

topbun BUN AT WAR

SMASH BURGERS BIO
BY BIG MAMMA



**LESBG*LES PLUSHOT
DETARÉGIION**

Après avoir désindustrialisé la pizza,

BIG MAMMAGROUP S'ATTAQUEAU BURGERAVEC

topbun

Fan de burger de la première heure, on est arrivés à un constat simple : en 2022, il n'est plus possible de continuer à manger des fast-food médiocres, mauvais pour la santé et l'environnement juste « *parce que le goût est pas mal et qu'au moins c'est pas cher* ». Pour vous proposer ce qu'il y a de mieux, on a mis la barre bien plus haute en créant TopBun :

**DES SMASH BURGERS BIO,
PARFAITEMENT SOURCÉS ET À TOMBER.**

En mai 2021, on a lancé notre spot de burgers bio à La Felicità et on a bien rodé nos retournés de spatules pour l'ouverture de notre tout premier restaurant à Marseille. Le tout, dégainé dans un lieu tout droit sorti des 90's et servi dans des packagings plastic free et compostables.



*burgers



GETTING
IT'S HOT IN HERE



CHEZ TOPBUN, DU BURGER AUX COCKTAILS, TOUT EST BIO

MAIS ON N'ALLAIT PAS S'ARRÊTER LÀ.

On a voulu mettre le sourcing des produits tout en haut de l'échelle avec une priorité absolue aux fournisseurs locaux. À date, 85% de notre carte est française, et les 15% restant ? C'est parce qu'on a trouvé bio et meilleur ailleurs. On a choisi de collaborer avec des producteurs de confiance comme Moulin Bourgeois, qui connaissent leurs produits, leurs éleveurs et leurs animaux comme personne et qui partagent les engagements de TopBun. La coopérative Val Soleil a derrière elle un panel d'éleveurs de volaille restreint, sélectionnés rigoureusement pour assurer un suivi et une traçabilité de chaque patty de volaille, du champs jusqu'aux burgers.

À la carte, que des ingrédients de saison, pas d'avocat qui a pompé des litres d'eau et traversé le monde, ni coca-cola, le n°1 de la pollution plastique au monde. Notre cola est signé la Limonaderie de Paris, nos bouteilles sont en verre et tous nos packagings sont plastic free et compostables à la maison. Et c'est pourquoi vous ne trouverez pas non plus de tomates en plein hiver dans nos buns !

SMASH[®]

Bio & Sexy

TOP
ISO 3166-2:FR
BUN



SMASH BURGER n.m :

un patty de viande bien bien écrasé sur une plancha
brûlante, 240°C minimum, pour qu'il puisse être croustillant
à l'extérieur, mais encore fondant . En deux mots,
une dinguerie

Source : Les smashers pro de TopBun





ON SEFAIT **UNE BUNBOUFFE?**

Pour nous, un bon burger ça se fait minute, maison et qu'avec des produits frais, sinon c'est pas bon !

Nos buns sont préparés la veille au soir, pour que la pâte puisse se reposer toute la nuit, le temps de bien lever, avant d'être mise en cuisson chaque matin dans nos cuisines. Et pendant que les buns sont au four, nos chefs en profitent pour tailler et couper nos belles pommes de terre bio françaises, en fines frites. Il n'y a plus qu'à les passer en cuisson, en 2 fois, pour qu'elles soient cuites à la perfection.

Pour révolutionner le burger, on a choisi de s'attaquer à celui qui nous a tous fait vibrer le bun : le smash burger, tout droit venu des US. On l'a revisité à notre sauce (maison), version spicy, bacon et tradi, en gardant son croustillant et sa générosité.

Aux côtés des smash à la carte, une alternative qui fait rimer veggie avec sexy : le Végédream, grâce à son patty de céréales et légumes de saison bio, préparé par nos chefs. Un mélange équilibré d'épeautre, de quinoa et d'herbes fraîches qui donne au quinoa des saveurs qu'on ne lui connaissait pas.

Au total, six recettes de burgers pour combler toutes vos envies. Mention spéciale à nos deux burgers chicken crispy, et leur poulet bio frit travaillé à la main en cuisine et topped d'une panure maison.





JOEY DOESN'T SHARE HIS COOKIE



FINIR SUR UNE BUNNOTE

ICE ICE BABY

Notre conseil ? Il faut toujours veiller à garder un peu de place pour le dessert car vous pourriez bien le regretter. Le combat est serré entre le sundae caramel (ou chocolat au choix) à la fior di latte et ses cacahuètes caramélisées et la mousse choco- choquante accompagnée de son praliné noisette. Et ça, c'est sans compter le plus cool des cookies choco- praliné au cœur fondant gianduja, à tomber. Au pire vous l'emenez pour le goûter. Inutile de préciser que tout est préparé maison, par la crème de la crème des chefs pâtissier.

