



# 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

**5,90**

Choisissez avec ceci:

Sauce américaine doux et onctueux, affiné à l'estragonon

Sauce française<sup>5</sup> relevé, avec une pointe d'ail

Sauce italienne<sup>5</sup> aromatique, aux herbes et vinaigre balsamique

## Salade César

salade romaine, iceberg et roquette, croûtons à l'ail, sauce française et Grana Padano<sup>1</sup>

**6,80**

En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 0,90

## Bruschetta

tranches de pain grillé garnies de cubes de tomate fraîchement coupés, pesto<sup>5</sup>, basilic, huile d'olive et oignons

**6,10**

## Salade de tomates et roquette

avec oignons rouges doux et vinaigrette italienne

**6,10**

## Entrée façon caprese

mozzarella d'Italie servie avec tomates fraîches, pesto et basilic sur pain BLOCK HOUSE tout droit sorti du four

**8,30**

En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 2,40

## Carpaccio

nes tranches de boeuf au pesto, avec salade roquette et parmesan

Grana Padano, pain BLOCK HOUSE

**10,80**

En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 4,90

# SOUPES

## Soupe au brocoli

crème de brocoli, accompagnée de pain BLOCK HOUSE

**6,10**

## Soupe à l'oignon

classique, cuite au vin blanc et fromage gratiné

**6,90**

En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 1,00

## Soupe de goulash

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

**6,20**

En remplacement de la salade dans le menu Steaks + 0,30

## Soupe de carottes au gingembre

parfumée, avec du gingembre frais et une touche de crème

**6,10**

# VÉGÉTARIEN ET VITAL

## Pomme de terre aux champignons

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

**13,10**

## Garden Gratin Potato

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

**13,10**

## Steak & Scampi

médaillon de boeuf et brochettes de crevettes sur lit d'épinards, beurre aux herbes

**19,70**

## Pâtes fines

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

**17,10**

## Cheeseburger végétarien

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

**16,20**

## Salade de crevettes

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

**15,10**



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 **23,90**

## MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras  
pour préserver le jus, **230 g**, tendre et fondant **30,10**

## HEREFORD RIB-EYE

**250 g**, bien marbrée de petits points de gras,  
tendre et juteux **28,40**

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

côte de boeuf mûrie à cœur, **330 g**, grillée à la pierre de lave, la fierté de  
notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé **34,90**

## FILET MIGNON

**160 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, **220 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 **50,90**

## STEAK T-BONE, 1.1 lb

filet tendre et rosé juteux sur os en T, **500 g**,  
avec bordure de gras croustillante et notre beurre aux herbes. **46,90**  
À partager pour deux personnes + 11,90



# CUISINE FRAÎCHEUR

## Salade américaine

salade colorée et croquante	
• avec de l'émincé de steak de bœuf et du bacon de bœuf	15,30
• avec médaillons de dinde	13,20

## Médaillons de dinde

grillés à point, avec pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et salade Coleslaw	15,20
---	-------

## Tendre selle d'agneau

cuisson rosée, accompagnée de gratin de pommes de terre, épinards en branches et beurre maître d'hôtel	23,60
--	-------

## Steak et légumes

160 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec une pomme de terre en robe de chambre (crème sure)	20,90
--	-------

## César salade au dinde

salade romaine, iceberg et roquette, croûtons à l'ail, sauce française et parmesan Grana Padano, tendres médaillons de dinde	13,90
--	-------

## Poêlée Fitness

nos légumes croquants au wok, émincé de boeuf, sauce poivre vert	14,60
En accompagnement, nous vous recommandons notre pomme de terre au four servie avec crème sure + 4,40	

## Saumon des fjords de Norvège

grillé, avec épinards en branches, gratin de pommes de terre et citron	21,70
--	-------

## Médaillons de dinde aux champignons

tendres médaillons de dinde, champignons frais à la crème, petite portion	12,50
En accompagnement, nous vous recommandons notre pomme de terre au four servie avec crème sure + 4,40	

# 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)	16,70
---	-------

## Noix de boeuf

160 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	15,40
---	-------

## N.Y. Cheeseburger

notre Block Burger, 200 g, gratiné et garni de cubes de tomates, servi avec des frites et une salade Coleslaw	15,70
• avec filets de bacon de bœuf	17,60

## Spare Ribs

côtes de porc marinées avec de la sauce barbecue pour steak, servies avec des frites et salade Coleslaw	16,70
---	-------

# GARNITURES

## Pain BLOCK HOUSE

fraîchement sorti du four, à l'ail	1,60
------------------------------------	------

## Pomme de terre en robe de chambre

(crème sure)	4,40
--------------	------

## Gratin de pommes de terre

4,40
------

## Pommes frites

3,40
------

## Sauce poivre vert

piquante, riche en grains de poivre	3,30
-------------------------------------	------

## Beurre maître d'hôtel, Crème sure, Sauce à steak barbecue

portion 1,60	
--------------	--

## Légumes frais de saison

4,90

## Epinards en branches «Brasserie»

4,90

## Légumes revenus à la poêle

poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges	4,90
--	------

## Coleslaw «American Style»

salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombres	4,40
---	------

## Champignons frais à la crème

5,20

Tous nos plats sont accompagnés de notre pain BLOCK HOUSE tout droit sorti du four.

