

## POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

### Salade Block House

Salade Iceberg et laitue, tomates, poivrons, concombres, oignons, raifort et radis

4,70

### 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

4,50

### Tartare de viande de boeuf

préparation fraîche classique pour vous, servi avec pain intégral

8,20

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, servies avec des tomates mûries au soleil et un pesto de basilic frais, accompagnées de crème d'avocat

8,20

## SOUPES LÉGÈRES

### Bull Soup

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

4,30

### Soupe de goulash

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

4,50

### Soupe à l'oignon à la française

classique, cuite au vin blanc et gratinée

4,90

### Soupe à la tomate

aromatique, avec des morceaux de tomates, accompagnée de pain frais Block House

4,50

## CUISINE VERTE

### Garden Potato

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

10,80

### 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

11,00

### Les trois classiques

notre grande salade avec des champignons frais de saison poêlés, pomme de terre, pain Block House

11,70

### Pasta all'arrabiata

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

+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 24,90

### HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 22,90

### 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 29,30

### FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak Block House 26,10

### AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre maître d'hôtel 32,50

### 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 notre beurre maître d'hôtel 34,50  
A partager à deux +9,00



## CUISINE FRAÎCHEUR

### Médailles de dinde

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

11,90

### Poêlée Fitness

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

13,00

### Tendre selle d'agneau

160 g, cuisson rosée, accompagnée de gratin de pommes de terre, épinards en branches et beurre maître d'hôtel

19,20

### Steak et légumes

160 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre maître d'hôtel

13,90

### Salade américaine

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

10,50

### 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

18,90

### Saumon frais

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

16,90

## AMERICAN BISTRO

### Assiette barbecue steak

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

14,70

### Noix de boeuf

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

15,30

### Le 200 grammes

100 % pur boeuf Block House, cuisson juteuse médium, accompagné de pomme de terre avec Sour Creme et garniture Coleslaw

12,40

### 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

12,90

## GARNITURES

### Pain Block House

fraîchement sorti du four, à l'ail

0,90

### Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme

3,40

### Gratin de pommes de terre

3,20

### Pommes frites

2,60

### Patates douces frites

3,80

### Sauce au poivre

piquant, avec grains de poivre entiers

2,20

### Beurre maître d'hôtel

0,90

### Dip boeuf-piment, piquante

0,90

### Sour Creme (crème sure)

0,90

### Légumes frais de saison

3,70

### Carottes au beurre

3,30

### Épinards en branches «Brasserie»

délicatement mijoté aux oignons

3,70

### Légumes revenus à la poêle

poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges

3,70

### Coleslaw «American Style»

salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapé

2,60

### Champignons frais à la crème

4,20



## NOS VINS

### Blancs

<b>Grüner Veltliner Lössl</b>		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	<b>3,60</b>
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	<b>21,60</b>
<b>Friuli Grave Pinot Grigio, DOC</b>		
Salatin	0,125 l	<b>3,60</b>
Vénétie, Italie	0,75 l	<b>21,60</b>
<b>Urgestein Riesling, DAC</b>		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	<b>3,90</b>
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	<b>23,40</b>
<b>Fidesser Gelber Muskateller</b>		
Platter Rieden bio	0,125 l	<b>4,30</b>
Weinviertel, Autriche	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>Chardonnay Art 'n' Soul</b>		
Lehmann	0,125 l	<b>4,40</b>
Barossa, Australie	0,75 l	<b>26,40</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>		
Salomon & Andrew	0,125 l	<b>4,90</b>
Marlborough, Nouvelle-Zéland	0,75 l	<b>29,40</b>

### Rosé

<b>Rosé Hasen</b>		
R&A Pfaffl	0,125 l	<b>4,50</b>
Weinviertel, Autriche	0,75 l	<b>27,00</b>

### Rouges

<b>Zweigelt</b>		
Domaine viticole Pasler	0,125 l	<b>3,60</b>
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	<b>21,60</b>
<b>Cuvée bio</b>		
H&A Nittnaus	0,125 l	<b>4,10</b>
Burgenland, Autriche	0,75 l	<b>24,00</b>
<b>Blaufränkisch</b>		
Glatzer	0,125 l	<b>4,10</b>
Carnuntum, Australie	0,75 l	<b>24,00</b>
<b>Shiraz Steak</b>		
Rosemount	0,125 l	<b>4,50</b>
Hunter Valley, Australie	0,75 l	<b>27,00</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
Caliterra	0,125 l	<b>4,50</b>
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	<b>27,00</b>
<b>Malbec</b>		
Bodegas Callia	0,125 l	<b>4,50</b>
Argentine	0,75 l	<b>27,00</b>

## CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

<b>Prosecco mousseux brut de Trévis Brut, DOC</b>		
Salatin	0,1 l	<b>3,20</b>
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	<b>24,00</b>
<b>Champagner, Drappier</b>		
Brut, Reims, France	0,375 l	<b>32,00</b>

## BOISSONS SANS ALCOOL

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

## BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	<b>3,40</b>
Stiegl Pils en fût	0,5 l	<b>4,70</b>
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	<b>4,20</b>
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	<b>3,90</b>
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	<b>3,90</b>

## SPIRITUEUX

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

## BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	<b>3,20</b>	Café	<b>2,80</b>
Cappuccino	<b>3,10</b>	Café décaféiné	<b>2,80</b>
Expresso	<b>2,50</b>	Chocopresso	<b>3,20</b>
Double expresso	<b>4,10</b>	Boisson chocolatée	<b>3,20</b>
Pot de thé	<b>3,10</b>	Vin chaud	<b>3,20</b>

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