STIFLER

beerhouse & kitchen

MENU

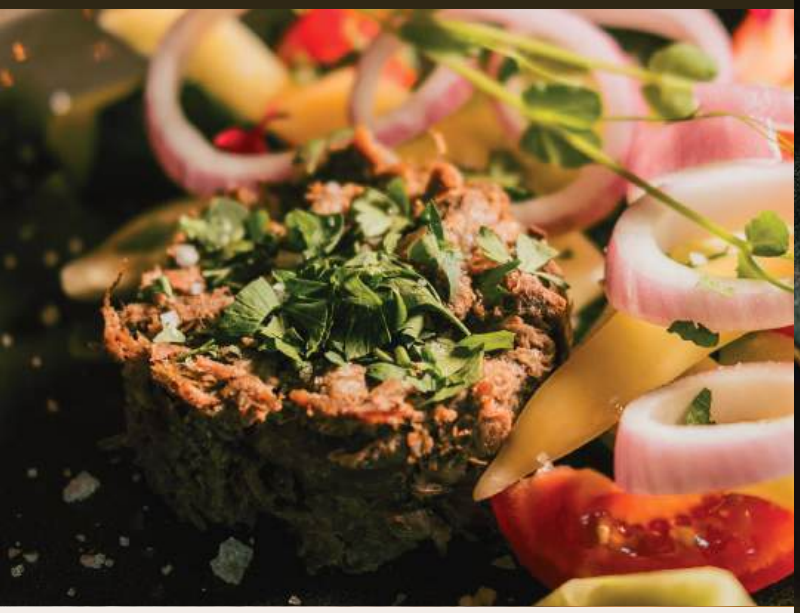
FROMAGE HERMELÍN



ASSORTIMENT DE SAUCISSES GRILLÉES



TARTARE DE BŒUF



SOUPE GOULACHE



SOUPE DE RAGOUT DE CHEVREUIL À L'ESTRAGON



MENU

À GRIGNOTER AVEC UNE BIÈRE

FROMAGE HERMELÍN	4 900 FT	1, 7
BOULETTES DE FROMAGE AVEC SAUCE	2 900 FT	
KETCHUP		1,3,7,9,11,14
MAYONNAISE		1,3,6,7,9,11,14
SAUCE MAISON		1,3,6,7,9,11,14
SAUCE SERVIE AVEC DES FRITES OU DES FRITES DE PATATE DOUCE	1 900 FT	
KETCHUP		1,6,7,9,11
MAYONNAISE		1,3,6,7,9,11
SAUCE MAISON		1,3,6,7,9,11,14
POP-CORN	1 200 FT	
GRISSINI	2 200 FT	1,9,10
CACAHUÈTES SALÉES	1 200 FT	5

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF TARTARE DE BŒUF FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ, SERVI AVEC DU BEURRE, DES LÉGUMES FRAIS ET DU PAIN GRILLÉ	5 900 FT	9,15
RILLETTES DE BŒUF BŒUF LONGUEMENT MIJOTÉ ET EFFILOCHÉ, AU ROMARIN ET AU LARD FUMÉ, SERVI AVEC DES LÉGUMES FRAIS ET DU PAIN FRAIS	4 900 FT	1,9,15
AILES DE POULET ÉPICÉES AILES DE POULET ÉPICÉES, SERVIES AVEC UNE MAYONNAISE AU CHIPOTLE ET UNE SAUCE BARBECUE JACK DANIEL'S	4 500 FT	3,6,7,9,10,15
GRATTONS DE PORC GRATTONS DE PORC CROUSTILLANTS, SERVIS AVEC DE LA MOUTARDE, UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES MARINÉS, DES CORNICHONS FERMENTÉS, DES OIGNONS ROUGES MARINÉS ET DU PAIN FRAIS	3 900 FT	1,7,9,15
HOUMOUS HOUMOUS CRÉMEUX AUX POIS CHICHES, SERVI AVEC DU PAIN FRAIS	3 500 FT	1,10
CAVIAR D'AUBERGINE CRÈME D'AUBERGINE À L'AIL ET À L'HUILE D'OLIVE, SERVIE AVEC DU PAIN FRAIS	3 900 FT	1,3,7,9
ASSORTIMENT DE SAUCISSES GRILLÉES SAUCISSES GRILLÉES DE STYLE BAVAROIS ET HONGROIS, SERVIES AVEC DE LA MOUTARDE ET DU PAIN FRAIS	4 900 FT	1,9

SOUPES

SOUPE GOULACHE SOUPE GOULACHE TRADITIONNELLE HONGROISE	4 500 FT	1,15
SOUPE DE RAGOUT DE CHEVREUIL À L'ESTRAGON SOUPE CRÉMEUSE DE RAGOUT DE CHEVREUIL À L'ESTRAGON, AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET AUX LÉGUMES FRAIS, ACCOMPAGNÉE DE QUENELLES DE POMMES DE TERRE HONGROISES FAITES MAISON	4 200 FT	1,3,7
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS AU VIN BLANC ET À UN MÉLANGE D'ÉPICES SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES	2 900 FT	15

