



8
OLK
STEAKHOUSE



ENTRÉES

SALADE DU BERGER 20.-

Salade verte, tomates cerises, noix, raisins secs, fromage de lait de vache, vinaigrette à la grenade.

Green salad, cherry tomatoes, nuts, grapes, cow cheese, pomegranate vinaigrette.

BURRATA 21.-

Burrata, vierge de Grenade, roquette, mini baguette toastée.

Burrata, pomegranate virgin, arugula, toasted mini baguette.

GAMBAS EN TEMPURA ET SAUCE DU CHEF 32.-

KEFTA 28.-

Origine : Irlande - Viande d'agneau viande de boeuf suisse, cumin, persil, coriandre, menthe, salade verte, sauce fromage blanc - 2 pièces.

Irish Lamb meat and Swiss Beef, cumin, parsley, coriander, mint, green salad, cheese-white sauce - 2 pieces.

CARPACCIO DE BŒUF MAISON (OPTION HALAL) 32.-

Origine : Suisse - Filet de boeuf, roquette, parmesan.

Raw Swiss beef fillet, arugula, parmesan cheese.

GUA BAO (2 pièces) 32.-

Éfiloché de boeuf origine suisse (OPTION HALAL)

Poulet crispy (OPTION HALAL)

Saumon

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

8OAK SPECIAL 400Gr : 2 personnes (OPTION HALAL) 130.-
200Gr : 1 personne 65.-

*Origine : Suisse - Tranches de filet de bœuf & toasts cuits au beurre.
Slices of Swiss beef fillet & toasts cooked with butter.*

CÔTE DE BŒUF 1Kg : 2 personnes 145.-
500Gr : 1 personne 70.-

Origine : Suisse - Dry-Aged Swiss prime rib to sharee.

T-BONE 1Kg : 2 personnes 155.-
500Gr : 1 personne 75.-

Origine : Suisse - Dry-Aged Swiss T-bone steak.

CHATEAUBRIAND 500g (OPTION HALAL) 165.-
Origine : Suisse.

TOMAHAWK ANGUS 1KG 175.-
Origine : Irlande - Dry-Aged Irish Angus Tomahawk.

ROYAL OAK 1KG 490.-
Origine : Irlande - Tomahawk Angus mûré recouvert de feuilles d'Or 23 Carats. Gold leafed (23 Carats) dry-Aged Irish Angus Tomahawk

VIANDES D'EXCEPTIONS : proposée sur demande

Deux garnitures aux choix pour accompagner votre plat :

Pommes frites, Frites de patate douce, Purée à la truffe, Purée de pomme de terre, Champignons de saisons, Piment padron, Pommes grenailles

Garnitures supplémentaires : 6.-

VIANDES AU FEU DE BOIS

FILET DE BOEUF SNACKÉ (OPTION HALAL) 42.-

Origine : Suisse - 180g de fines tranches de filet de bœuf cuites au grill & pommes frites & haricots verts .

Slices of Swiss beef fillet 180g cooked on the grill & French fries & green beans.

CÔTELETTES D'AGNEAU 49.-

Origine : Irlande - 200g de côtelettes d'agneau grillées & pommes frites & haricots verts.

Irish grilled Lamb Chops 200g & French fries & green beans.

ENTRECÔTE DES ALPAGES SUISSES 49.-

Origine : Suisse - 250g d'entrecôte des Alpes Suisses & pomme frites % haricots verts.

Dry-Aged Swiss Alps ribeye steak 250g & French fries & green beans.

FILET DE BŒUF (OPTION HALAL) 59.-

Origine : Suisse - 250g de filet de boeuf & pommes frites & haricots verts.

Dry-Aged Swiss beef fillet 250g & French fries & green beans.

ENTRECTE DE WAGYU 100.-/ 100G

Origine : Japon - Bœuf originaire du Miyazaki A5+ - BMS8-9, primé Meilleure race bovine du pays. levé et sélectionné pour la qualité exceptionnelle de sa viande.

Japan beef (Miyazaki A5+ - BMS8-9, Awarded country's Best cattle breed. Bred and selected for the exceptional quality of its meat.

SAUCES SUPPLEMENTS: 4.-

Champignon

Tartare

Chimichurri

BURGERS

BEEF BURGER + SALADE DU BERGER 36.-

Origine : Suisse - Steak hach maison de 180g, pastrami, oignons caramélisés, cheddar, pommes frites & salade.

Swiss homemade chopped steak 180g, pastrami, caramelized onions, cheddar cheese, French fries & salad.

8OAK BURGER + SALADE DU BERGER (OPTION HALAL) 36.-

Origine : Suisse - Filet de bœuf en tranches, oignons caramélisés, cheddar, pommes frites & salade.

Sliced of Swiss beef fillet, caramelized onions, cheddar cheese, French fries & salad

THE GOLD ONE 100.-

Origine : Suisse - Steak haché maison de 180g, pastrami, oignons caramélisés, cheddar, recouvert de feuilles d'Or 23 Carats, pommes frites & salade.

Gold leafed (23 Carats) homemade chopped steak 180g, pastrami, caramelized onions, cheddar cheese, French fries & salad.

NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS

LINGUINE LA TRUFFE 36.-

Crème, truffe fraîche, parmesan, tapenade de truffe.

