

**HOUSE**  
**BERRY**  
**BURGER.**

**ROUTE DE LA CHARITÉ**  
**18390 ST GERMAIN DU PUY**



**02.48.24.66.50**





# Mes valeurs



## Boeuf frais Français

Frais et 100% pur muscle, notre viande provient de races élevées en France.



## Pain de boulanger frais

Des pains frais chaque jour de la boulangerie des marronniers. Pains à la farine de blé tendre à la meule de pierre, Epis'cot à Bussy 18130.



## Fromages

Tous nos fromages sont affinés au lait cru. Des fromages régionaux exclusivement AOP.



## Frites fraîches maison

Pommes de terre bio d'ici. Produites chez un agriculteur à Sennecey 18340, en pleine campagne berrichonne en agriculture biologique.



*Mes produits sont frais et préparés à la commande.*



## LA PETITE HISTOIRE DU HAMBURGER



L'origine du hamburger n'est pas certaine.

Il pourrait avoir été conçu chez Louis' Lunch à New Haven (Connecticut), où le premier hamburger aurait été servi en 1895.

L'immigré allemand Louis Lassen y vendait du bœuf haché entre deux tranches de pain ; plat appelé à l'époque Steak Sandwich. Cependant, d'autres personnes affirment également avoir servi le premier hamburger, telles que Charlie Nagreen en 1885 à Seymour (Wisconsin) ou Oscar Bilby en 1891 à Tulsa (Oklahoma).

Mais peu importe qui a inventé le premier hamburger, il n'y a aucun doute sur le fait que cette tendance est apparue aux États-Unis.

Le 15 avril 1955, le premier restaurant McDonald's ouvre ses portes à Des Plaines (Illinois) et marque le début de la restauration rapide commerciale et l'essor du hamburger.





# A partager

## PLANCHE CHARCUTIÈRE 13.50€

Terrine du Berry  
Chorizo, Rosette, Mortadelle  
Beurre, cornichons

## PLANCHE FROMAGÈRE 13.50€

Crottin de Chavignol, Comté, Emmental,  
Camembert frit  
Mozzarella panée

## BAGUETTE HBB 6.90€

Baguette gratinée sur une base crème d'Isigny  
accompagnée de lardons, ciboulette, oignons  
rouge, crottin de chèvre.

## BAGUETTE PROVENÇALE 6.90€

Baguette gratinée à l'huile d'olive, aillée,  
basilic, tomates séchées, buratta, jambon de  
pays.

## BAGUETTE 4 FROMAGES 6.90€

Baguette gratinée, comté, bleu d'auvergne,  
raclette et emmental.

## THE BIG PLANCHE 19.50€

Terrine du Berry, Chorizo, Rosette, Mortadelle  
Crottin de Chavignol, Camembert, Mozzarella  
panée.  
Julienne de concombre, carottes, Tomates  
Beurre, cornichons



*Pour accompagner vos plats, demandez la carafe d'eau aromatisée  
au sirop Monin de votre choix pour 1,50€ le litre*





# Nos Salades

## SALADE BERRICHONNE 14.50€

Salade feuille de chêne, tomates, juliennes de carottes, oeuf, lardons, oignons rouges, chèvre croustillant, vinaigrette oignons échalotte.

## SALADE DU SUD OUEST 17.90€

Salade, tomates, oeuf, gésiers de volaille, magrets de canard fumé, fois gras maison, pommes de terre grenaille, vinaigrette cassis framboise.

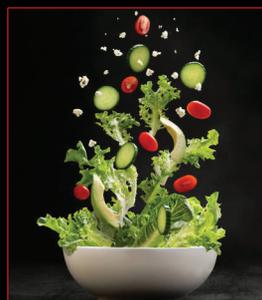


## SALADE CÉSAR 14.90€

Salade ice berg, tomates, oeuf, croûtons, copeaux de parmigiana reggiano, poulet croustillant, lard, mozzarella di bufala, ciboulette, sauce césar.

## H.B.BOWL 16.90€

Tartare de saumon, avocat, concombres, carottes, pousses de soja, tomates, crémeux de St Môret, riz thai, graines de sésame, vinaigrette citronnée.



