



www.upperburger.com

- **BORDEAUX Gambetta**
7 rue Judaïque
- **BORDEAUX Saint-Pierre**
25 rue du Pas St Georges
- **TOURS**
27 rue du Change

Communiqué de Presse du 30 mars 2016
UPPER Burger présente sa nouvelle carte 2016

FRAIS & LOCAL A TOUS LES ETAGES

Depuis plus de 3 ans, UPPER invite ses clients *Uppermaniacs* à créer leurs propres burgers à partir de produits frais et locaux :

Basement & Roof top : du pain servi chaud et croustillant au beurre de Surgères et aux farines locales

Etage 1 : le steak de bœuf de 140gr est servi saignant. Viande française de sélection of course... à moins que vous ne préféreriez le **steak végétarien** fait maison aux légumes du moment.

Etage 2 : Le célèbre fromager affineur **Jean d'Alos** sélectionne tous nos fromages.

Etage 3 : les légumes sont du jour, frais ou grillés bruts sans assaisonnements.

Etage 4 : les sauces Maison, dont la célèbre UPPER Sauce au piment d'Espelette. *Nous, on veut bien vous donner la recette !*

Bonus : Frites Maison, coupées chaque matin et trempées dans deux bains d'huile sans arachides. *Bintje prohibited !*

LA QUALITE RENFORCEE, LES PRIX INCHANGES

UPPER a toujours sélectionné des produits de qualité pour proposer des burgers gourmets et gourmands. C'est pour encore plus satisfaire ses *Uppermaniacs* que UPPER a confié la carte de ses fromages au célèbre affineur bordelais **Jean d'Alos**. Outre sa sélection pour nos burgers du moment (Burger Master), notre Cheddar quotidien se déguste désormais Mature.

Une volonté d'aller plus haut (« upper ») par tous moyens...mais au même prix.

UPPER, UN CONCEPT BORDELAIS UNIQUE

UPPER est la première marque de fast-food de burgers gourmets, authentiques et 100% personnalisables. Devenue référence nationale, UPPER propose plus de 30 000 combinaisons de burgers créés à la minute devant vos yeux.

Né à Bordeaux de parents gourmands et ambitieux, UPPER a conquis Tours et s'apprête à découvrir de nouveaux espaces...



CONTACT

Aurélien Gandré

Fondateur et Dirigeant
bordeaux@upperburger.com
06 99 93 59 11

Kit Presse sur demande

UPPER est né de la rencontre d'Aurélien Gandré & Gaëtan Gilbert, un soir dans un restaurant de l'Upper East Side à New-York, il y a 15 ans. Reconnu comme une des références nationales de burgers authentiques, UPPER est le premier fast-food de burgers gourmets, authentiques et 100% customisables.



LE PAIN

Au beurre de Surgères et farines locales.



LA VIANDE

Sélection 100% française, et cuisson rosée.



LES FROMAGES

Ils viennent de chez Jean d'Alos : le meilleur !



LES LÉGUMES

Les légumes du jour sont cuisinés bruts et sans assaisonnement.

1 TOUT D'ABORD, CHOISISSEZ VOTRE BASE UPPER...

BURGER

PAIN
+ STEAK 140 G (OU POULET)
8,50 €

CHEESE

PAIN
+ STEAK 140 G (OU POULET)
+ CHEDDAR MATURE
9 €

BACON

PAIN
+ STEAK 140 G (OU POULET)
+ POITRINE
9 €

BACON CHEESE

PAIN
+ STEAK 140 G (OU POULET)
+ CHEDDAR MATURE
+ POITRINE
9,50 €

VEGGIE

PAIN
+ STEAK VÉGÉTARIEN MAISON
8,50 €

2 ...PUIS, AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS DE VOTRE CHOIX...

GRATUITS

5 INGRÉDIENTS MAXIMUM

FRAIS TOMATES · LAITUE · OIGNONS · POIVRONS · PICKLES
COMPOTÉE D'OIGNONS **UPPER**

GRILLÉS AUBERGINES · COURGETTES · CHAMPIGNONS · OIGNONS · POIVRONS

SAUCES KETCHUP · MAYONNAISE · BBQ · MUSTARD · HOT
UPPER POIVRE · **UPPER** BLUE CHEESE · **UPPER** PIMENT D'ESPELETTE

PREMIUM

ASSAISONNEMENT **UPPER** 0,10 €
ROQUETTE 0,50 €
GUACAMOLE 0,50 €
COLESLAW (POT) 0,50 €
DOUBLE CHEDDAR **ou** BACON 1 €
SUPPL. STEAK **ou** POULET **ou** **VEGGIE** 3 €

TODAY

TOPPINGS DU JOUR
SUR LARDOISE



LE BURGER DE LA SEMAINE

Menu LUNCH

DE 12^H À 14^H

BURGER + FRITES + BOISSON

MENU BURGER **ou** **VEGGIE** 11 €
MENU BACON **ou** CHEESE 12 €
MENU BACON CHEESE 13 €
+ CAFÉ 1 €

MENU KID

BURGER KID **ou** NUGGETS
+ FRITE KID
+ BOISSON BASIQUE
8,50 €

3 ...ACCOMPAGNEZ VOTRE UPPER DE...

FRITES MAISON

FRITES FRAÎCHES
MAISON

2,90 €

FRITES CHEDDAR

FRITES FRAÎCHES
SAUCE CHEDDAR MAISON

3,50 €

FAMOUS NUGGETS

NUGGETS MAISON
+ 1 SAUCE AU CHOIX

4,50 €

SALADE

SALADE DU MOMENT
AVEC VINAIGRETTE **UPPER**

2,90 €



LES FRITES

Coupées chaque matin
et plongées dans 2 bains
d'huile sans arachide.

4 ...ENFIN, ARROSEZ LE TOUT AVEC...

LES BASIQUES Menu LUNCH

EAU PLATE (50 CL) 2,10 €
EAU PÉTILLANTE (50 CL) 2,10 €
COCA-COLA CLASSIC (33 CL) 2,50 €
COCA-COLA LIGHT **ou** ZERO (33 CL) 2,50 €
JUS DE FRUITS (25 CL) 2,50 €

LES INCONTOURNABLES

DR PEPPER (33 CL) 3,00 €
NESTEA, OASIS (50 CL) 3,00 €
FANTA, ORANGINA, SPRITE (50 CL) 3,00 €
BUD BEER (33 CL) 3,50 €
BROOKLYN BEER (33 CL) 4,50 €

LES BIO & NATURELS

BIONADE (33 CL) 3,50 €
CITRONNADE (25 CL) 3,50 €
GINGER ALE (33 CL) 3,50 €
BLACK CHERRY SODA (33 CL) 3,50 €

5 ...ET LA PETITE DOUCEUR FINALE !

DESSERTS

CHEESECAKE, BROWNIES ARTISANAUX...
DÉCOUVREZ LES DESSERTS ET GLACES DU
MOMENT SÉLECTIONNÉS PAR **UPPER** !

CAFÉ

ISSU D'UNE SÉLECTION D'ARABICA
DE LA GRANGE AUX CAFÉS
EXPRESSO **ou** CAFÉ ALLONGÉ 1,50 €

SALADE CAESAR

SALADE ROMAINE, CROÛTONS DE PAIN, PARMESAN,
POULET GRILLÉ, BACON, SAUCE CAESAR MAISON
9,50 €