin / gelée de cidre artisanale / mâche **ÉDITION LIMITÉE**	14,5€
SUPER NUGGET	large nugget (poulet mariné pané) / cheddar / sweet chili cream cheese / moutarde américaine / mayonnaise Blend / salade iceberg	14,5€
Signature	blend de boeuf maturé / emmental / blue cheese / compotée d'oignons caramélisés (avec vinaigre balsamique et bacon) / mayonnaise à l'ail / pousses d'épinard	13,9€
SMASH	blend de boeuf maturé et oignons smashés / cheddar affiné 18 mois / American cheese / pickles / mayonnaise Blend / **double smash +3,5€**	13,9€
BACON CHEESY	blend de boeuf maturé / compotée de cheddar artisan de Somerset affiné 18 mois avec bacon fumé / tranche de bacon fumé / ketchup Blend / oignons frits / pickles / salade iceberg	13,9€
west	blend de boeuf maturé / bun retourné toasté / 3 cheddars (18 mois - fumé - fondant) / poivre concassé	13,5€
Hamb cheddar	blend de boeuf maturé / cheddar / sauce secrète avec cornichons et oignons / ketchup / iceberg	12,5€

Extras

Steak	+3,9€	Cheddar	+1,2€
Steak veggie	+3,9€	Blue Cheese	+1,2€
Bacon	+2€	Oignons frits	+1€
Bacon veggie	+2€	Pickles	+1€

Pimp your Blend

Tous nos hamburgers sont disponibles **sans supplément** en **version veggie** avec un steak à base de tofu fumé et boulghour, oeufs et échalotes.
À la demande, nous remplaçons notre bacon par du **bacon veggie** (et vegan!) de chez nos amis LA VIE .

HAMBURGERS

LUNCH COMBO

HAMBURGER
+ SIDE
+ BOISSON*

*supplément pour les vins et bières.

19,9€

LE MIDI EN SEMAINE,
DE 11H30 À 15H
HORS JOURS FÉRIÉS.

		À LA CARTE	LUNCH COMBO
SWEET POTATOE FRIES	frites de patate douce + sauce Blend au choix : ketchup / mayonnaise à l'ail / BBQ	5€	INCLUS
FRENCH FRIES	frites de pomme de terre + sauce Blend au choix : ketchup / mayonnaise à l'ail / BBQ	4,5€	INCLUS
CHEESY SWEET	frites de patate douce + sauce cheddar affiné 18 mois et oignons nouveaux ciselés	6,5€	+ 1,5€
CHEESY FRIES	frites de pomme de terre + sauce cheddar affiné 18 mois et oignons nouveaux ciselés	6€	+ 1,5€
FRIED CHICKEN	poulet mariné 5h dans un mélange d'épices texanes et panure ultra-croustillante + sauce BBQ Blend	S - M 12€ L 22€	+ 3€

SIDES & FRIED-CHICKEN

SOFT DRINKS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Abatilles - eau plate ou gazeuse - 50cl	3,5€	
Coca Cola - original ou zéro - 33cl	3,5€	
Lemonaid Lime - limonade bio au citron vert - 33cl	4,5€	
Lemonaid Ginger - limonade bio au gingembre - 33cl	4,5€	INCLUS
Lemonaid Passion - limonade bio aux fruits de la passion - 33cl	4,5€	
ChariTea black - thé noir bio glacé au citron - 33cl	4,5€	
Alain Millat - jus de pomme - 20cl	4,5€	

BOTTLED BEERS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Demory Citra Lager - 5,2% - 33cl	4,5€	+ 1€
Demory Paris Blanche - 5,7% - 33cl	4,5€	
Sierra Nevada Pale Ale - 5,6% - 35,5cl	7€	+ 3€
Bière du moment - *demandez-nous !*	6€	+ 2€

WINES

	15 CL / 25 CL / BLLE	LUNCH COMBO 15CL	LUNCH COMBO 25CL
ROUGES			
Les Darons - Languedoc AOC / Grenache, Syrah, Carigan	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€
Gustavete el Mudo - Alicante / Monastrell	6,5€ / 9,5€ / 30€	+ 1€	+ 5€
ROSÉ			
La Petite Seine - VDF bio / Cinsault, Grenache	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€
BLANC			
Hecht & Bannier - VDF bio / Rolle	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€

HOT DRINKS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Café	2€	INCLUS
Thé	4€	

BLENDIES

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Cookie - chocolat	3€	
Cheesecake - crème au Philadelphia / biscuit Speculoos / coulis de fruits rouges	5€	+ 3,5€
Brownie	4€	+ 2,5€

DRINKS & BLENDIES

Good Morning !

