

UNE HISTOIRE QUI REMONTE À LOIN



L'histoire du hamburger

Comme son nom l'indique, le hamburger est né à Hambourg, en Allemagne. Il est issu de l'immigration des Allemands vers l'Amérique au 19^{ème} siècle, mais son ingrédient de base, le steak haché, avait déjà fait du chemin.

Les premières traces du hamburger

Il faut remonter au 12^{ème} siècle pour retrouver sa trace. À l'époque, Genghis Khan (1155-1227), couronné « empereur de tous les empereurs », décide de conquérir le monde avec son armée de féroces cavaliers mongols. Ces derniers, chevauchant de petits poneys robustes, restent en selle longtemps avant de pouvoir s'arrêter manger. Ils prennent donc l'habitude de transporter de la viande hachée, placée sous la selle pour l'attendrir, et facile à manger d'une seule main pendant qu'ils voyagent.

En 1238, le petit-fils de Genghis Khan, Khubilai Khan, envahit Moscou, introduisant de ce fait la viande hachée, adoptée par les Russes sous le nom de « **Steak Tartare** » (Tartare étant le nom pour les Mongols). Le plat s'enrichit d'oignons et d'œuf cru, avant de voyager dans toute l'Europe. Il passe notamment par le port de Hambourg, en Allemagne, où, à la fin du 18^{ème}, il est déjà très populaire.

Le burger à l'assaut de l'Amérique

Au milieu du 19^{ème} siècle, de nombreux Allemands quittent le pays pour l'Amérique, depuis le port de Hambourg. Le steak de bœuf haché est le principal plat servi à bord des bateaux de la Hapag, la ligne maritime qui relie Hambourg aux États-Unis. À l'époque, la viande est salée, mélangée avec des oignons et de la chapelure, et parfois fumée, pour

pouvoir se conserver durant la longue traversée. Le hamburger traverse donc l'Atlantique avec les immigrants. Sur le port de New York, des stands de viande attirent les marins allemands avec le slogan « steak cuit dans le style de Hambourg ».

Les immigrants juifs continuent de le préparer de cette façon et la recette se répand en Amérique. De New York jusqu'en Californie en passant par les Grands Lacs, le Dakota, l'Iowa, et le Colorado, le hamburger, qui rappelle aux immigrants leur pays d'origine, devient vite un signe d'adaptation à la patrie de l'oncle Sam... S'il semble que le « bœuf de Hambourg » ait été déjà servi entre deux tranches de pain sur les bateaux, plusieurs américains se disputent la paternité de cette brillante idée.

Le début des fast-foods

En 1931, la bande dessinée de Popeye accueille un nouveau personnage : Wimpy, dont le signe particulier est d'adorer les hamburgers. Sa popularité est telle qu'une chaîne de restaurant de hamburgers voit le jour, appelée Wimpy's. En 1978, son fondateur meurt et selon ses souhaits, les 1500 restaurants de la chaîne sont tous fermés.

En 1948, deux frères décident de monter un stand de vente de hamburgers à côté de leur salle de cinéma près de Pasadena. Maurice et Richard **MacDonald** ont la bonne idée de proposer le self-service à leurs clients et deviennent vite célèbres dans toute la Californie.

LE BURGER SHOP

leburgershop.com

5248, route 132, Ville Ste-Catherine (Qc) J5C 1L8

Bar à burgers gourmet

UN HOMME RÉINVENTE LE BURGER

À LIRE EN PAGE 7

le BURGER toute une histoire!



Le traditionnel BURGER n'est plus. Au menu, plus de 23 burgers tous aussi bons les uns que les autres.

À VOIR EN PAGE 1

**SALADES
HOT DOGS ET FRITES**
À VOIR EN PAGE 2 ET 5



**DES POUTINES
MÉCONNAISSABLES**
À VOIR EN PAGE 3



**UN PETIT FOOD TRUCK
QUI PREND BEAUCOUP
DE PLACE!**
À VOIR EN PAGE 2



YMarketing
WEB · DESIGN · STRATÉGIE

Site internet
sur mesure

450.691.5935

ymarketing.ca

Espace
publicitaire
à louer.

