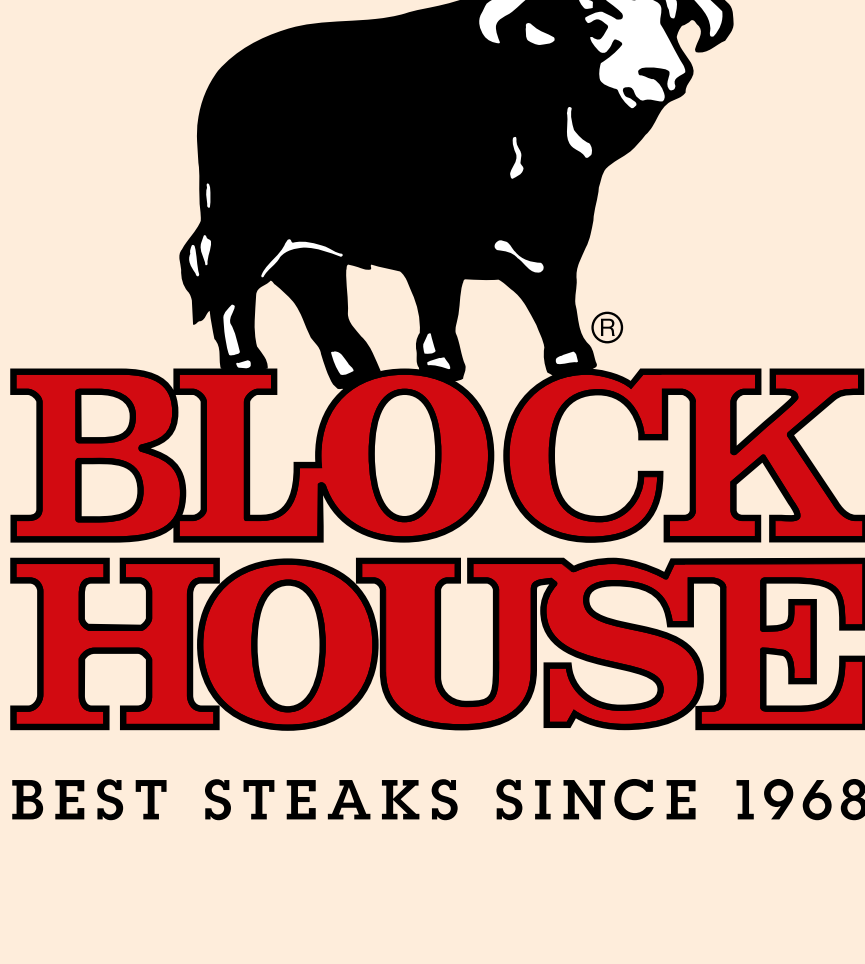




BEST STEAKS SINCE 1968



Nos menus Steak comprennent une salade fraîche en entrée,
Baked Potato avec Sour Cream et pain BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un exemplaire de première classe de notre propre boucherie, 180 g,
du carré de boeuf jeune et fort en goût

MR. RUMPSTEAK

du jeune boeuf sélectionné BLOCK HOUSE avec fine bordure de gras
pour la saveur, 230 g, consistant et tendre

HEREFORD RIB-EYE

de l'entrecôte, 250 g, bien marbré et entrecoupé de gras,
savoureux et tendre

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte à l'os bien mûre, 330 g, la fierté de nos bouchers,
grillée sur pierre de lave, avec raifort fraîchement râpé

FILET MIGNON

160 g de la pièce la plus tendre du jeune boeuf,
assaisonné au poivre Steak BLOCK HOUSE

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur morceau du filet, 220 g, coupé haut et épais,
croustillant dehors et rosé dedans, avec beurre aux fines herbes

T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et roastbeef juteux de l'entrecôte, 500 g, avec
bordure de gras croustillant et notre beurre aux fines
herbes. Aussi à partager pour deux personnes

100 %
NOURRI
À L'HERBE



DU FRAIS EN ENTRÉE

Salade BLOCK HOUSE

feuilles de salade verte et de laitue iceberg,
tomates, poivrons, concombres, oignons
et radis rouges, confit de tomate épicé et
graines de courge

Le prix est inclus dans le menu Steak.