# Nos à cotes

## MONT D'OR RÔTI 21.90€

Servi avec sa charcuterie, petite salade et pommes de terre grenailles.

## LE CROC 13.00€

Pain de campagne, sauce béchamel, jambon du boucher, emmental, ciboulette, accompagné d'une petite salade verte.

## LE CROC MADAME 13.50€

Pain de campagne, sauce béchamel, jambon du boucher, emmental, ciboulette, oeuf poelé, accompagné d'une petite salade verte.

## LE CROC MONTAGNARD 14.50€

Pain de campagne, fromage raclette, jambon cru, oignons rouges confits, ciboulette, béchamel, accompagné d'une petite salade verte.

## LE CLUB SANDWICH 13.50€

Jambon de dinde, bacon, emmental, tomates, salade, oeuf dur, oignons rouges, mayonnaise et paprika.





# Le coin du boucher



## CÔTE DE VEAU DE LAIT

VBF race à viande, Env 400 gr

26.90€

## BAVETTE

VBF race à viande, Env 250 gr

16.90€

## CÔTE DE BOEUF

VBF race à viande, Env 550 gr

24.90€

## TOP BLADE DE VIANDE

Paleron de viande affinée, VBF race à viande, Affinage de 3 semaines minimum, Env 300 gr

19.90€



## PICANHA

Aiguillette de rumsteck affiné, VBF race à viande Affinage pendant 21 jours. Env 350 gr

20.90€



FRITES À VOLONTÉ !

### FRITES MAISON

NOUS LAVONS, DÉCOUPONS, BLANCHISSONS NOUS MÊME NOS POMMES DE TERRE AVANT DE LES PLONGER DANS UNE HUILE DE TOURNESOL. LE RÉSULTAT: CROUSTILLANT OUTSIDE, FONDANT INSIDE, ET AVEC UN VRAI GOÛT DE PATATE !

#### GARNITURES AU CHOIX

PARMESAN (SUPP.2€)  
CHEDDAR (SUPP.2€)  
CHEDDAR & BACON (SUPP. 3 €)

#### NOS SAUCES CHAUDES MAISON AUX CHOIX AVEC TES FRITES

CHÈVRE  
BLEU  
POIVRE  
CHEDDAR





# Nos Burgers



Tu manges  signale le !

## LE HBB

15.90€

Bun's, Steak haché frais, lard, cheddar, oignons rouges confits, ciboulette, tomate, salade ice berg. Sauce burger maison : Mayonnaise, barbecue paprika, oignons confits.

## LE ESTÉBAN

16.90€

Bun's, Steak haché frais, fromage à raclette de montagne au lait cru, lard, oignons rouges confits, ciboulette. Sauce maison : Barbecue

## LE ADELINÉ

15.90€

Bun's, Steak haché, double lard, ciboulette, comté affinage de 18 mois. Sauce maison : Mayonnaise à la moutarde, estragon, oignons confits

## LE FRANÇOISE

16.90€

Bun's, Steak haché frais, emmental affiné, pickles de courgettes, aigre doux, roquette, oignons rouges. Sauce maison : Mayonnaise à la moutarde, fromage frais, échalottes, ciboulette.

## LE BOGDAN

16.90€

Bun's, Steak haché frais, bleu d'Auvergne, ciboulette, roquette, huile d'auron (noisette). Sauce maison : Mayonnaise au bleu et tomate confite.

## LE GÉRARD

14.90€

Bun's, Filet 100% Colin, cheddar, ice berg. Sauce maison : Sauce crémeuse citronnée.

## LE CYRIELLE

16.90€

Bun's, Steak haché, camembert, oignons rouges, roquette, oeuf madame. Sauce maison : Mayonnaise moutarde à l'ancienne.