STEAK DE FAUX-FILET DE BŒUF



SAUMON RÔTI



CUISSE DE CANARD CONFITE



RAVIOLIS AUX LÉGUMES



RAGOÛT DE POMMES DE TERRE AU PAPRIKA
ET À LA SAUCISSE



ESCALOPE VIENNOISE DE PORC



MENU

PLATS PRINCIPAUX AVEC ACCOMPAGNEMENTS

RAGOÛT DE BŒUF À LA HONGROISE BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER / BIÈRE BRUNE RAGOÛT DE BŒUF TRADITIONNEL HONGROIS, SERVI AVEC DES PETITES PÂTES HONGROISES APPELÉES GALUSKA	7 900 FT	1,3,15
ESCALOPE VIENNOISE DE PORC BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER / BIÈRE BLANCHE ESCALOPE DE PORC PANÉE ET CROUSTILLANTE, SERVIE AVEC DES POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET DU CITRON. ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES OU FRITES DE PATATE DOUCE	6 900 FT	1,3,7,15
STEAK DE FAUX-FILET DE BŒUF BIÈRE CONSEILLÉE: HAZY IPA FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ, SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET UNE SAUCE CRÉMEUSE AU POIVRE. ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES OU FRITES DE PATATE DOUCE	9 900 FT	3,6,7
POULET AU PAPRIKA BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER / BIÈRE BRUNE POULET AU PAPRIKA TRADITIONNEL HONGROIS, ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AU PAPRIKA ET À LA CRÈME AIGRE, AINSI QUE DE PETITES PÂTES HONGROISES	6 500 FT	1,3,7,15
LAPIN AU PAPRIKA BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER / BIÈRE BRUNE LAPIN AU PAPRIKA PRÉPARÉ À LA MANIÈRE TRADITIONNELLE, SERVI AVEC DES QUENELLES AU FROMAGE BLANC ET À L'ANETH, GARNIES DE LARDONS CROUSTILLANTS	7 900 FT	1,3,7,15
JARRET DE PORC RÔTI BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE BRUNE / IPA – TOUTES VARIÉTÉS JARRET DE PORC TENDRE ET CROUSTILLANT (400 G), SERVI AVEC DES QUENELLES DE POMMES DE TERRE À LA HONGROISE, DU CHOU MARINÉ ET RÔTI, DE LA CRÈME AIGRE ET DES LARDONS CROUSTILLANTS	9 900 FT	1,7,15
SAUMON RÔTI BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE BLANCHE / BIÈRE FRUITÉE FILET DE SAUMON RÔTI, SERVI AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE, DU CHOU RÔTI ET DU CITRON	8 900 FT	4,15
BŒUF BRAISÉ À LA BOURGUIGNONNE BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER BŒUF TENDRE LONGUEMENT BRAISÉ, ACCOMPAGNÉ DE PANAIS, DE CAROTTES, DE PETITS OIGNONS GRELOTS ET DE LARD FUMÉ	7 900 FT	1,3,7,15
RAGOÛT DE POMMES DE TERRE AU PAPRIKA ET À LA SAUCISSE BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER RAGOÛT TRADITIONNEL HONGROIS DE POMMES DE TERRE AU PAPRIKA ET À LA SAUCISSE FUMÉE, SERVI AVEC DU PAIN FRAIS ET DES LÉGUMES MARINÉS AU CHOIX	6 900 FT	1,15
CUISSE DE CANARD CONFITE BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE BLANCHE / LAGER CUISSE DE CANARD CUITE LENTEMENT, SERVIE AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE, DE LA ROQUETTE ET DE LA POIRE DANS UNE SAUCE AU VIN ROUGE	7 500 FT	
RAVIOLIS AUX LÉGUMES BIÈRE CONSEILLÉE: STOUT / BIÈRE BRUNE / BIÈRE FRUITÉE RAVIOLIS FARCIS AUX LÉGUMES, SERVIS DANS UNE SAUCE PESTO CRÉMEUSE AVEC DU FROMAGE VÉGÉTALIEN	5 900 FT	1,15

LÉGUMES MARINÉS

POIVRONS DOUX MARINÉS	1 900 FT	11
ASSORTIMENT DE LÉGUMES MARINÉS À LA HONGROISE	1 900 FT	11
CONCOMBRES FERMENTÉS À LA HONGROISE	1 900 FT	11
PIMENTS FORTS MARINÉS	2 200 FT	11

POULET AU PAPRIKA



BEERHOUSE BURGER



LAPIN AU PAPRIKA



CŒURS DE LAITUE ROMAINE GRILLÉS



TARTE AU FROMAGE BLANC RÁKÓCZI



MENU

BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES CROUSTILLANTES ET UNE SAUCE MAISON.
REMPLACEZ VOS FRITES PAR DES FRITES DE PATATE DOUCE MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 1 290 FT.