# NOS VINS

## Blancs

### Cabriz

Carregal do Sal	0,2 l	<b>4,70</b>
Dão CVR	0,75 l	<b>16,00</b>

### Planalto

Douro DOC	0,75 l	<b>5,10</b>
-----------	--------	-------------

### Herdade das Servas

Extremoz	0,2 l	<b>6,40</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>22,90</b>

### Maria Mansa

Quinta do Noval	0,2 l	<b>7,00</b>
Douro DOC	0,75 l	<b>25,00</b>

### Rosé

### Caiado

Herdade das Argamassas	0,2 l	<b>4,90</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>17,20</b>

## Rouges

### Versátil

Herdade da Malhada	0,2 l	<b>4,30</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>15,30</b>

### Herdade de São Miguel

Casa Relvas	0,2 l	<b>5,30</b>
CVRA Alentejo	0,75 l	<b>19,20</b>

### Adega Mayor Reserva

Herdade das Argamassas	0,2 l	<b>6,70</b>
Alentejo CVRA	0,75 l	<b>24,50</b>

### Quinta do Soque Superior

Quinta do Soque	0,2 l	<b>6,70</b>
Douro	0,75 l	<b>24,50</b>

### Duas Quintas

Quinta de Ervamoira	0,2 l	<b>7,50</b>
Douro	0,75 l	<b>27,20</b>

# APÉRITIFS

Sangria	1,0 l	<b>13,30</b>
Sangria, picotement aux fruits rouges	1,0 l	<b>19,50</b>
Caipirinha	0,04 l	<b>6,70</b>
Caipiroska	0,04 l	<b>6,70</b>
Porto	0,04 l	<b>3,60</b>
Martini Rosso	0,04 l	<b>3,60</b>
Martini Bianco	0,04 l	<b>3,60</b>
Campari	0,04 l	<b>3,60</b>
Moscotel de Favaios	0,04 l	<b>3,60</b>

# SPIRITUEUX

Bacardi	0,04 l	<b>5,50</b>
Gin Gordon's	0,04 l	<b>4,90</b>
Vodka Absolut	0,04 l	<b>5,50</b>
Baileys	0,04 l	<b>3,80</b>
Brandy Croft	0,04 l	<b>4,10</b>
Remy Martin Cognac V.O.S.P.	0,04 l	<b>9,30</b>
Aguardente C.R.F. Reserva	0,04 l	<b>8,30</b>
Cardhu	0,04 l	<b>7,90</b>
J&B 15y	0,04 l	<b>6,70</b>
Jameson	0,04 l	<b>5,50</b>
Famous Grouse	0,04 l	<b>5,50</b>
Cutty Sark	0,04 l	<b>5,60</b>
J&B	0,04 l	<b>5,50</b>
Amendoa Amarga Domaz	0,04 l	<b>4,90</b>

# BIÈRES

<b>A la pression</b>		
Super Bock	0,35 l	<b>4,10</b>
Panaché	0,35 l	<b>4,10</b>
<b>En bouteille</b>		
Super Bock Stout	0,33 l	<b>3,90</b>
Super Bock (sans alcool)	0,33 l	<b>3,90</b>
<b>Bière allemande</b>		
Weizenbier (bière de blé)	0,30 l	<b>4,40</b>
Weizenbier (bière de blé)	0,50 l	<b>7,00</b>

# CRÉMANTS

Freixenet Carta Nevada	0,75 l	<b>24,10</b>
Freixenet	0,20 l	<b>10,30</b>

# BOISSONS SANS ALCOOL

Água Vitalis, eau plate	0,375 l	<b>2,10</b>
Água Vitalis, eau plate	0,75 l	<b>3,80</b>
Água Pedras Salgadas	0,25 l	<b>2,00</b>
Água Pedras Salgadas	0,75 l	<b>4,60</b>
Água Pedras sabor Limão	0,25 l	<b>2,10</b>
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Coca-Cola Zero <sup>2,3,4</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Fanta <sup>2,5</sup>	0,30 l	<b>2,60</b>
Sprite	0,30 l	<b>2,60</b>
Jus de pomme	0,20 l	<b>2,60</b>
Jus d'orange, fraîchement pressé	0,20 l	<b>4,00</b>
Nestea Pêche/Citron/Mangue	0,33 l	<b>2,40</b>
Tonic	0,20 l	<b>2,40</b>
Ginger Ale	0,20 l	<b>2,40</b>
Sommersby Sidra de Maçã	0,33 l	<b>2,90</b>

# CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	0,75 l	<b>72,40</b>
---------------------	--------	--------------

# CAFÉS ET THÉS

Expresso		<b>1,60</b>
Expresso, décaféiné		<b>1,70</b>
Double Expresso		<b>2,10</b>
Cappuccino		<b>2,30</b>
Petite théière de thé		<b>2,20</b>

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

<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 des antioxydants.

Si vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous demander séparément la liste des allergènes.