Bruschetta aux tomates

dés de tomates fraîches avec pesto
épicé au basilic, huile d'olive et oignons
sur pain BLOCK HOUSE

Tomates et burrata

de fines tomates en grappe avec du
tomates confites, oignons rouges
et notre pesto de basilic, accompagnées de
deux portions de burrata A.O.P.

Salade de crevettes

crevettes avec radis, aneth, concombre
et de la bonne huile d'olive, accompagnée de
pain BLOCK HOUSE cuit au four

Si vous choisissez une entrée au lieu de la salade classique du menu Steak,
nous vous facturons un supplément de 3,00.

Sauces de salades:

American Dressing doux et onctueux, affiné à l'estragonon
French Dressing relevé, avec une pointe d'ail

Italian Dressing épicé, avec du vinaigre balsamique doux, des
herbes, des olives et des huiles pressées à froid

Salade César

Romaine, Iceberg, roquette et jeunes épinards
avec croûtons à l'ail, assaisonnée avec French
Dressing et parmesan Grana Padano¹

Carpaccio de boeuf

100% boeuf coupé en tranches
très fines, avec pesto de basilic
et mélange d'aneth et de radis

Tartare de boeuf

viande de boeuf hachée de notre
boucherie, classiquement fraîchement
assaisonné, avec oignons rouges et câpres

A partager également.

POTAGES DÉLICATS

Bull Soup

un bouillon avec de la viande de son élevage,
accompagné de légumes, au goût prononcé,
et de pain BLOCK HOUSE

Goulache

épices hongroises avec du paprika frais et
beaucoup de viande de boeuf de notre propre
élevage, servi avec du pain BLOCK HOUSE

Soupe à l'oignon à la française

cuisson classique au vin blanc
et fromage gratiné

Soupe aux carottes et au gingembre

aromatisée avec du gingembre frais,
affinée avec de la crème, servie avec
du pain BLOCK HOUSE

CUISINE VERTE

Pomme de terre du jardin

notre fameuse pomme de terre au four
avec de la crème acidulée, servie avec
des légumes de saison frais et bruschetta

Les trois classiques

notre salade avec des champignons raffinés
poêlés au beurre servie avec une pomme de
terre au four et du pain BLOCK HOUSE

NOUVEAU Fêta gratiné

fromage de berge gratiné avec confit de
tomates et feuilles d'épinards finement
épicees, avec du pain BLOCK HOUSE

Plats végétariens

Linguines

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile
servies avec des légumes fraîchement
poêlés et du confit de tomate épicé

Au choix, avec deux steaks
de poitrine de dinde

Bowl

mélange frais de quinoa et de légumes,
légumes poêlés croquants, salade de feuilles
vertes et confit de tomates

Au choix, avec deux steaks
de poitrine de dinde

CUISINE FRAÎCHE

Steaks de poitrine de dinde

trois steaks tendres, rôtis croustillants,
accompagnés de baked potato avec de la
crème aigre, notre beurre aux herbes et
pain BLOCK HOUSE

Médallions de filet avec des légumes

tendres médallions de filet de boeuf avec
gratin de pommes de terre, légumes frais de
saison et sauce à la crème poivrée

Rumstec
160g, provenant du cœur de la de hanche
de boeuf, avec garniture de coleslaw,
accompagné de pommes de terre frites
et de Pain BLOCK HOUSE

Sur demande, nous vous servons
notre salade fraîche au préalable.

Salade américaine

avec deux steaks de poitrine de dinde sur
salades feuilles et iceberg croquantes
et American Dressing ou Italian Dressing

Saumon de fjord de Norvège

filet de saumon fraîchement rôti sur une
sauce au beurre fine, servi avec du gratin de
pommes de terre et des épinards
en branche épicés

Selle d'agneau tendre

180g de carré d'agneau tendre, grillé
rose, avec gratin de pomme de terre,
épinards en branches finement épicés
et beurre aux herbes

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200g de viande de boeuf issue de notre
propre élevage dans le Mecklembourg-
Poméranie-Occidentale, servie avec du pain
BLOCK HOUSE frais

• avec légumes sautés à la poêle

• et pomme de terre au four

New York Cheese Burger

notre Block Burger 200 g, gratiné avec
de l'édam sur du pain frais BLOCK HOUSE,
servi avec des frites et une garniture
de salade coleslaw

Assiette de steak grillé

petits médallions de faux-filet
de boeuf avec de la sauce barbecue,
servis avec des frites