(450) 845-7001
(514) 894-3813

Espace
publicitaire
à louer.

(450) 845-7001
(514) 894-3813

LE TRADITIONNEL BURGER N'EST PLUS

Ville Ste-Catherine
Un homme fait preuve d'audace et ouvre un restaurant de Burgers gourmet à ville Ste-Catherine au grand plaisir des amateurs!



LES BURGERS GOURMET DE BOEUF

1 LE QUÉBÉCOIS : bœuf, cheddar, bacon, cornichons, laitue, tomates, oignons blancs, relish, moutarde, mayo et ketchup. **14\$**

2 LE BRIE : bœuf, portobellos grillés, fromage brie, coriandre, laitue, oignons confits, tomates et sauce à la mangue. **16\$**

3 LE BLUE'S BURGER : bœuf, fromage bleu, oignons rouges, laitue, tomates, piments bananes et sauce dijonnaise. **16\$**

4 LE CHÈVRE : bœuf, fromage de chèvre, bacon, laitue, tomates, mayonnaise au pesto de tomates séchées et moutarde à l'ancienne. **18\$**

5 LE MEXICAIN : bœuf, cheddar jaune, salsa, guacamole, olives noires, crème sure et jalapenos. **12\$**

6 LE MÉDITERRANÉEN : bœuf, fromage feta, fromage de chèvre, tomates séchées, tapenade d'olives noires, oignons caramélisés, laitue, tomates, moutarde forte et mayo. **18\$**

7 LE BURGER HAWAÏEN : bœuf, fromage brie, ananas grillés, laitue, oignons caramélisés et sauce à la mangue. **14\$**

8 LE BURGER POUTINE : bœuf, frites, fromage en grains, sauce à poutine, laitue et tomates. **13\$**

9 LE CAPRESE : bœuf, fromage bocconcini, tomates, laitue, réduction de balsamique et mayo au basilic. **16\$**

10 L'ITALIEN : bœuf, sauce à spaghetti maison et fromage en grains. **14\$**

11 LE BIG SHOP : bœuf, fromage Monterey Jack, bacon, poivrons grillés, oignons rôtis, laitue, tomates, mayo, relish, moutarde et ketchup. **18\$**

LES BURGERS SPÉCIALISÉS

12 LE PORC ÉFFILOCHÉ : porc effiloché dans une succulente sauce chipotle, piments bananes et oignons confits. **14\$**

13 LE ROAST BEEF : roast beef, fromage bleu, moutarde à l'ancienne, oignons caramélisés, laitue et tomates. **19\$**

14 LE SMOKED MEAT : smoked meat, oignons caramélisés, cornichons et moutarde. **16\$**

15 LE VÉGÉTARIEN : poivrons grillés, aubergine grillée, portobellos, oignons frits, tomates séchées, fromage de chèvre, laitue, tomates et mayo au pesto de tomates séchées. **18\$**

16 LE BURGER DU PÊCHEUR : aiglefin en pâte à la bière, laitue, tomates, oignons blancs et sauce tartare maison. **14\$**

17 LE BURGER DU MOIS : pour la création du mois de votre Burger Shop, informez-vous auprès de votre serveur. **14\$**

LES BURGERS DE POULET

18 LE CLUB BURGER : poitrine de poulet, bacon, laitue, tomates et mayo. **16\$**

19 LE JACK DANIEL : poulet, poivrons grillés, aubergine grillée, laitue, tomates et sauce au whisky. **18\$**

LES BURGERS POUR AMATEURS DE VIANDE SAUVAGE

20 LE BURGER DE SANGLIER : sanglier, fromage suisse, radis, persil frais, mayo et moutarde à l'ancienne. **22\$**

21 LE BURGER DE BISON : bison, fromage Monterey Jack, coriandre, tomates, oignons rouges et mayo à la lime. **22\$**

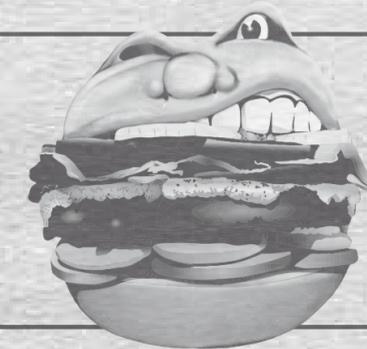
22 LE BURGER DE CANARD : canard, concombre, radis et mayo au gingembre et miel. **16\$**

23 LE BURGER DE CERF : cerf, fromage de chèvre, laitue, mayo à la mangue et moutarde de dijon. **18\$**

SERVIS AVEC FRITES

Tous nos Burgers sont accompagnés de nos fameuses frites maison préparées ici à tous les jours. Croustillantes et savoureuses, elles accompagnent parfaitement chacun de nos succulents Burgers. Bon appétit!

