



Birdy a ouvert ses portes cet été dans le 7^e arrondissement de Paris.

La nouveauté ? Un système de livraison irréprochable.

Pour réussir ce challenge, l'équipe de Birdy a pensé chaque recette et chaque emballage produit pendant des mois.

Burger chaud et frites croustillantes, c'est la promesse de Birdy !

Sur place, ce nouvel acteur de la scène street-food vous invite dans un lieu chaleureux et accueillant avec un **service trois étoiles** ou l'on déguste des hamburgers dans des assiettes en porcelaine et des couverts en argent.

LIVRAISON : 01 84 25 09 88 • birdyhamburgers.com

SUR PLACE : 49 Avenue Bosquet, 75007 Paris • Métro École Militaire - Bus 80

HORAIRES D'OUVERTURES :

Du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h30 à 23h

Week-end et jours fériés de 12h à 16h et de 19h à 23h



BIRDY ICI :

Installé dans une ancienne épicerie américaine (Mc Coy Café), Birdy Hamburgers vous propose une sélection de six burgers (déclinables pour chacun en version végétarienne).

Côté produits : le pain est préparé chaque matin par un boulanger, le cheddar provient d'une ferme anglaise labellisée 100% green (affinage 12 mois), le bœuf est 100% d'origine Française, les frites sont coupées et cuites sur place dans plusieurs bains de cuisson, les sauces sont toutes préparées maison (ketchup, sauce barbecue...).

Le best-seller?

Le burger Californian -> Bœuf avocat, cheddar mature, pickles d'oignon

rouge, salade, green mayonnaise (wasabi). Chaque mois, un burger spécial s'ajoute à la carte, il est le reflet des produits de saison ou des festivités du moment (Halloween, Noël...).

Formule : Burger + frites + lemonade ou soft à 14,90€ en semaine.

Formule kids : un cheesburger, une frite et un sundae maison avec sauce chocolat ou caramel – 10,5€

En boisson, outre les bières américaines et les sodas, on sirote de la lemonade maison et des jus de fruits & légumes frais pressés sur place. Les desserts, eux, sont tous préparés sur place : chewy cookie, banoffee, brownie noix de pécan et un sundae maison sont à la carte.

BIRDY'S BURGERS



THE Original 10
Bœuf, cheddar mature, pickles, tomate, salade, sauce signature Birdy



THE Yankee 12
Bœuf, cheddar mature, bacon fumé, pickles, tomate, salade, sauce signature Birdy



THE Californian 12
Bœuf, cheddar mature, avocat, pickles d'oignon rouge, tomate, salade, green mayo

BIRDY'S BURGERS



EL Mexicano 12
Bœuf, cheddar mature, jalapeños, pickles d'oignon rouge, tomate, salade, spicy mayo



THE Nola 12
Filet de poulet crispy, blue cheese, oignons confits, pickles, tomate, salade, sauce blue cheese



THE Woodstock 11
Falafel, Tzatziki, pickles de chou rouge, tomates, pickles, salade, ketchup maison

HOMEMADE SIDES

Accompagnements maison

FRENCH FRIES 4
Frites classiques

SEASONED FRIES 4
Frites aux épices

FANCY FRIES 6
Frites à l'huile de truffes et parmesan

BIRDY'S SALAD 4
Iceberg, parmesan reggiano, noix et vinaigrette au sirop d'érable

BIRDY'S JUICE BARS SANS SUCRES AJOUTÉS

Jus frais pressés sur place

DAISY 5
Pomme, carotte, gingembre

TWEETY 5
Carotte, citron, orange.

WOODY 5
Pomme, concombre, menthe, gingembre

BIRDY'S SWEET CORNER

Desserts 100% maison

CHEWY COOKIE 2,5
Chocolat et noisettes

BANOFFEE 4
Banane, crème fouettée, caramel au lait, spéculoos

BROWNIE 4
Chocolat et noix de pécan camamélisées

SUNDAE 4
Hot Fudge chocolat ou caramel au lait

DRINKS

SOFT 2,5
Evian (50cl)
Perrier (33cl)

SODA 5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)
Ice Tea Pêche (33cl)

BIÈRES BOUTEILLE 4,5
Budweiser (33cl)
Brooklyn Lager (35,5cl)
Brooklyn Brown Ale (35,5cl) 5

PERSONNALISEZ VOTRE BURGER		SUPPLÉMENTS SAUCE	
Doublez votre burger	+ 5	Sauce Signature Birdy	+ 0,5
Cheddar / Bacon	+ 2	Ketchup	+ 0,5
Avocat / Jalapeños	+ 1,5	Spicy Mayo	+ 0,5

BE VEGGIE : REMPLACEZ LE BŒUF PAR LE FALAFEL



DEMANDEZ	
NOUS	
★ LE BURGER ★	
DU MOIS !	

Chez BIRDY, tout est FAIT MAISON
La CUISSON de tous nos burgers est À POINT.
Notre PAIN est livré tous les jours par notre BOULANGER.
La provenance de notre viande de BŒUF est 100% FRANÇAISE.



*Les week-ends et jours fériés
place au brunch US*



Au menu de ce brunch fait maison à la sauce US : Un morning burger : œuf, cheddar, avocat ou bacon au choix, sauce barbecue maison, un hashbrown (galette de pomme de terre), deux pancakes sirop d'érable, un fromage blanc muesli maison avec des fruits frais et un jus frais pressé. - Formule à 19,90€

BIRDY AILLEURS :

« Les frites molles et les burgers froids en livraison » : C'est ce constat qui pousse les quatre associés de l'adresse à réfléchir à un **système de livraison inédit**. Pendant un an et demi, l'équipe a travaillé à la **confection d'un emballage inédit permettant de conserver les frites chaudes et croustillantes** jusqu'à l'adresse de livraison.

Les produits qui composent chaque burger (sauces maison, cheddar...) ont été choisis pour leur tenue parfaite en livraison. Sur les scooters, les commandes sont glissées dans des sacs chauffants.

Soucieuse de proposer une **expérience gustative irréprochable**, l'équipe a également pris soin de proposer à ses clients une **expérience visuelle forte**. L'équipe a élaboré un packaging à l'image du restaurant : **fun et soigné**. Chez Birdy, **des oiseaux loufoques ornent cartes et sacs en Kraft**. Un sticker identifie chaque produit (frites, hamburger...) afin que chacun retrouve rapidement sa commande. Pour garder votre lieu de vie ou votre bureau propre, un set de table est glissé dans votre sac.

Derrière cette identité ? La complicité de **Charlotte Delarue, une illustratrice française installée à Brooklyn**. Elle a réalisé, notamment, des illustrations pour Selena Gomez, Justice, Chromeo, Metronomy ou encore Kavinsky



(pochettes d'albums, affiches...).

**Birdy livre actuellement dans un périmètre de 2,5 km autour du restaurant soit dans le 7^{ème} et une partie du 6^{ème}, 8^{ème} et 15^{ème}, 16^{ème} arrondissements de Paris.*

Birdy, c'est aussi une histoire de famille : Deborah, ingénieure en aéronautique qui a ouvert le Mems Canal St Martin, il y a maintenant 10 ans avec son frère David. Ils sont épaulés dans l'aventure par Karim, le mari de Deborah, manager - associé dans la restauration rapide en livraison pendant 8 ans (au sein d'un grand groupe de livraison de sushi) et Abdoulaye, le chef du Mems depuis 7 ans, diplômé de cuisine depuis l'âge de 16 ans !

Clara RP / food & lifestyle

Contact presse/invitations : hello@clararp.com