CLASSIC BURGER BIÈRE CONSEILLÉE: IPA STEAK HACHÉ DE BŒUF ANGUS DE 150 G, BACON CROUSTILLANT, CHEDDAR ROUGE, TOMATE FRAÎCHE, LAITUE ROMAINE, CORNICHONS ET SAUCE BURGER MAISON	6 500 FT	1,3,7,9,11,14
PULLED PORK BURGER BIÈRE CONSEILLÉE: LAGER / IPA 140 G DE PORC EFFILOCHÉ TENDRE, CUIT LENTEMENT, SAUCE BARBECUE, CHEDDAR ROUGE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE	5 900 FT	1,3,7,9,11,14
BURGER AU FROMAGE DE CHÈVRE BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE FRUITÉE 150 G DE FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE FRAÎCHE, ROQUETTE, CORNICHONS ET SAUCE BURGER MAISON	6 500 FT	1,3,7,9,11,14
BURGER AU POULET CROUSTILLANT PANKO BIÈRE CONSEILLÉE: IPA / LAGER FILET DE POITRINE DE POULET DE 130 G, PANÉ AU PANKO ET CROUSTILLANT, LAITUE ROMAINE, TOMATE FRAÎCHE, CORNICHONS ET SAUCE BURGER MAISON	5 900 FT	1,3,7,9,11,14
BEERHOUSE BURGER BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE BRUNE / IPA / LAGER STEAK HACHÉ DE BŒUF ANGUS DE 150 G, CHEDDAR ROUGE, DOUBLE PORTION DE BACON CROUSTILLANT, CORNICHONS, TOMATE FRAÎCHE, RONDELLES D'OIGNON ET CONFITURE D'OIGNONS ROUGES MAISON	7 500 FT	1,3,7,9,11,14

SALADES

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE FRUITÉE / STOUT FROMAGE DE CHÈVRE ACCOMPAGNÉ DE ROQUETTE FRAÎCHE, DE CAROTTES, DE PANAIS, DE BETTERAVE ROUGE ET D'UNE VINAIGRETTE À L'ARGOUSIER	6 400 FT	7
SALADE AUX CREVETTES ET À LA ROQUETTE BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE BLANCHE / BIÈRE FRUITÉE CREVETTES ACCOMPAGNÉES DE ROQUETTE FRAÎCHE, DE TOMATES CERISES ET D'UNE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	5 900 FT	2,6
CŒURS DE LAITUE ROMAINE GRILLÉS BIÈRE CONSEILLÉE: BIÈRE FRUITÉE / BIÈRE BLANCHE / LAGER CŒURS DE LAITUE ROMAINE GRILLÉS, ACCOMPAGNÉS DE SAUCE CÉSAR, DE CROÛTONS CROUSTILLANTS ET DE TUILES DE PARMESAN	4 400 FT	1,3,7,9,11,14
AVEC FILET DE POULET GRILLÉ	5 400 FT	1,2,7,9,11,14
AVEC CREVETTES	5 900 FT	1,2,3,7,9,11,14

DESSERTS

TARTE AU FROMAGE BLANC RÁKÓCZI BIÈRE CONSEILLÉE: STOUT UNE INTERPRÉTATION MODERNE D'UN DESSERT HONGROIS CLASSIQUE : UNE DÉLICATE TARTE GARNIE D'UNE CRÈME AU FROMAGE BLANC ET À LA VANILLE, AVEC DE LA CONFITURE D'ABRICOTS	3 500 FT	1,3,7,8,14
TIRAMISU BIÈRE CONSEILLÉE: STOUT DESSERT ITALIEN CLASSIQUE AU CAFÉ, AVEC UNE CRÈME ONCTUEUSE AU MASCARPONE ET DU CACAO	3 500 FT	1,3,7
FLÓDNI ET MOUSSE DE POIRE BIÈRE CONSEILLÉE: STOUT PÂTISSERIE TRADITIONNELLE EN COUCHES ISSUE DE LA CUISINE JUIVE HONGROISE, SERVIE AVEC UNE MOUSSE LÉGÈRE À LA POIRE ET AU CITRON	3 500 FT	5,8

SUPPLÉMENTS

PAIN	1 000 FT	1

ALLERGÈNE	CODE:	ALLERGÈNE	CODE:
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	1	MOUTARDE	9
CRUSTACÉS	2	GRAINES DE SÉSAME	10
ŒUFS	3	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	11
POISSONS	4	LUPIN	12
ARACHIDES	5	MOLLUSQUES	13
SOJA	6	ÉDULCORANTS ARTIFICIELS	14
LAIT ET LACTOSE	7	CÉLERI	15
FRUITS À COQUE	8		

VEGETARIAN VEGAN

DES FRAIS DE SERVICE DE 12 % SONT AJOUTÉS AU MONTANT FINAL DE L'ADDITION.


STIFLER
beerhouse & kitchen