PIMP TON BURGER



BILT TON HOT DOG

CHOIX DE PAIN Pain burger régulier Pain burger sésame

CHOIX DE VIANDE

- Boeuf haché 4 oz.
- Roast beef 7 TR.
- Porc effiloché 6 oz.
- Poitrine de poulet
- Smoked meat 6 oz.
- Aiglefin pâte à la bière
- Sanglier
- Bison
- Canard
- Cerf
- Canard effiloché 4 oz.

CHOIX DE FROMAGE

- Brie
- Bleu
- Chèvre
- Suisse
- Monterey Jack
- Cheddar
- Feta
- Bocconcini
- Fromage en grains
- Asiago

CHOIX DE SAUCISSE 7"

- Italien douce
- Oktoberfest
- Saucisse de boeuf rég.
- Saucisse Merguez (agneau)

LES EXTRAS

- Bacon 2 Tr.
- Galette de boeuf

CHOIX DE GARNITURE

- Tomates
- Concombre
- Laitue
- Cornichons
- Oignons confits
- Oignons caramélisés
- Oignons blancs
- Oignons rouges
- Oignons rôtis
- Portobellos
- Tomates séchées
- Persil
- Piments bananes
- Épinards
- Jalapenos
- Radis
- Coriandre
- Moutarde
- Olives noires
- Tapenade d'olives noires
- Ananas rôtis
- Poivrons grillés
- Aubergine grillée
- Pesto de tomates séchées
- Canneberges séchées
- Betteraves marinées
- Luzerne
- Roquette

LES GRATUITÉS

- Mayo
- Relish
- Ketchup
- Moutarde
- Moutarde forte (dijon)
- Moutarde à l'ancienne
- Mayo dijon
- Mayo épicé
- Mayo mangue et coriandre
- Mayo aux fines herbes
- Mayo à la lime
- Mayo gingembre et miel
- Mayo thaï
- Sauce tartare
- Sauce au whisky

BIEN TÔT AU MENU

LES SALADES

1 LA SALADE DE POULET ET CHÈVRE : mélange de laitue, poulet grillé, fromage de chèvre, ananas grillés, noix de pin, sauce à la mangue et coriandre. **15\$**

2 LA SALADE CÉSAR CLASSIQUE : laitue romaine, vinaigrette césar crémeuse, parmesan, bacon et croûtons. **10\$**

3 LA SALADE CÉSAR AU POULET : laitue romaine, poulet grillé, vinaigrette césar crémeuse, parmesan, bacon et croûtons. **15\$**

4 LA SALADE AU ROAST BEEF ET AU BLEU : mélange de laitue, roast beef tiède, poivrons grillés, oignons rouges, tomates, coriandre, fromage bleu et vinaigrette crémeuse au fromage bleu. **16\$**

5 LA SALADE AU CANARD ÉFFILOCHÉ : mélange de laitue, canard effiloché, canneberges séchées, noix de pin, oignons rouges, concombre et sauce crémeuse au miel et pavot. **18\$**

6 LA SALADE DU CHEF : mélange de salade, tomates, concombre, coriandre, radis, oignons blancs, piments bananes, olives noires et vinaigrette balsamique au sirop d'érable. **10\$**

Ajouter une viande à votre salade du chef:

