



POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

Nos menus steaks sont servis avec une salade en entrée.

Salade BLOCK HOUSE

salade verte, tomates, poivrons, concombres, oignons et confit de tomate **5,70**

Salade César

salade roma, iceberg et roquette, croûtons à l'ail, sauce française et Grana Padano¹ **6,50**
En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 0,80

Salade de tomates et roquette

avec oignons rouges doux et vinaigrette italienne **5,70**

Entrée façon caprese

mozzarella d'Italie servie avec tomates fraîches, pesto et basilic sur pain BLOCK HOUSE tout droit sorti du four **7,90**
En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 2,20

Choisissez avec ceci:

Sauce américaine doux et onctueux, affiné à l'estragonon
Sauce française⁵ relevé, avec une pointe d'ail
Sauce italienne⁵ aromatique, aux herbes et vinaigre balsamique

Bruschetta

tranches de pain grillé garnies de cubes de tomate fraîchement coupés, pesto⁵, basilic, huile d'olive et oignons **5,70**

Carpaccio

nes tranches de boeuf au pesto, avec salade roquette et parmesan Grana Padano, pain BLOCK HOUSE **10,30**
En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 4,60

SOUPES

Bull Soup

Bouillon de boeuf avec émincé de viande et légumes, fort en bouche et pain BLOCK HOUSE **5,70**

Soupe de goulash

au piquant typiquement hongrois avec du poivron frais et beaucoup de viande de boeuf et pain BLOCK HOUSE **5,90**
En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 0,20

Soupe à l'oignon

classique, cuite au vin blanc et fromage gratiné **6,60**
En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 0,90

Soupe de carottes au gingembre

parfumée, avec du gingembre frais et une touche de crème **5,70**

VÉGÉTARIEN ET VITAL

Pomme de terre aux champignons

beurre, légumes au wok croquants et champignons frais à la crème **12,50**

Steak & Scampi

médaille de boeuf et brochettes de crevettes sur lit d'épinards, beurre aux herbes **18,80**

Cheeseburger végétarien **NOUVEAU**

Burger de notre propre fabrication de notre Block Menu, d'origine végétale, avec des protéines de tournesol, des petits pois, des champignons et de la betterave. Avec de la crème d'avocat et de la tomate confite et de l'Edam sur le pain BLOCK HOUSE gratiné, servi avec des frites **15,40**

Garden Gratin Potato

notre Baked Potato tant appréciée fourrée aux épinards et aux légumes frais de saison, le tout gratiné de fromage **12,50**

Pâtes fines **NOUVEAU**

Tagliarini fraîches, préparées avec:
• Lamelles de viande de boeuf et cubes de tomates fraîches dans un pesto au basilique ou
• Deux médaillons de dinde servis avec des champignons dans une sauce à la crème et aux herbes **16,20**

Salade de crevettes

salade romaine et roquette agrémentée de tomates, brochettes de crevettes grillées, parmesan Grana Padano et sauce française **14,30**



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 22,70

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 29,20

HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 26,10

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 34,30

FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 31,90

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre maître d'hôtel 39,90

PRIME RIB STEAK FOR TWO

côte rôtie coupée par nos experts, 500 g, servie sur une pierre chaude, avec beurre aux herbes, raifort BLOCK HOUSE et nos suppléments tant appréciés, le tout précédé d'une grosse salade 47,90



CUISINE FRAÎCHEUR

Salade américaine

salade colorée et croquante

- avec de l'émincé de steak de bœuf et du bacon de bœuf **14,60**
- avec médaillons de dinde **12,60**

Médaillons de dinde

grillés à point, avec pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et salade Coleslaw **14,50**

Tendre selle d'agneau

cuisson rosée, accompagnée de gratin de pommes de terre, épinards en branches et beurre maître d'hôtel **22,50**

Steak et légumes

180 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) **19,90**

César salade au dinde

salade roma, iceberg et roquette, croûtons à l'ail, sauce française et parmesan Grana Padano, tendres médaillons de dinde **13,20**

Poêlée Fitness

nos légumes croquants au wok, émincé de boeuf, sauce poivre vert **13,90**
En accompagnement, nous vous recommandons notre pomme de terre au four servie avec crème sure + 4,20

Saumon des fjords de Norvège

grillé, avec épinards en branches, gratin de pommes de terre et citron **20,70**

Médaillons de dinde aux champignons

tendres médaillons de dinde, champignons frais à la crème, petite portion **11,90**
En accompagnement, nous vous recommandons notre pomme de terre au four servie avec crème sure + 4,20

AMERICAN BISTRO

Assiette barbecue steak

4 petits médaillons de boeuf, servi avec la sauce barbecue pour steak et une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) **15,90**

Noix de boeuf

180 g, coupés dans le meilleur de la noix, servis avec salade Coleslaw et pomme de terre en robe de chambre (crème sure) **18,60**

Classic Block Burger

200 g de steak haché, pur boeuf BLOCK HOUSE, servi avec une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et salade Coleslaw **14,70**