BREAKFAST COMBO

PANCAKES
OU BUNS PERDUS
OU BREAKFAST BURGER
✚ OEUFS BROUILLÉS
✚ JUS D'ORANGE
✚ BOISSON CHAUDE

17€

Extras

2 oeufs "any style" ..... +3,5€
bacon ..... +2€
saucisse thaï* ..... +3€
lait végétal ..... +0,7€

BREAKFAST

Pancakes ..... 9€
3 pancakes / beurre au sirop d'érable / crème fouettée / banane

Breakfast burger ..... 10€
bun Blend / cheddar / oeufs brouillés / oignons caramélisés / spicy mayo / saucisse thaï*

Buns perdus ..... 7€
4 buns Blend / banane / sucre glace / crème fouettée

**contient du porc*

BOISSONS

AVEC CAFÉ

Espresso ..... 2€

Macchiato ..... 3€

Americano ..... 3,5€
2 shots eau chaude 355 ml

Latte ..... 4€
1 shot lait chaud 355 ml

Cappuccino ..... 4€
2 shots mousse de lait 355 ml

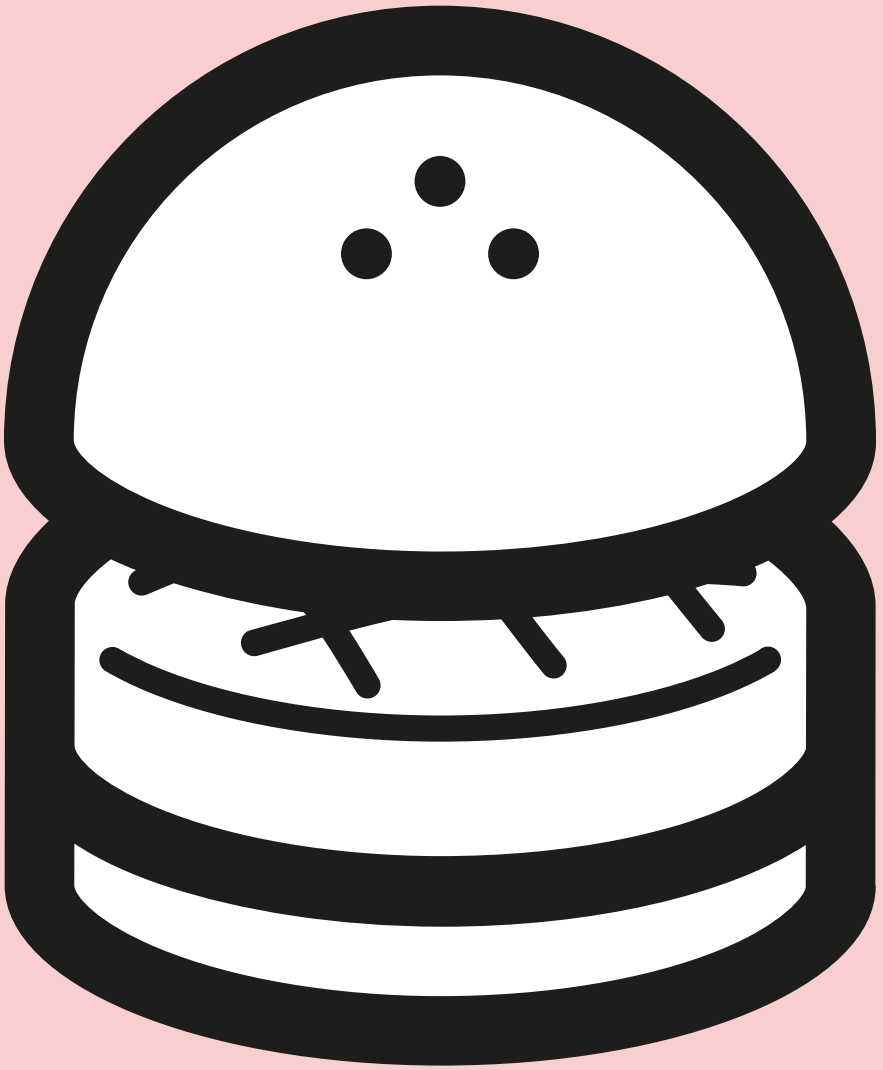
SANS CAFÉ

Chocolat chaud ..... 4,5€

Jus d'orange pressé ..... 5€

Thé ..... 4€
costes / vert / jasmin / marco polo / ceylan / earl grey / roiboos

BREAKFAST *only the weekend*



BLEND

It's not a Burger, It's a Blend !

SINCE 2011, BLEND EXPLORES BURGER CULTURE AROUND THE WORLD. WE'VE BEEN USING THE FINEST INGREDIENTS IN OUR RECIPES, PRODUCED BY COMMITTED CRAFTSMEN AND WOMEN, NOW GOOD FRIENDS OF OURS.

OUR BLEND

A «blend» is a dedicated term for describing **a patty made of chosen beef cuts** put altogether for their specific qualities.
To prepare our blend, we select the best **matured meat**: our **French meat** comes from **Salers or Angus breeds** raised in the open air and fed exclusively on grass.

OUR BUNS

Frédéric Lalos, famous Parisian Meilleur Ouvrier de France baker, has created a tailor-made potato bun for us. This recipe is the result of 8 years of work: a marriage between **American softness** and the quality of **natural ingredients** offered by the French soil.
For optimal freshness, our buns are **kneaded, divided and rolled daily**.

OUR COOKED COMPOTES AND SAUCES

At Blend, **everything is cooked**: no raw ingredient can escape from a chopping board, a fan, an oven or a pot… except the salad!