Poêlée fitness

es légumes croquants à la poêle avec
des lamelles de bœuf juteux et une sauce
à la crème poivrée

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pain BLOCK HOUSE

à l'ail, tout juste sorti du four

Baked Potato avec Sour Cream

Gratin de pommes de terre

Pommes frites

Sauce à la crème poivrée

encadrée, au poivre vert et fine note de piment

Sauce barbecue à la mangue

Beurre à l'ail

Sour Cream

Légumes frais de saison

Épinards en branches « Brasserie »
aromatisés avec des oignons

Légumes croquants poêlés

poivrons fraîchement rôtis, pois gourmands,
champignons et oignons rouges

Coleslaw

salade de chou blanc avec carottes et
concombres râpés et céleri

Variation de champignons frais rôtis

avec oignons dans une délicieuse sauce au beurre

NOS VINS

Blancs

Vin blanc Cuvée du Palatinat

Édition BLOCK HOUSE, QbA 0,21
Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21
Marlborough, Afrique du Sud 0,75 l

Riesling

Château Vollrads, QbA 0,21
Rheingau 0,75 l

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois 0,21
Marlborough, Nouvelle-Zélande 0,75 l

Pinot gris Oktav

Maison Heger 0,21
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Rosés

Pinot noir

Salwey, QbA 0,21
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Rouges

Côtes du Rhône

Domaine des Capes 0,21
France 0,75 l

Malbec

Bodegas Callia 0,21
Argentine 0,75 l

Shiraz

Wynns Connawarra Estate 0,21
Australie 0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21
USA 0,75 l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21
Chili 0,75 l

VINS PÉTILLANTS

Prosecco, Spumante 0,11
sec, San Simone 0,75 l

Champagne, Drappier
Brut, Reims 0,375 l

BIÈRES PRESSION

Pils fraîche pression 0,3 l
Bière sans alcool (bouteille) 0,33 l
Panachés 0,3 l
Bière de froment 0,5 l
Bière de froment sans alcool (bouteille) 0,5 l

SOFT DRINKS

Eau minérale, pétillante 0,25 l 0,75 l
Eau minérale, plate 0,25 l 0,75 l
Eau régionale fraîche du robinet 0,5 l
Jus pétillant dilué à la rhubarbe 0,45 l
Jus pétillant dilué au fruit de la passion 0,45 l
Jus de pomme/eau gazeuse, 0,33 l
turbidité naturelle 0,3 l
Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,33 l
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l
Bière de malt² 0,3 l
Bitter Lemon, Tonic⁵ 0,2 l
Jus de pomme, turbidité naturelle 0,2 l
Jus de tomate 0,2 l
Jus d'orange 0,2 l
Jus de raisin, rouge 0,2 l

Soda familial avec 0,75 l d'eau minérale
et une bouteille de jus de pomme 0,75 l

APÉRITIFS

Martini, blanc 5 cl
Sherry Tio Pepe 5 cl
Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l

SPIRITUEUX

Fürst Bismarck Korn 2 cl
Helbing Kümmel (kummel) 2 cl
Malteserkreuz Aquavit 2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl
Linie Aquavit 2 cl
Fernet-Branca 2 cl
Schladerer Williamsbirne 2 cl
Cognac VSOP, Meukow 2 cl
Sambuca 2 cl
Grappa, Nonino 2 cl
Smirnoff Vodka 4 cl
Jack Daniel's Tennessee 4 cl
Baileys 4 cl
Ramazotti 4 cl
Campari 4 cl
Gordon's Dry Gin 4 cl
Havana Club Rum, blanc 4 cl
Jägermeister 4 cl

CAFÉ, THÉ & CO.

Verre de Latte Macchiato
Tasse de Cappuccino
Tasse de Espresso
Tasse de double Espresso
Pot de thé

Tasse de café
Tasse de café décaféiné
Verre de Chocoproso
Verre de boisson chocolatée
Verre de vin chaud 0,2 l

Tous les prix en euro, TVA comprise.
¹Avec conservateur. ²Avec colorant. ³Avec caféine. ⁴Avec édulcorants, contient une source de phénylalanine. ⁵Avec choline. ⁶Avec antioxydant.
Tous les poids de viande sont des indications de poids avant la grillade. Si vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous demander séparément la liste des allergènes.