N.Y. Cheeseburger

notre Block Burger, 200 g, gratiné et garni de cubes de tomates, servi avec des frites et une salade Coleslaw **14,90**
• avec filets de bacon de bœuf **16,70**

Spare Ribs

côtes de porc marinées avec de la sauce barbecue pour steak, servies avec des frites et salade Coleslaw **15,90**

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE

fraîchement sorti du four, à l'ail **1,50**

Pomme de terre en robe de chambre (crème sure) **4,20**

Gratin de pommes de terre **4,20**

Pommes frites **3,20**

Sauce poivre vert piquante, riche en grains de poivre **3,10**

Beurre maître d'hôtel, Crème sure, Sauce à steak barbecue portion **1,50**

Légumes frais de saison **4,70**

Epinards en branches «Brasserie» délicatement mijoté aux oignons **4,70**

Légumes revenus à la poêle poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges **4,70**

Coleslaw «American Style» salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombres **4,20**

Champignons frais à la crème **4,90**



NOS VINS

Blancs

Cabriz

Carregal do Sal	0,2 l	4,50
Dão CVR	0,75 l	15,80

Planalto

Douro DOC	0,2 l	4,90
	0,75 l	17,40

Freixo Chardonnay

Herdade do Freixo	0,2 l	6,10
Alentejo CVRA	0,75 l	21,80

Maria Mansa

Quinta do Noval	0,2 l	6,70
Douro DOC	0,75 l	23,90

Rosé

Caiado

Herdade das Argamassas	0,2 l	4,70
Alentejo CVRA	0,75 l	16,40

Rouges

Versátil

Herdade da Malhada	0,2 l	4,10
Alentejo CVRA	0,75 l	14,60

.com

Estremoz	0,2 l	4,50
Alentejo CVRA	0,75 l	15,80

Herdade de São Miguel

Casa Relvas	0,2 l	5,10
CVRA Alentejo	0,75 l	18,30

Adega Mayor Reserva

Herdade das Argamassas	0,2 l	6,40
Alentejo CVRA	0,75 l	23,30

Duas Quintas

Quinta de Ervamoira	0,2 l	7,20
Douro	0,75 l	25,90

APÉRITIFS

Sangria	1,0 l	12,70
Sangria, picotement aux fruits rouges	1,0 l	18,60
Caipirinha	0,04 l	6,40
Caipiroska	0,04 l	6,40
Porto	0,04 l	3,40
Martini Rosso	0,04 l	3,40
Martini Bianco	0,04 l	3,40
Campari	0,04 l	3,40
Moscatel de Favaio	0,04 l	3,40

BIÈRES

A la pression

Super Bock	0,35 l	3,90
Panaché	0,35 l	3,90

En bouteille

Super Bock Stout	0,33 l	3,70
Super Bock (sans alcool)	0,33 l	3,70

Bière allemande

Weizenbier (bière de blé)	0,30 l	4,20
Weizenbier (bière de blé)	0,50 l	6,70

BOISSONS SANS ALCOOL

Água Vitalis, eau plate	0,375 l	2,00
Água Vitalis, eau plate	0,75 l	3,60
Água Pedras Salgadas	0,25 l	1,90
Coca-Cola ^{2,3}	0,30 l	2,50
Coca-Cola Zero ^{2,3,4}	0,30 l	2,50
Fanta ^{2,5}	0,30 l	2,50
Sprite	0,30 l	2,50
Jus de pomme	0,20 l	2,50
Jus d'orange	0,20 l	2,50
Jus d'orange, fraîchement pressé	0,20 l	3,80
Nestea Pêche/Citron/Mangue	0,33 l	2,30
Tonic	0,20 l	2,30
Ginger Ale	0,20 l	2,30

SPIRITUEUX

Bacardi	0,04 l	5,30
Gin Gordon's	0,04 l	4,70
Vodka Absolut	0,04 l	5,30
Baileys	0,04 l	3,60
Brandy Croft	0,04 l	3,90
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	8,90
Aguardente C.R.F. Reserva	0,04 l	7,90
Cardhu	0,04 l	7,60
Ballantine's Gold Seal	0,04 l	6,40
J&B 15y	0,04 l	6,40
Jameson	0,04 l	5,30
Famous Grouse	0,04 l	5,30
Cutty Sark	0,04 l	5,30
J&B	0,04 l	5,30

CRÉMANTS

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	23,00
Freixenet	0,20 l	9,80

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	0,75 l	69,00
---------------------	--------	-------

CAFÉS ET THÉS

Expresso	1,50
Expresso, décaféiné	1,60
Double Expresso	2,00
Cappuccino	2,20
Petite théière de thé	2,10

Tous les prix sont en euros, TVA et service inclus. L'établissement a un livre de plaintes.

¹Avec conservateur. ²Avec colorants. ³Contient de la caféine. ⁴Avec édulcorant, contient une source de phénylalanine. ⁵Contient des antioxydants. Si vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous demander séparément la liste des allergènes.