À LA TIENNE BIOGOSS

Qui a dit qu'on ne pouvait pas se faire un burger en sirotant un bon cocktail "on ice" ? Pas nous. C'est pour ça qu'on a développé une carte de 6 cocktails bio, eux aussi, qui donnent un nouveau style à vos soirées burgers frites. Du Helmut Spritz hyper frais, en passant par l'incontournable Gin-Lo jusqu'au Lemon James, le virgin cocktail le plus hot du vieux port. On jure, ce combo cocktail burger, c'est la meilleure idée qu'on ait eu.

topbun **BUN AT WAR**

Bienvenue dans un décor musico-futuriste extrêmement chaleureux.

Plongez dans un univers full musical grâce aux 7.000 ancêtres CD placardés sur les murs. Le la est donné, la musique est partout chez TopBun. Dans les oreilles, hommage aux années funk et disco, grâce à une playlist aux petits oignons qui chante le groove de Kool & the Gang ou encore de Parliament.

Pour une dose supplémentaire de chaleur, on lève les yeux sur la guirlande lumineuse aux 1.000 ampoules qui surplombe les tables joyeuses à l'effet terrazzo. B Corp oblige, ces chefs d'œuvre sont en réalité en plastique recyclé et font honneur à nos engagements pour le respect de l'environnement. Béton brut au sol, des néons clin d'œil à Marseille la belle et une ribambelle de miroirs pour rendre le tout encore plus psyché.

50 places assises à l'intérieur, 70 sur la terrasse plein soleil, de grandes tables de 6 ou 12 pour les potos. TopBun est un lieu dans lequel on se sent bien, où cette fois, on a envie de rester plus que 10 minutes chrono pour savourer son burger.

Ps : n'oubliez pas de passer par les toilettes, on a bossé avec les copains de Trône pour proposer une expérience tout aussi dingue au petit coin. Vous aurez d'ailleurs l'occasion de croiser la team de smashers kiffeurs en regardant au travers de la vitre.





QUEDESNUMÉROS10 DANSLATEAM

À l'image de ce classico entre TopBun et Marseille, c'est une team cosmopolite qui va choyer les aficionados de burgers. En salle: Un équipage mixte, jeune et enflammé qui navigue sous la houlette d'Agathe, notre manager mi-parisienne et mi-marseillaise de 23 ans seulement. Débordante de good vibes et espérant vous faire passer la meilleure burger hour de votre vie, Zoé, Mehdi, Lucas, Vincent et Sandro se sont donnés pour mission de voir tous les Marseillais goûter un smash bio et engagé dans les douze prochains mois. Côté cuisine, c'est à notre chef smasher Mirko que l'on doit les merveilles que l'on retrouve sur nos plateaux. Pour manier la spatule à pattys à ses côtés, on retrouve Yasmine, Fabio et Aurélien qui portent le numéro de Zizou sur leur veste de cuisine. Si vous n'y croyez pas, chiche de venir vérifier en cuisine et de les saluer au même moment.

GOODTOKNOW:

SAPÉS COMME TB

Si le style de notre staff vous a tapé dans l'œil, bun nouvelle, on vend les t-shirts et les sweats TopBun directement dans le resto !

HAPPY HOUR 7J/7

Et comme la team TopBun aime partager des bons moments avec ses convives, elle vous donne rendez-vous tous les jours à 18H45 pour la BUN HOUR. Le staff sort le microphone et annonce le top départ de ce rendez-vous quotidien. 15 minutes de cocktail offert, ça ne se refuse pas - c'est clair.

UN REPAS 100% DIGITALLE POUR PLUS DE QUALITY TIME

Ici pas de queue au comptoir, tout se passe à table. Pas de prise de tête sur la commande et l'addition, c'est réglé en 2 clics via un QR code. On choisit son burger, son menu, sa sauce fav, et le tout est envoyé en cuisine et servi à table avec un triple smile.

Les avantages ? Exit les moments pain point, exit le papier et la team a désormais tout le temps pour vous chouchouter, vous conseiller sur la carte et nos recettes et débarquer avec le rab de sauce au moment où il faut.

LE PARADIS EN SOMME.



LET'SKETCHUP!

SUIVEZ LES BUNS NOUVELLES !

On raconte nos engagements sur le site top-bun.fr, mais pour encore plus d'infos en live, rendez-vous sur notre compte instagram [@TOPBUN.FR](https://www.instagram.com/TOPBUN.FR)

SUR PLACE, EN LIVRAISON ET EN CLICK&COLLECT

Un smash burger ça se déguste sur place, en livraison via Ubereats, ou en Click&Collect dans notre resto !

7/7 HORAIRES

BUN APPÉTIT !

11h45-14h30 (15h30 week-end)
18h45- 22h45 (23h week-end)



5 Rue Henri Barbusse 1306

topbun **BUN AT WAR**