## LE ISA

14.90€

Bun's, Galette Veggie, avocat, ciboulette, purée de tomate, persil, ail, pousse de soja. Sauce maison

## COMPOSE TON BURGER 15.90€

1

### Viande ou poisson

- Boeuf
- Poulet pané
- Colin pané

2

### Fromage

- Cheddar
- Comté
- Raclette
- Chèvre
- Bleu d'auvergne
- Emmental
- Camembert

3

### Crudités

- Oignons (frits/ caramélisés/rouges)
- Ciboulette
- Roquette
- Salade Ice berg
- Tomates fraîches ou confites
- Avocat



# HOUSE BERRY BURGER



## LE DANIEL

Bun's, Poulet pané, crottin de chavignol A.O.P, ciboulette, roquette, tomate, oignons caramélisés.  
Sauce maison : Mayonnaise chèvre miel.

16.90€



## LE PAUL

Bun's, Poulet pané, tomates, emmental, avocat, roquette.  
Sauce maison : Mayonnaise, Ketchup, paprika fort, piment

16.90€

## LE HCB18

Bun's, Poulet pané, bacon, oignons frits, 100% cheddar.  
Sauce maison Creamy

15.90€

UNE SUPER FAIM ?  
DEMANDEZ  
L'EFFET BERRY

DOUBLE VIANDE 3€  
DOUBLE FROMAGE 2€  
SUPPLÉMENT BACON 1.50€  
SUPPLÉMENT CRUDITÉS 0.5€  
SUPPLÉMENT SAUCE 0.50€

FRITES  
À VOLONTÉ !

### GARNITURES AU CHOIX

PARMESAN (SUPP.2€)  
CHEDDAR (SUPP.2€)  
CHEDDAR & BACON (SUPP. 3 €)

NOS SAUCES CHAUDES MAISON  
AUX CHOIX AVEC TES FRITES  
CHÈVRE  
BLEU  
POIVRE  
CHEDDAR

# MENU MINOT

10€ jusqu'à 12 ans

### Choisis ton Burger

Bun's, Steak Haché frais, cheddar, mayonnaise ou ketchup.

Bun's, Poulet pané, cheddar, mayonnaise ou ketchup.

Bun's, Colin pané, cheddar, mayonnaise ou ketchup.

### Choisis ta boisson

Capri Sun

Petit Sirop Monin à l'eau

### Choisis ton dessert

Yahourt à boire

Pom'pote

Glace à l'italienne

Oublie pas de  
demander ta surprise





# Nos desserts

## COUPE DE GLACE

6.90€

Parfums au choix :  
Chocolat , Vanille, Café, Caramel, Fraise, Pistache,  
Menthe, Citron, Cassis, Rhum raisin.

## DAME BLANCHE

6.90€

3 Boules de Vanille, sauce chocolat, Chantilly

## COUPE COLONEL

6.90€

3 Boules de Citron, 4 cl de Vodka

## GLACES À L'ITALIENNE

6.90€

Parfums au choix :  
Vanille, Vanille Caramel, Vanille pépites chocolat,  
Fraise

## CRÈME BRULÉE MAISON

6.90€

## BRIOCHE PERDUE ET SA GLACE VANILLE AU CAMEL BEURRE SALÉ

6.90€

## SALADE DE FRUITS FRAIS

6.90€

## CRÈPE GOURMANDE MAISON

7.90€

Au sucre / Au chocolat noisette Monin / Chantilly  
Glace

## FARANDOLE DE DESSERTS À PARTAGER

9.90€

Mini mousse, meringue, verrine de fruits frais, oeuf  
à la neige, glace, chantilly, crêpe, brownie, mini  
crème brûlée.

## RED LOVE

6.90€

Meringue, Glace au choix, Chantilly, Fruits rouge

## LIÉGEOIS

6.90€

Chocolat, Café ou Caramel, Chantilly

## DAME VERTE

6.90€

3 Boules de pistache, sauce chocolat, Chantilly

## H.B.B

6.90€

1 Boule de vanille, 2 boules de rhum raisin, 4 cl de  
Rhum, Chantilly

## ICE BERG (avec ou sans alcool)

6.90€

3 Boules de menthe, sirop de menthe ou get 27,  
chocolat chaud, Chantilly

## MOUSE AU CHOCOLAT MAISON

6.90€

## TARTELETTE FACON TATIN MAISON

6.90€

## OEUF À LA NEIGE MAISON

6.90€

## POT DE GLACE BEN&JERRY'S



4.50€

## CAFÉ OU THÉ GOURMAND

7.90€

Mini mousse, salade de fruits frais, meringue,  
crème brûlée.