Poulet **6\$**
Canard effiloché **9\$**
Roast beef **5\$**

LES BREUVAGES

BREUVAGES FONTAINE 2.75\$

Pepsi · 7Up · Pepsi Diet · Punch aux fruits
Thé glacé · Limonade · Orange Crush

BREUVAGES DIVERS

Bouteille d'eau **2.00\$**
Cannettes : 7Up · Pepsi · Pepsi diet **2.50\$**

LES CAFÉS

Café filtre **2.50\$**
Café expresso **5.00\$**
Café expresso allongé **5.00\$**
Café latté **6.00\$**
Café cappucino **6.00\$**

BIÈRES ET VINS

Bleu **5\$ (500ml) 7\$ (1L)**
Bud **5\$ (500ml) 7\$ (1L)**
Bud Light **5\$ (500ml) 7\$ (1L)**

Verre de vin rouge : Cabernet ou Shiraz **7.00\$**
Verre de blanc : Rioja ou Bourgogne **7.00\$**

LES DESSERTS

TIGRE FUNK AU CITRON 6.75\$

Composé de trois étages onctueux: une garniture tropicale à la lime des Keys, une merveilleuse mousse au citron et de la vraie crème fouettée dans une profonde croûte de miettes de biscuits graham et chocolat. Que du plaisir à savourer!

GÂTEAU FROMAGE-YOGOURT GREC-FRAMBOISES 7.50\$

Un somptueux mélange de gâteau au fromage et au yogourt grec enlacé de vraie purée de framboises et rempli de gros morceaux de gâteaux aux framboises.

GUERRE AU CHOCOLAT *SANS GLUTEN* 7.00\$

Tendre gâteau sur un délicieux lit de brownies maison, une épaisse couche de splendide pouding au chocolat, le tout recouvert de flocons au chocolat noir.

CARRÉ ROCKY ROAD * SANS GLUTEN* 5.00\$

Un superbe fudge au chocolat noir sans farine, rempli d'une tonne de guimauves et d'amandes rôties sucrées, le tout recouvert de la plus délicieuse garniture chocolat et caramel. Une magnifique surprise sans gluten!

PAVÉ AUX POMMES 6.50\$

Une portion monumentale de pommes légèrement saupoudrées de cannelle, dans une délicieuse garniture à base d'avoine.

LE PETIT BURGER SHOP 6\$

(menu pour enfant de 10 ans et moins) servis avec frites.

1 LE PETIT CHEESE BURGER : bœuf, fromage cheddar, mayo et ketchup.

2 LE PETIT BURGER : bœuf, mayo et ketchup

Ajout sans frais : moutarde, relish, cornichons, laitue et tomates.

3 LA MINI-POUTINE CLASSIQUE : frites, fromage en grains et sauce à poutine.

4 LES MINI-POGOS : deux mini-pogos.

5 LES BOUCHÉES DE POULET : trois délicieux morceaux de poulet pané servis avec choix de miel, sauce à poutine ou sauce BBQ.

Servie avec frites, breuvage et dessert.

LES FRITES

1 Rondelles d'oignon pâte à la bière **7\$**

2 Les frites sont servies en format régulier et en grand format. **3/5\$**

3 Les frites sauce sont servies en format régulier et en grand format et comprennent un choix de sauce : sauce à poutine, sauce BBQ. **5/7.50\$**

Sauce aux trois poivres **1/2\$**
Sauce à poutine spéciale **1,5/2,5\$**
Bouillon de roast beef. **1/2\$**

CHANGEZ VOS FRITES

Frites sauces (poutine ou BBQ) **2\$**

Frites de patates douces **2\$**

Poutine classique **4\$**

Poutine aux 3 poivres ou mexicaine **5\$**

Poutine au roast beef, au smoked meat, à la saucisse italienne, au fromage bleu, au fromage brie ou au fromage de chèvre **7\$**

Poutine au porc effiloché **9\$**

Poutine au canard **12\$**

Salade du chef ou césar **4\$**



HOT DOGS

1 LE HOT DOG ITALIEN : saucisse italienne douce, portobellos sautés, aubergine sautée, poivrons grillés et mayo au pesto de tomates séchées. **15\$**

2 LE OCTOBERFEST : saucisse Oktoberfest, piments bananes, laitue, tomates et mayo thaï. **14\$**

3 LE MÉGA-DOG 7" : saucisse au bœuf, fromage cheddar, bacon, oignons blancs, tomates, relish et moutarde. **15\$**

4 LE MICHIGAN 7" : saucisse au bœuf, fromage en grains, oignons rouges et sauce à spaghetti maison. **15\$**

5 LE MERGUEZ : saucisse Merguez, coriandre, piments bananes, oignons blancs et mayo épicée. **16\$**

SERVIS AVEC FRITES

Tous nos Hot-dogs sont accompagnés de nos fameuses frites maison préparées ici à tous les jours. Croustillantes et savoureuses, elles accompagnent parfaitement chacun de nos succulents Hot-dogs. Bon appétit!

