

## POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

### Salade BLOCK HOUSE 🌱

Salade mélangée, tomates, poivrons, concombres, oignons, raifort et radis

4,80

### Salade César 🌱

Salade roma, iceberg, roquette et pousses d'épinards, croûtons à l'ail, sauce française et Grana Padano<sup>1</sup>

5,90

### Bruschetta 🌱

Tranches de pain grillé garnies de cubes de tomate fraîchement coupés, pesto, basilic, huile d'olive et oignons

4,80

### Tartare de viande de boeuf

préparation fraîche classique pour vous, servi avec pain intégral

8,90

Choisissez avec ceci:

**Américaine** douce et crémeuse, à l'estragon  
**Française**<sup>6</sup> épicée, avec un soupçon d'ail  
**Italienne**<sup>6</sup> à base d'huiles d'olive et de tournesol pressées à froid, herbes

### Carpaccio

fines tranches de boeuf au pesto<sup>6</sup>, avec salade roquette et Grana Padano

9,40

### Tomates et mozzarella 🌱

de buffle italienne originale, servi avec des tomates mûries au soleil et un pesto de basilic frais

8,10

### Crabes Büsumer

de Mer du Nord, avec radis, aneth, oignons, concombres et huile d'olive servi avec pain intégral

8,60

## SOUPES LÉGÈRES

### Bull Soup

Bouillon de boeuf avec émincé de viande et légumes, fort au gout

4,40

### Soupe de goulash

au piquant typiquement hongrois avec du poivron frais et beaucoup de viande de boeuf

4,60

### Soupe à l'oignon à la française 🌱

classique, cuite au vin blanc et gratinée

5,10

### Soupe à la tomate 🌱

aromatique, avec des morceaux de tomates, accompagnée de pain frais BLOCK HOUSE

4,60

## CUISINE VERTE

### Garden Potato 🌱

notre pomme de terre avec Sour Creme, accompagnée de légumes de saison frais et bruschetta

11,20

### Gratin d'épinards 🌱

Épinards en branches gratinés à recouvert de savoureux edam accompagnés de gratin de pommes de terre<sup>1</sup> ainsi que de bruschetta

11,80

### Les trois classiques 🌱

notre grande salade avec des champignons frais de saison poêlés, pomme de terre, pain BLOCK HOUSE

12,20

### Pasta all'arrabiata 🌱

nouilles aux tomates fraîches, oignons, ail et chili, très relevé  
**au choix avec des lanieres de boeuf tendres**

11,90

+3,00



Nos steaks sont accompagnés d'une salade en entrée, d'une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et d'une corbeille de pain BLOCK HOUSE.

### MRS. RUMPSTEAK

une coupe de première classe réalisée par notre boucher, 180 g, aloyau de jeune boeuf, très tendre et savoureux 19,90

### MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 25,80

### HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 23,90

### RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte de boeuf mûrie à coeur, 350 g, grillée à la pierre de lave, la fierté de notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé 30,50

### FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 27,10

### AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes 33,70

### T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et T-Bone roast-beef juteux, de 500 g, avec une frange de gras croustillante, servi avec beurre aux fines herbes 35,90  
A partager à deux +9,20



## CUISINE FRAÎCHEUR

### Médailles de dinde

grillés, croustillants et juteux, avec beurre aux fines herbes et pomme de terre avec Sour Creme

12,40

### Poêlée Fitness

nos légumes croquants poêlés avec savoureuse viande de boeuf et Sauce forte au poivre

13,20

### Tendre selle d'agneau

160 g, cuisson rosée, accompagnée de gratin de pommes de terre, épinards en branches et beurre aux fines herbes

19,80

### Steak et légumes

160 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre aux fines herbes

14,40

### Salade César à la dinde

Salade roma, iceberg, roquette et épinards bébé avec croûtons à l'ail, sauce française et parmesan Grana Padano, tendres médaillons de dinde

11,90

### Salade américaine

tendres médaillons de dinde sur salade croquante avec champignons sautés et American Dressing

11,20

### Médailon de filet et champignons

délicatement grillé, avec des champignons frais à la poêle, champignons de Paris et pleurotes en forme d'huître, sauce crème et herbes

19,10

### Saumon frais

pêché dans les Fjords en Norvège, accompagné d'épinards en branche, finement épicés, gratin de pommes de terre et citron

17,90

## AMERICAN BISTRO

### Assiette barbecue steak

petits médaillons de boeuf, servis avec garniture de Coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

15,10

### Noix de boeuf

160 g, coupés dans le meilleur de la noix, servi avec garniture de Coleslaw et pomme de terre avec Sour Creme

15,80

### Le 200 grammes

100 % pur boeuf BLOCK HOUSE, cuisson juteuse médium, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme et garniture Coleslaw

12,90

### N.Y. Cheeseburger

Beefsteak de 200 g, 100 % pur boeuf sur tranche de pain BLOCK HOUSE, avec dés de tomates épicés et gratiné à l'Edamer, avec pommes frites

