



CATALOGUE 2026

La Carte.

Ici, le goût est fait maison.



COMMENT TOUT A COMMENCÉ



Notre Original.

Tout a commencé en 2019 avec un petit restaurant.

Un jour, nous avons voulu sortir de nos quatre murs : pour commencer, nous avons loué un food truck et nous nous sommes mis en route. Puis la pandémie est arrivée. Nous avons tenu bon, à force de sueur et de passion, et créé un concept après l'autre.

Aujourd'hui : quatre cuisines, une seule équipe – Le Bistro, Nazoki, Tiligo et Züsti. En route dans toute l'Europe.

**« POURQUOI SE
CONTENTER DE
COMPROMIS QUAND ON
PEUT FAIRE MIEUX ? »**

**DEPUIS
2019**



NOTRE PROMESSE

Qualité rime avec goût.

Une promesse que nous tenons à chaque burger.



SAUCES MAISON.

Toutes nos sauces sont
faites maison.

BŒUF AUTRICHIEN.

Bœuf autrichien, avec notre
propre taux de matière grasse.

AUSSI BON QUE LE BIO.

Les meilleurs ingrédients,
choisis avec soin.

TOUT FRAIS DU GRIL.

Grillé uniquement
à la commande.

CLÉ EN MAIN.

Truck, cuisine, équipe et
notre propre équipe média.

VEGGIE, TOUJOURS.

Mr. Veggie – en version
végane sur demande.



FAIT
À LINZ

LA CARTE

Sept burgers.

- 01 MANCEY'S
- 02 DANNY'S
- 03 SESH'S
- 04 MR. VEGGIE
- 05 MASTERPIECE
- 06 CHEESEBURGER
- 07 CHICKEN CHICK

Chaque steak de bœuf autrichien, chaque sauce faite maison. Toujours avec une option végétarienne.





Mancey's Burger.

Exotique et raffiné : truffe, salsa et une touche d'aventure.

INGRÉDIENTS

180 g de bœuf autrichien
Cheddar
Œuf au plat
Salsa de tomates
Tomates
Oignons
Salade iceberg
Mayonnaise à la truffe,
faite maison

**180 G
DE BŒUF
AUTRICHIEN**



BURGER 02 / 07

Danny's Burger.



Le classique avec plus de viande – pour ceux qui l'aiment juteux.

INGRÉDIENTS

280 g de bœuf autrichien

Cheddar

Ketchup

Moutarde

Oignons

Cornichons

280 G
DE BŒUF
AUTRICHIEN



Sesh's Burger.



BBQ, bacon et jalapeños. Une touche de piquant pour les audacieux.

INGRÉDIENTS

160 g de bœuf autrichien
Bacon
Guacamole
Jalapeños
Cheddar
Tomates
Oignons
Salade iceberg
Sauce BBQ maison

**160 G
DE BŒUF
AUTRICHIEN**



Mr. Veggie Burger.



La preuve que le végétarien a du punch. En version
végane sur demande.

INGRÉDIENTS

Galette veggie de mamie
Cheddar
Champignons
Courgettes grillées
Tomates
Oignons
Salade iceberg
Sauce burger maison

VEGGIE
VÉGANE SUR
DEMANDE



Masterpiece Burger.



Une véritable explosion de saveurs. Tout ce que vous aimez, en un seul burger.

INGRÉDIENTS

180 g de bœuf autrichien
Cheddar
Œuf au plat
Bacon
Tomates
Oignons
Salade iceberg
Sauce burger
Mayonnaise

**180 G
DE BŒUF
AUTRICHIEN**



BURGER 06 / 07

Cheese- burger.



Simple, honnête, intemporel. Notre classique pour toutes les occasions.

INGRÉDIENTS

120 g de bœuf autrichien
Cheddar
Tomates
Oignons
Cornichons
Salade iceberg
Sauce spéciale Bistro

120 G
DE BŒUF
AUTRICHIEN



Chicken Chick.



Poulet pané et croustillant, avec bacon, oignons frits et chili doux.

INGRÉDIENTS

Poulet pané
Bacon
Oignons frits
Salade iceberg
Crème aigre maison
Sauce chili douce

**POULET
PANÉ**





Frites & snacks.

Des snacks modernes qui capturent les saveurs de la saison.
Parfaits avec chaque burger.



FRITES

Croustillantes, dorées, intemporelles.
Le classique du street food, comme il se doit.



FRITES À LA TRUFFE

À l'huile de truffe et aux copeaux de parmesan.
Une touche de luxe à chaque bouchée.



CURLY FRIES

Épicées, torsadées et tout simplement différentes.



POTATOES

Cuites avec la peau,
croustillantes dehors, fondantes dedans.



MOZZARELLA STICKS

6 pièces. Croustillants dehors, crémeux dedans.
Du fromage fondu pour les vrais gourmands.

CHERCHEZ LE TRUCK NOIR



Où nous trouver.



Chez nous à Linz – en route dans toute l'Europe.

**LE MIDI
TABAKFABRIK LINZ**

**LE SOIR & LE WEEK-END
UNDER THE BRIDGE**

Linz-Urfahr, au bord du Danube – sous le nouveau pont ferroviaire.

**POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PARTOUT EN EUROPE**

Pour vos festivals, fêtes et réceptions, nous venons chez vous – partout en Autriche et en Europe.



Les horaires peuvent varier – nos emplacements actuels sur Instagram : @lebistrofoodtruck

NOUS Y ÉTIIONS



Là où l'on grille, ça se remplit.

Festival, fête d'entreprise ou fête de quartier :
qui grille à la chaîne au Donauinselfest ou à
l'Electric Love réussira aussi votre fête en
toute sérénité.



FESTIVALS & ÉVÉNEMENTS

Donauinselfest
Electric Love Festival
LIDO Sounds
Street Food Market Austria
Under the Bridge, Linz
Fan zone Mondial 2026, Linz

ENTREPRISES & VILLES

voestalpine · IKEA · HARIBO
ASFINAG · Swietelsky · JKU
Villes de Linz, Wels & Steyr



L'ÉQUIPE



Du cœur au grill.

Même le maire est passé maître du burger.

Une petite équipe, une entreprise familiale de Linz : nous sommes nous-mêmes au grill, chaque burger est assemblé à la minute, et chaque visite nous fait plaisir.

À l'inauguration d'Under the Bridge, le maire de Linz, Dietmar Prammer, a grillé aux côtés de Michi – en tablier « Burger Meister », évidemment.



**C'EST
NOUS !**





Merci !

DE ROULER AVEC NOUS DEPUIS 2019.
PASSEZ NOUS VOIR – OU FAITES VENIR LE BISTRO CHEZ VOUS.

**Qualité rime
avec goût.**

Le Bistro Foodtruck
Binderlandweg 23, 4030 Linz, Autriche
+43 676 420 41 57
office@lebistrofoodtruck.co.at
www.lebistrofoodtruck.co.at
Instagram : @lebistrofoodtruck



DEMANDER
UN DEVIS

Le Bistro, Nazoki, Tiligo et Züsti – quatre cuisines, une seule équipe : la famille Le Bistro Foodtruck.