



# BLOCK HOUSE

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 bœuf jeune et fort en goût

## MR. RUMPSTEAK

du jeune bœuf 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 bœuf, 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



## 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

### NOUVEAU Tomates et burrata

de fines tomates en grappe avec du tomates confites, oignons rouges et notre pesto de basilic, accompagnées de une petite portion 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 Padano<sup>1</sup>

### Carpaccio de bœuf

100% bœuf de Meck-Pomm coupé en tranches très fines, avec pesto de basilic et mélange d'aneth et de radis

### Tartare de bœuf

viande de bœuf 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 bœuf 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 Curry de légumes au quinoa

légumes frais en sauce au curry préparé avec un mélange de quinoa et de légumes, oignons et graines de haricots verts

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

### NOUVEAU Steaks de poitrine de dinde

deux 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 médaillons de filet de bœuf avec gratin de pommes de terre, légumes frais de saison et sauce teriyaki à la crème poivrée

### NOUVEAU Rumstec

160g, provenant du cœur de la de hanche de bœuf, 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

cuit sous vide dans une sauce au beurre et au citron vert, servi avec du gratin de pommes de terre et des épinards en branche épicés

### Agneau de pâturage de Nouvelle-Zélande

180 g 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

200 g de viande de bœuf meckle de notre propre élevage dans le Isslembourg-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 Boudin 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 médaillons de faux-filet de bœuf 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 teriyaki 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

### NOUVEAU Sauce teriyaki à la crème poivrée

encadré, avec poivre vert

### 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

### Champignons frais à la crème

## NOS VINS

### Blancs

**Vin blanc Cuvée du Palatinat**  
Édition BLOCK HOUSE, QbA  
Oliver Zeter, Pfalz 0,21 / 0,75 l

**Chardonnay**  
Cellar Selection, Kleine Zalze  
Stellenbosch, Afrique du Sud 0,21 / 0,75 l

**Riesling**  
Château Vollrads, QbA  
Rheingau 0,21 / 0,75 l

**Sauvignon Blanc**  
Clos Henri, Henri Bourgeois  
Marlborough, Nouvelle-Zélande 0,21 / 0,75 l

**Silvaner Keuper d'Iphofen**  
Domaine viticole Juliusspital,  
Franconie 0,21 / 0,75 l

**Pinot blanc Oktav**  
Maison Heger  
Kaiserstuhl, Baden 0,21 / 0,75 l

### Rosés

**Pinot noir**  
Salwey, QbA  
Kaiserstuhl, Baden 0,21 / 0,75 l

### Rouges

**Côtes du Rhône**  
Domaine des Capes  
France 0,21 / 0,75 l

**Malbec**  
Bodegas Callia  
Argentine 0,21 / 0,75 l

**Shiraz**  
Wynns Connawarra Estate  
Australie 0,21 / 0,75 l

**Merlot**  
Grand Estates, Columbia Crest  
USA 0,21 / 0,75 l

**Cabernet Sauvignon**  
Terra Noble, Reserva  
Chili 0,21 / 0,75 l

## VINS PÉTILLANTS

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

**Champagne, Drappier**  
Brut, Reims 0,375 l

## BIÈRES PRESSION

Pils fraîche pression 0,31  
Bièrre sans alcool (bouteille) 0,33 l  
Panachés 0,31  
Bièrre de froment 0,5 l  
Bièrre de froment sans alcool (bouteille) 0,5 l

## SOFT DRINKS

Eau minérale, pétillante 0,25 l / 0,75 l  
Eau régionale, fraîche 0,25 l / 0,75 l  
Eau minérale, plate du robinet avec de la glace et du citron 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, turbidité naturelle 0,33 l  
Coca-Cola<sup>2,3</sup>, Fanta<sup>2,6</sup>, Sprite 0,31  
Coke Zero<sup>2,3,4</sup> 0,33 l  
Bièrre de malt<sup>2</sup> 0,33 l  
Bitter Lemon, Tonic<sup>5</sup> 0,21  
Jus de pomme, turbidité naturelle 0,21  
Jus de tomate 0,21  
Jus d'orange 0,21  
Jus de raisin, rouge 0,21

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<sup>2,5</sup> 0,2 l

## SPIRITUEUX

Fürst Bismarck Korn 2 cl  
Helbing Kümmel (kummel) 2 cl  
Malteserkreuz Aquavit 2 cl  
Aalberg 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, Nomino 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

<sup>1</sup>Avec conservateur. <sup>2</sup>Avec colorant. <sup>3</sup>Avec caféine. <sup>4</sup>Avec édulcorants, contient une source de phénylalanine. <sup>5</sup>Avec chine. <sup>6</sup>Avec antioxydant. <sup>7</sup>Sulfuré. 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.