# Nos boissons chaudes



CAFÉ MOKAREL TORRIFIÉ EN BERRY

1.80€

THÉ

3.50€

CHOCOLAT

3.00€





# Nos boissons

## LES SODAS

3.50 €

> Berry Cola	33 cl
> Coca Cola	33 cl
> Coca Cola Zéro	33 cl
> Coca Cola Cherry	33 cl
> Fuze Tea pêche	25 cl
> Schweppes Agrum'	25 cl
> Orangina	33 cl
> Sprite	33 cl
> Limonade garçon	25 cl
> Perrier	33 cl

## LES JUS DE FRUITS

3.50 €

> Orange	25 cl
> Ananas	25 cl
> Mangue	25 cl
> Pomme	25 cl
> Ace	25 cl

## LES BIÈRES PRESSION

25 CL 50 CL

> Calsberg blonde	3€	5,90€
> Bête Blonde	4€	7,90€
> Grimbergen rouge	4€	7,90€
> Brooklyn Ipa	4€	7,90€
> Monaco	3€	5,90€

## LES EAUX

50CL 1L

> San Pellegrino	3€	3,50€
> Saint Gérons	-	4,50€
> Vittel	3€	3,50€

## LES BIÈRES BOUTEILLES

> Heineken	... 25 cl	3,50€
> Desperados	... 33 cl	5,50€
> Mort subite	... 25 cl	5,50€
> Bière Brasserie Boss du Berry	.33 cl	5,50€

# Nos hard

## LES ALCOOLS

6.50 €

> Vodka Eristoff	4 cl
> Whisky William Lawson	4 cl
> Gin Bombay	4 cl
> Téquila Camino	4 cl

## LES APÉRITIFS

> Martini blanc / rouge / rosé	7 cl	4,50€
> Suze	7 cl	3,00€
> Porto rouge / blanc	10 cl	3,00€
> Ricard / Pastis 51	2 cl	3,00€
> Kir Cassis / Mûre / Pêche	10 cl	4,50€

## LES ALCOOLS SUPERIEURS

8.00 €

> Chivas	4 cl
> Jack Daniel's Gentleman	4 cl
> Talisker	4 cl
> Aberfeldy	4 cl
> Diplomático	4 cl
> Don Papa	4 cl
> Bacardi	4 cl

## LES DISGESTIFS

6.90 €

> Get 27 / 31	6 cl
> Baileys	6 cl
> Poire Williams	4 cl
> Cognac Baron Otard	4 cl
> Armagnac	4 cl

## MOËT & CHANDON

35.00 €

1/2 BOUTEILLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération





# Mes cocktails

*Sans Alcool* 5.90€

## Mojito

Sirop de rhum et mojito, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier.

## Piña Colada

Sirop de rhum, jus d'ananas et purée coco.

## Sex on the beach

Sirop de pêche, jus de Cranberrys, jus d'ananas.

## Bombay sapphire Tonic/Fizz

Sirop de gin, citron vert, Perrier ou Tonic.

## Cuba libre

Sirop de rhum, citron vert et coca cola.

## Punch

Recette secrète ...

## HBB Red Berry

Recette secrète ...

*Avec Alcool* 7.90€

## Mojito

Sirop de rhum aneros 4ans d'âge, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier.

## Piña Colada

Rhum aneros 4ans d'âge, jus d'ananas et purée coco.

## Sex on the beach

Vodka, liqueur de pêche, jus de Cranberrys, jus d'ananas.

## Bombay sapphire Tonic/Fizz

Gin Bombay, citron vert, Perrier ou Tonic.

## Cuba libre

Rhum aneros 4ans d'âge, citron vert et coca cola.

## Punch

Recette secrète ...

## HBB Red Berry

Recette secrète ...

