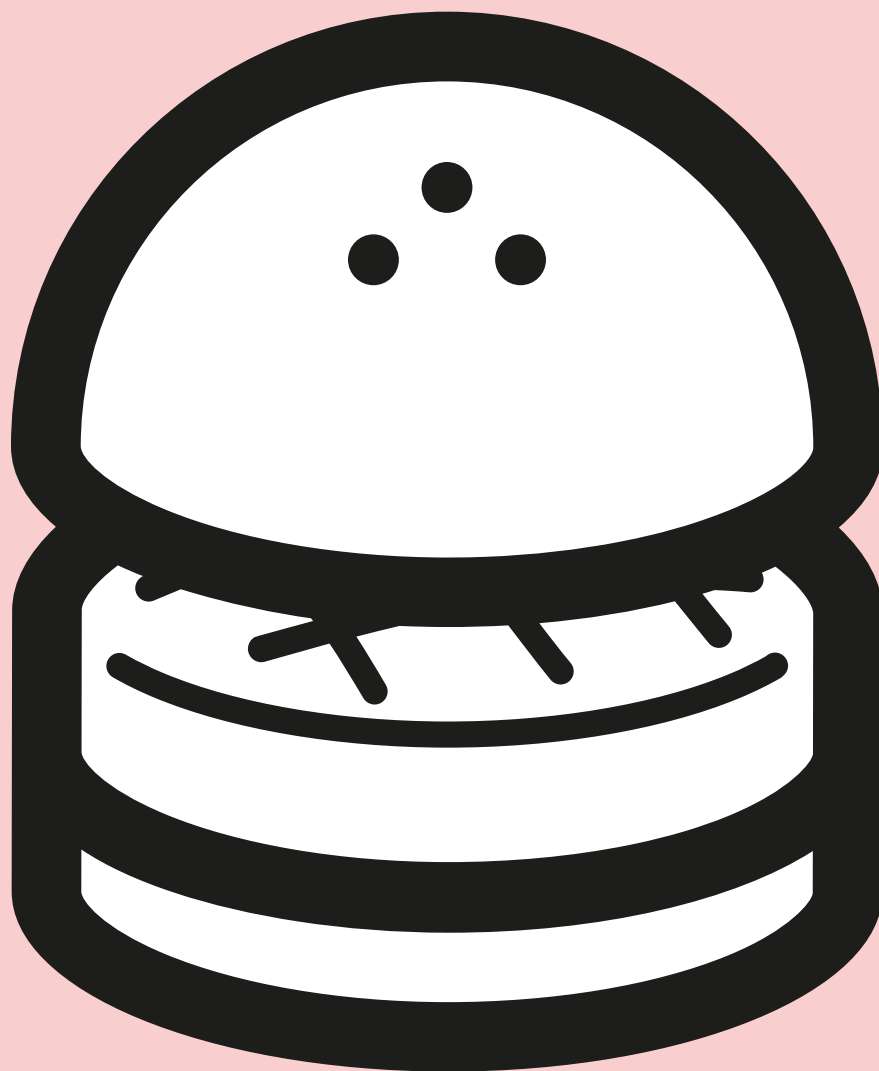




BLEND

*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 bœuf** 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 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**.

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.

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



**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€
Steak veggie +3,9€
Bacon +2€
Bacon veggie +2€

Cheddar +1,2€
Blue Cheese +1,2€
Oignons frits +1€
Pickles +1€

Piup 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

-

+ 3€

M

12€

L

22€

SIDES & FRIED-CHICKEN

SOFT DRINKS

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

BOTTLED BEERS

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

WINES

	15 ^{CL} / 25 ^{CL} / B ^{LLE}	LUNCH COMBO 15 ^{CL}	LUNCH COMBO 25 ^{CL}
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€

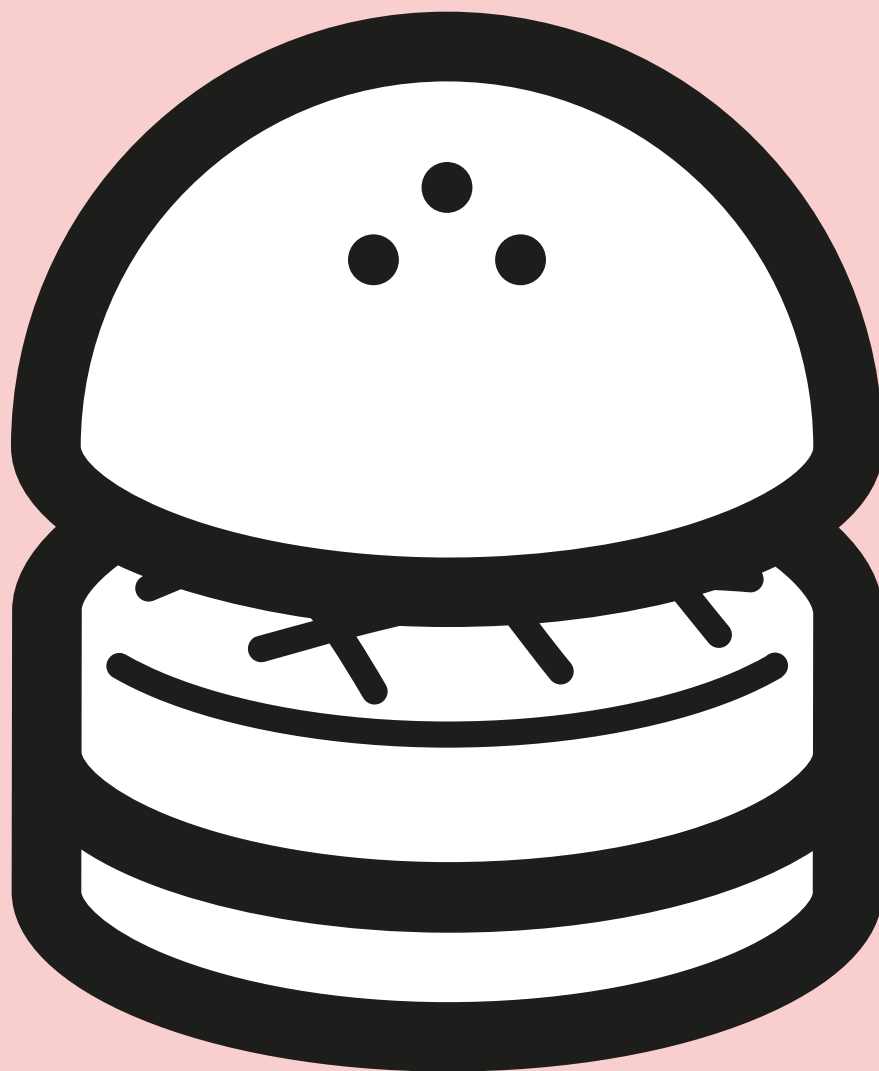
HOT DRINKS

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

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



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 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 maple-syrup-glazed bacon, each recipe is exclusive and cooked with **fresh and carefully sourced products**.

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 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



**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€

Veggie patty +3,9€

Bacon +2€

Veggie bacon +2€

Cheddar +1,2€

Blue cheese +1,2€

Oignons frits +1€

Pickles +1€

Piup 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 **LAVIE**.

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	-	+ 3€
M	12€	
L	22€	

SIDES & FRIED-CHICKEN

SOFT DRINKS

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

BOTTLED BEERS

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

WINES

	15 ^{CL} / 25 ^{CL} / B ^{LLE}	LUNCH COMBO 15 ^{CL}	LUNCH COMBO 25 ^{CL}
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