UN PETIT FOOD TRUCK QUI PREND BEAUCOUP DE PLACE!

On le voit partout!
Ne soyez pas surpris de croiser fréquemment notre petit Food Truck. Nos clients aiment tellement l'expérience "LE BURGER SHOP" qu'ils en redemandent même lors d'activités familiales, d'événement corporatifs et caritatifs. Réservez-le au (514) 894-3813



ON NE RECONNAÎT PLUS NOTRE POUTINE

Ville Ste-Catherine

Les poutines sont servies en format régulier et en grand format.

La poutine est d'origine québécoise. Toutefois, son origine exacte est très controversée. Plusieurs endroits précis se disputent l'origine de la poutine.



1 LA POUTINE CLASSIQUE : frites, fromage en grains et choix de sauce* **7/10\$**

2 LA POUTINE AU ROAST BEEF : frites, fromage en grains, roast beef et bouillon de roast beef. **10/16\$**

3 LA POUTINE AU PORC ÉFFILOCHÉ : frites, fromage en grains, porc effiloché chipotle et sauce BBQ. **12/18\$**

4 LA POUTINE AU CANARD : frites, fromage en grains, canard effiloché et sauce à poutine spéciale. **15/21\$**

5 LA POUTINE ITALIENNE : frites, fromage en grains et sauce à spaghetti maison. **8/12\$**

6 LA POUTINE MEXICAINE : frites, fromage en grains, jalapenos, olives noires, salsa, crème sure et sauce BBQ. **8/12\$**

7 LA POUTINE AU SMOKED MEAT : frites, fromage en grains, smoked meat, sauce à poutine et cornichons. **10/16\$**

8 LA POUTINE À LA SAUCISSE ITALIENNE : frites, fromage en grains, saucisse italienne et sauce à poutine. **10/16\$**

9 LA POUTINE AU FROMAGE BLEU : frites, fromage en grains, fromage bleu et sauce à poutine. **10/16\$**

10 LA POUTINE AU FROMAGE BRIE : frites, fromage en grains, fromage brie et sauce à poutine. **10/16\$**

11 LA POUTINE AUX TROIS POIVRES : frites, fromage en grains et sauce aux trois poivres. **8/12\$**

12 LA POUTINE AU CHÈVRE : frites, fromage en grains, fromage de chèvre et sauce à poutine. **10/16\$**

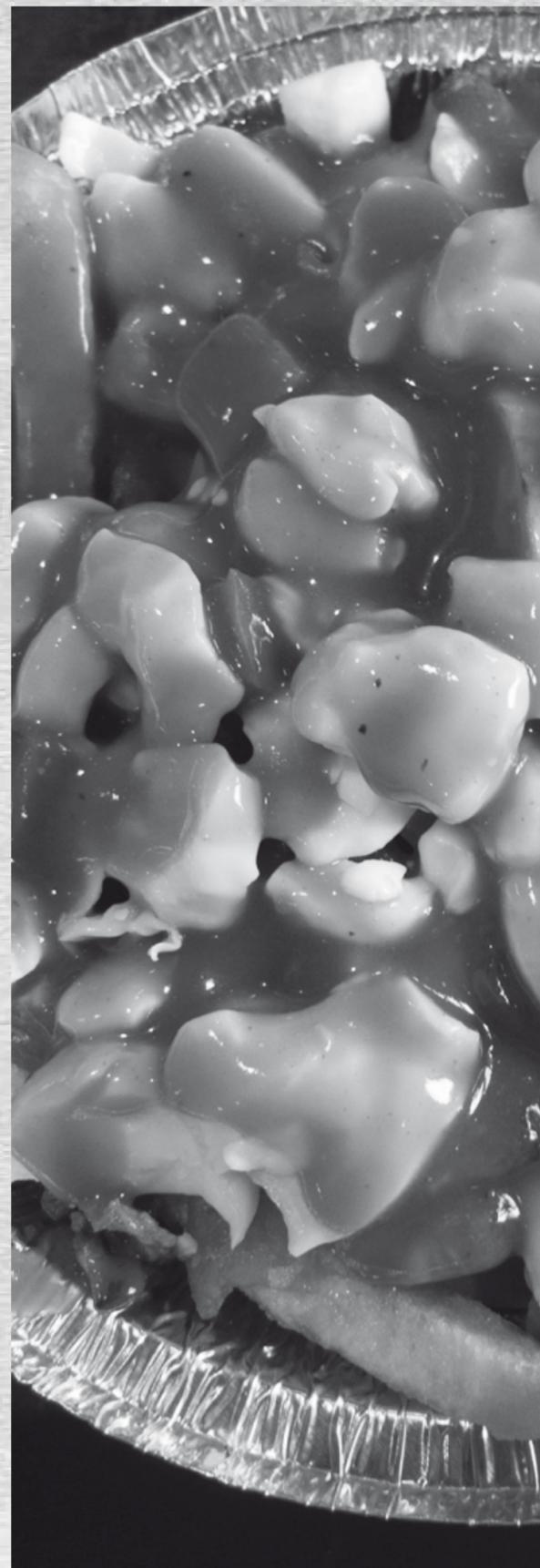
*Les choix de sauce pour les poutines : sauce à poutine, sauce BBQ.

Sauce aux trois poivres **1/2\$**
Sauce à poutine spéciale **1,5/2,5\$**
Bouillon de roast beef. **1/2\$**

Espace publicitaire à louer.