## Apérol Spritz

Apérol Prosecco, Perrier, tranche d'orange.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération





# Carte des vins

## Les Blancs

Tous nos vins sont  
disponible au verre



### LA CROIX

26.00 €

AOP Menetou-Salon - Domaine Chavet 75 cl  
Vin sec et minéral parfait à l'apéritif, belle association avec crottins et autre comtés.

### DOMAINE SIRET-COURTAUD

26.00 €

AOP Quincy - Domaine Vincent Siret-Courtaud 75 cl  
Finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif.

### SAUMUR BLANC

24.00 €

AOP Saumur - Château de Villeneuve 75 cl  
Pomme, coing et miel dans un ensemble délicat. Un Saumur de plaisir, fin et ouvert.

### GROS ET PETIT MANSENG N°4

22.00 €

IGP Côtes de Gascogne - Domaine Uby 75 cl  
Une jolie découverte sur la douceur et des notes de fruits mûrs avec une incroyable fraîcheur.

## Les Rosés

### REUILLY PETIT GRIS

25.00 €

AOP Reuilly - Christian et Bénédicte Dyckerhoff 75 cl  
Vin de "copain". Il convient à tous les palais, se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas.

### DOMAINE LAFOND

28.00 €

AOP Tavel - Domaine Lafond 75 cl  
Fruité et structuré, d'une intensité aromatique et d'un équilibre remarquable.

### M DE MINUTY

29.00 €

AOP Côtes de Provence - Château Minuty 75 cl  
Un superbe vin de plaisir. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'en finale.

### LA VIE EN ROSE

24.00 €

AOP Côtes de Provence - Roubine 75 cl  
Accompagne l'apéritif et la viande.

## Les Rouges

### REUILLY PINOT NOIR

25.00 €

AOP Reuilly - Christian et Bénédicte Dyckerhoff 75 cl  
Vin léger et très plaisant en bouche, on n'hésite pas à le déguster dès l'apéritif pour les inconditionnels des rouges.

### LA CROIX

26.00 €

AOP Menetou-Salon - Domaine Chavet 75 cl  
Pinot noir élégant au fruité enchanteur pour de nombreux mariages culinaires.

### CHATEAU GADET-CUYPERS

25.00 €

AOP Médoc - Château Gadet-Cuypers 75 cl  
Un nez enjôleur et une bouche suave, pour un vin qui porte haut les couleurs médocaines.

### LES COSTES

28.00 €

AOP Pic Saint-Loup 75 cl  
Domaine Haut-Lirou - Vignobles Rambier  
Un vin élégant et racé avec du fruit, de la matière et de la complexité.

### ROC EPINE

27.00 €

AOP Lirac - Domaine Lafond 75 cl  
A déguster avec une côte de boeuf ou un gigot d'agneau.

### CHÂTEAUMEILLANT

21.00 €

Domaine du Chaillot - Cuvée Révésens 2019 75 cl  
Une robe intense, un nez tout en subtilité, mêlant fruits noirs confiturés avec des notes d'armoise et de poivre. Une cuvée qui concilie grandeur et simplicité.

### L.A CETTO

23.00 €

### CABERNET SAUVIGNON

75 cl

Vallée de Guadalupe - Valade & Transandine  
Un cabernet Sauvignon Mexicain surprenant avec une belle souplesse, des arômes de fruits noirs et des notes cacaotées.

### 770 MILES ZINFANDEL

24.00 €

Californie - 770 Miles 75 cl  
Un vin accessible et souple, sur des notes de fruits rouges fraîches et plaisantes.



Cette sélection a été réalisée en partenariat avec SCHOEN DISTRIBUTION  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération



# HOUSE BERRY BURGER.

**Demandez notre carte de Fidélité  
et profitez de remise sur votre addition**

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
et partagez votre expérience !**



**ROUTE DE LA CHARITÉ  
18390 ST GERMAIN DU PUY**



**02.48.24.66.50**

Crédits photos : Istock / Google Images - Photos non contractuelles

Conception et Impression : ICL - Sodimass Bourges, 02 48 68 22 00, [www.icl-sodimass.fr](http://www.icl-sodimass.fr)