From our ketchup with 10 secret ingredients to our mapple-syrup-glazed bacon, each recipe is exclusive and cooked with **fresh and carefully sourced products**.

OUR CHEESE SELECTION

We put a lot of **efforts and passion** into selecting our cheeses. Our **cheddar** comes from Somerset - cheddar's historical home in England - and is ripened for 6 to 18 months while our **camembert de Normandie** is a PGI… We told you we were French, didn't we?

For more information, visit:
blendhamburger.com

Prices are net in euros, service included.
Beef: Salers or Angus breed, France. Chicken: Belgium or Netherlands.

LE CAME	aged beef blend / ¼ PGI camembert cheese from Normandy / maple-syrup-glazed bacon / honey and cumin mustard / apple cider chutney / lamb's lettuce LIMITED EDITION	14,5€
SUPER NUGGET	patty-sized chicken nugget / cheddar / sweet chili cream cheese / mustard / Blend's mayo / iceberg salad	14,5€
Signature	aged beef blend patty / caramelized onions compote (with balsamic vinegar and bacon) / blue cheese / swiss cheese / Blend's garlic mayo / baby spinach	13,9€
SMASH	smashed aged beef blend patty with onions / aged Somerset cheddar / American cheese / pickles / Blend's mayo / **double smash +3,5**	13,9€
BACON CHEESY	aged beef blend patty / 18-month-aged Somerset artisan cheddar / bacon / Blend's ketchup / fried onions / zucchini pickles / iceberg	13,9€
west	aged beef blend patty / flipped upside down toasted bun 3 cheddars (18-month-aged + smoked + young and creamy) / ground pepper	13,5€
Hamb cheddar	aged beef blend patty / cheddar / secret sauce (with pickles and onions) / ketchup / iceberg salad	12,5€

Extras

Patty	+3,9€	Cheddar	+1,2€
Veggie patty	+3,9€	Blue cheese	+1,2€
Bacon	+2€	Oignons frits	+1€
Veggie bacon	+2€	Pickles	+1€

Pimp your Blend

Our patty comes medium well so that you get a **nice crust** & that your cheese ontop is **properly melted** also you can go **veggie with any of our hamburger options!**
For veggie lovers, we replace our bacon with **veggie** (even vegan !) bacon from **LA VIE** .