13,90

## GARNITURES

**Pain BLOCK HOUSE** fraîchement sorti du four, à l'ail 0,90

**Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme** 3,50

**Gratin de pommes de terre** 3,50

**Pommes frites** 2,90

**Patates douces frites** 3,80

**Sauce au poivre** piquant, avec grains de poivre entiers 2,40

**Beurre aux fines herbes** 0,90

**Dip boeuf-piment, piquante** 0,90

**Sour Creme (crème sure)** 0,90

**Légumes frais de saison** 3,80

**Carottes au beurre** 3,30

**Épinards en branches «Brasserie»** délicatement mijoté aux oignons 3,80

**Légumes revenus à la poêle** poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges 3,80

**Coleslaw «American Style»** salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapé 2,80

**Champignons frais à la crème** 4,30

**APEROL SPRITZ**  
4,50 €



## NOS VINS

### Blancs

#### Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,60
Vénétie, Italie	0,75 l	21,60

#### Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg	0,125 l	3,80
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	22,80

#### Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	3,90
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	23,40

#### Fidesser Gelber Muskateller

Platter Rieden bio	0,125 l	4,40
Weinviertel, Autriche	0,75 l	26,40

#### Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,40
Carnuntum, Autriche	0,75 l	26,40

#### Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Vienne, Autriche	0,75 l	29,40

### Rosé

#### Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	4,50
Weinviertel, Autriche	0,75 l	27,00

### Rouges

#### Zweigelt

Domaine viticole Pasler	0,125 l	3,70
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	22,20

#### Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,10
Carnuntum, Autriche	0,75 l	24,60

#### Cuvée Debüt

Michael Auer	0,125 l	4,30
Carnuntum, Autriche	0,75 l	25,80

#### Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,50
Argentine	0,75 l	27,00

#### Shiraz Steak

Rosemount	0,125 l	4,70
Hunter Valley, Australie	0,75 l	28,20

#### Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	4,70
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	28,20

## CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

#### Prosecco mousseux brut de Trévis Brut, DOC

Salatin	0,1 l	3,20
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	24,00

#### Champagner, Drappier

Brut, Reims, France	0,375 l	32,00
---------------------	---------	-------

## BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, pétillante	0,25 l	2,90
San Pellegrino, pétillante	0,75 l	5,90
Acqua Panna, plate	0,25 l	2,90
Acqua Panna, plate	0,75 l	5,90
Coca-Cola <sup>2,3</sup> , Coca Zéro <sup>1,2,3,4</sup>	0,33 l	3,40
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	3,40
Almdudler <sup>2,4</sup>	0,33 l	3,40
Thé glacé citron <sup>4</sup> /pêche <sup>4</sup>	0,33 l	3,40
Jus de pomme	0,2 l	2,90
Jus de pomme pressé	0,3 l	3,40
Jus de pomme pressé	0,5 l	4,90
Jus d'orange	0,2 l	2,90
Jus d'abricot	0,2 l	2,90
Jus de groseille	0,2 l	2,90
Eau gazeuse	0,2 l	1,70
Limonade citron/framboise <sup>4</sup> /sureau <sup>4</sup>	0,3 l	2,10
Limonade citron/framboise <sup>4</sup> /sureau <sup>4</sup>	0,5 l	3,40
Tonic <sup>5</sup>	0,2 l	3,10
Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	0,2 l	3,10

## BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	3,60
Stiegl Pils en fût	0,5 l	4,80
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	4,20
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	3,90
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	3,90

## SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl	3,60
Wilhelm, poire William	2 cl	3,20
Wilhelm, abricot	2 cl	3,20
Wilhelm, vieille prune	2 cl	3,20
Wilhelm, noisette	2 cl	3,20
Vermouth Martini Bianco	4 cl	3,90
Baileys Irish Cream	2 cl	3,60
Sambuca Molinari	2 cl	3,60
Vodka Absolut	4 cl	3,90
Vodka Smirnoff	4 cl	3,90
Rhum Bacardi	4 cl	3,90
Tio Pepe Sherry	4 cl	3,60
Téquila José Cuervo	4 cl	3,90
Dry Gin Gordon	4 cl	3,90
Grappa Nonino	2 cl	3,50
Cognac Rémy Martin	2 cl	4,50
Whisky écossais Ballantine	4 cl	4,50
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl	4,70
Aperol <sup>2,5</sup>	4 cl	3,20
Campari <sup>2,5</sup>	4 cl	3,20

## BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	3,60	Café	2,90
Cappuccino	3,30	Café décaféiné	2,80
Expresso	2,60	Chocopresso	3,20
Double expresso	4,10	Boisson chocolatée	2,50
Pot de thé	3,10	Vin chaud	3,20

Tous les prix sont en euros, TVA et service inclus.

<sup>1</sup>avec conservateur <sup>2</sup>avec colorants <sup>3</sup>contient de la caféine <sup>4</sup>avec édulcorant, contient une source de phénylalanine <sup>5</sup>contient de la quinine <sup>6</sup>contient des antioxydants <sup>8</sup>contient des sulfites <sup>9</sup>Taurin.  
Le poids du morceau de viande indiqué correspond au poids avant la cuisson