(450) 845-7001
(514) 894-3813

L'ORIGINE CONTROVERSÉE DE LA POUTINE...



Le Lutin qui rit à Warwick

L'histoire la plus répandue est qu'elle proviendrait d'un restaurant autrefois appelé Le Lutin qui rit à Warwick, dans la MRC d'Arthabaska. En 1957, un client nommé Eddy Lainesse aurait demandé au propriétaire Fernand Lachance, de mélanger le casseau de fromage avec celui des frites. Ingénieux

Le Roy Jucep à Drummondville

Un restaurant de Drummondville appelé Le Roy Jucep a enregistré une marque de commerce qui énonce qu'il est l'inventeur de la poutine. Jean-Paul Roy, propriétaire de ce restaurant en 1964, est le premier à avoir servi la poutine comme on la connaît aujourd'hui c'est-à-dire « patates frites, fromage et sauce ».

Poutine La Banquise

Il est aussi possible que la poutine soit née à Princeville, au restaurant "La P'tite Vache" fondé en 1966. "La P'tite Vache" était située près de la fromagerie "Princesse" qui produisait du fromage en grains mais n'avait pas d'endroit pour le vendre. Ils commencèrent donc à vendre ce fromage à la caisse du restaurant. Un habitué du restaurant commandait une frite et achetait un sac de fromage en grain pour ensuite mélanger le tout à sa table.

L'appellation originale était 50-50 : 50 % de frites et 50 % de fromage. La sauce a ensuite été incluse et le nom « mixte » adopté. Le nom poutine tel que nous le connaissons aujourd'hui n'est apparu que lorsque de grandes chaînes commencèrent à vendre ce produit. Le nom poutine est dû probablement au fait que d'autres mets, fait à base de pommes de terre soient également appelés poutines, et il pourrait également provenir du mot anglais « pudding ».

La poutine pourrait également provenir de la région de Nicolet, dans le Centre-du-Québec ou de Saint-Hyacinthe en Montérégie. Le grand nombre de fromageries fabriquant du fromage cheddar en grains dans ces deux régions pourrait expliquer le phénomène.

La P'tite Vache à Princeville

Bref, ce n'est pas Le Burger Shop qui a inventé la poutine... mais on peut dire qu'il l'a révolutionnée !

Espace publicitaire à louer.

(450) 845-7001
(514) 894-3813