HAMBURGERS

LUNCH COMBO

HAMBURGER
+ SIDE
+ DRINK*

*extra on beers and wines.

19,9€

MONDAY-FRIDAY,
FROM 11:30AM TO 3PM,
EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS.

		À LA CARTE	LUNCH COMBO
SWEET POTATOE FRIES	sweet potato fries + sauce: Ketchup Blend / Garlic mayo Blend / BBQ Blend	5€	INCLUDED
FRENCH FRIES	french fries + sauce: Ketchup Blend / Garlic mayo Blend / BBQ Blend	4,5€	INCLUDED
CHEESY SWEET	sweet potato fries + 18-month-aged melted cheddar sauce and spring onions	6,5€	+ 1,5€
CHEESY FRIES	french fries + 18-month-aged melted cheddar sauce and spring onions	6€	+ 1,5€
FRIED CHICKEN	chicken marinated for 5 hours in a blend of Texas spices and ultra-crispy breading + sauce BBQ Blend	S - M 12€ L 22€	+ 3€

SIDES & FRIED-CHICKEN

SOFT DRINKS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Abatilles - still or sparkling water - 50cl	3,5€	
Coca Cola - original or zero - 33cl	3,5€	
Lemonaid Lime - organic lemonade - 33cl	4,5€	
Lemonaid Ginger - organic ginger lemonade - 33cl	4,5€	INCLUDED
Lemonaid Passion Fruit - organic passion fruit lemonade - 33cl	4,5€	
ChariTea black - organic iced black tea with lemon - 33cl	4,5€	
Alain Millat - apple juice - 20cl	4,5€	

BOTTLED BEERS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Demory Citra Lager - 5,2% - 33cl	4,5€	+ 1€
Demory Paris Blanche - 5,7% - 33cl	4,5€	
Sierra Nevada Pale Ale - 5,6% - 35,5cl	7€	+ 3€
Beer of the moment - *ask us!*	6€	+ 2€

WINES

	15 CL / 25 CL / BLLE	LUNCH COMBO 15CL	LUNCH COMBO 25CL
RED			
Les Darons - Languedoc AOC / Grenache, Syrah, Carigan	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€
Gustavete el Mudo - Alicante / Monastrell	6,5€ / 9,5€ / 30€	+ 1€	+ 5€
ROSÉ			
La Petite Seine - VDF bio / Cinsault, Grenache	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€
WHITE			
Hecht & Bannier - VDF bio / Rolle	5,5€ / 8,5€ / 25€	+ 1€	+ 4€

HOT DRINKS

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Coffee	2€	
Tea	4€	INCLUDED

BLENDIES

	À LA CARTE	LUNCH COMBO
Cookie - chocolate	3€	
Cheesecake - cream cheese Philadelphia / Speculoos biscuit / red berries coulis	5€	+ 3,5€
Brownie	4€	+ 2,5€

DRINKS & BLENDIES

Good Morning !

BREAKFAST COMBO

PANCAKES
OR FRENCH BUNS
OR BREAKFAST BURGER
✚ SCRAMBLED EGGS
✚ ORANGE JUICE
✚ HOT DRINK

17€

Extras

2 eggs “any style”	+3,5€
bacon	+2€
thaï sausage*	+3€
plant based milk	+0,7€

BREAKFAST

Pancakes ..... 9€
3 pancakes / maple syrup butter / whipped cream / banana

Breakfast burger ..... 10€
bun Blend / cheddar / scrambled eggs / glazed onions / spicy mayo / thaï sausage*

French buns ..... 7€
4 french buns / banana / whipped cream / icing sugar

**with pork*

DRINKS

WITH CAFFEINE

Espresso ..... 2€

Macchiato ..... 3€

Americano ..... 3,5€
2 shots hot water 355 ml

Latte ..... 4€
1 shot hot milk 355 ml

Cappuccino ..... 4€
2 shots milk foam 355 ml

CAFEINE FREE

Hot chocolate ..... 4,5€

Fresh squeezed orange juice ..... 5€

Mariage Frères tea ..... 4€
costes / vert / jasmin / marco polo / ceylan / earl grey / roiboos

BREAKFAST *only the weekend*