Cream, fresh truffle, parmesan cheese, truffle tapenade.

CHOU-FLEUR RÔTI 29.-

Sauce aux noix de cajou & amande sucrée

Cashew & sweet almond sauce

DESSERTS

CRÈME BRULÉE VANILLE DE MADAGASCAR 12.-

*Crème brulée maison à la vanille .
Homemade vanilla creme brulee.*

MOELLEUX AU CHOCOLAT 14.-

*Chocolat 65% & boule de glace vanille.
65% chocolate & vanilla ice cream.*

KUNEFE 14.-

*Accompagné d'une boule de crème glacée.
Pistachios pastry & ice cream*

DOUBLE CRME 15.-

*Double crème, éclat de meringue, fruits rouge.
Double cream, meringue chips, red fruits.*

BAKLAWA 19.-

*Accompagné d'une boule de crème glacée.
Pistachios pastry & ice cream.*

MOCHI (3 Pièces) 14.-

Parfum au choix : vanille, chocolat, coco, passion, sésame noir, mangue et cerise.

*“ Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergène dans les plats du menu/préparations.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers ”.*



DRINKS MENU

 **ORGANICS** by **Red Bull®**

Talent comes naturally.



Mate Storm

Bourbon,
Sirop de Jasmin, Lime
& ORGANICS Viva Mate

22.-



Bitter Lemon

Black Orange

Ginger Ale

Ginger Beer

Purple Berry

Tonic Water

Viva Mate

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES :

22.-

LOVE LETTER

Tequila, liqueur de fleur de sureau, Grappa, jus de lime, sirop de sucre.

KAIJU

Whisky, martini rouge, jus de pamplemousse, jus de lime, Pernod, sirop d'Orgeat, sirop de pêche .

RED DREAMS

Vodka, framboises fraîches, purée de framboise, purée de litchi, sirop de vanille .

MANZANA DE CUBA

Rhum brun infusé pomme, cannelle, manzana, crème de Gruyère, lait.

TROPICAL TOUCH

Rhum brun, purée de passion, jus d'ananas, jus de lime, sirop de vanille.

MOCKTAILS :

12.-

TROPICAL VIBES

Jus d'ananas, purée de passion, jus de lime, sirop de vanille.

MANGO BLUSH

Jus de mangue, jus d'hibiscus, jus de lime, sirop de vanille.

SOAK LIMONADE

Jus de lime, sirop de sucre, eau gazeuse.

ROSE IS VIRGIN

Jus d'hibiscus, sirop de Rose, jus de lime, sucre, blanc d'oeuf.

NOS BOUTEILLES

CHAMPAGNES :

<i>Perrier-Jouët Grand Brut</i>	130.-
<i>Perrier-Jouët Blanc de Blancs</i>	190.-
<i>Dom Pérignon</i>	350.-
<i>Cristal</i>	450.-
<i>Cristal Rosé</i>	690.-

VODKA :

<i>Greygoose</i>	190.-
<i>Greygoose Magnum</i>	360.-
<i>Beluga Silver</i>	280.-
<i>Beluga Silver Magnum</i>	550.-
<i>Beluga Gold</i>	490.-

GIN :

<i>Hendrick's</i>	230.-
<i>Brockmans</i>	230.-
<i>Monkey 47</i>	240.-
<i>Oxley</i>	260.-

TEQUILA :

<i>Patron XO Café</i>	250.-
<i>Patron Silver</i>	280.-
<i>Patron Reposado</i>	290.-
<i>Don Julio 1942</i>	590.-
<i>Clase Azul Plata</i>	320.-
<i>Clase Azul Reposado</i>	590.-
<i>Clase Azul Reposado 20cl</i>	150.-

RHUM :

<i>Bacardi Reserva Ocho</i>	240.-
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	250.-
<i>Santa Teresa 1796</i>	260.-
<i>Zacappa 23</i>	260.-
<i>The Alpinist Single Cast</i>	390.-

WHISKY :

<i>Jack Daniels</i>	220.-
<i>Chivas 12</i>	260.-
<i>Chivas 18</i>	280.-

NOS ALCOOLS

VODKA 4 CL :

42 below, 40°	17.-
Vodka LVX Geneva, 40°	18.-
Greygoose, 40°	19.-
Beluga silver, 40°	22.-

TEQUILA 4 CL :

Patron Silver, 40°	17.-
Patron XO Café, 40°	19.-
Patron Reposado, 40°	21.-
Kah Anejo, 40°	23.-
Don Julio 1942, 38°	35.-
Clase Azul Reposado, 40°	35.-

RHUM 4 CL :

Bacardi Reserva Ocho, 37.5°	19.-
La Hechicera, 40°	19.-
Diplomatico, 40°	20.-
Santa Teresa 1796, 40°	22.-
Zacappa, 40°	22.-
The Alpinist Single Cast, 58,8°	25.-

CACHACA 4 CL :

Leblon, 40°	16.-
-------------	------

GIN 4 CL :

Hendrick's, 44°	17.-
Brockmans, 40°	18.-
LVX Geneva, 42°	18.-
Oxley, 40°	19.-
Winestillery Old Tom, 42°	19.-
Generous, 44°	19.-
Monkey 47, 47°	19.-

Accompagnement 3.-

WHISKY 4 CL :

<i>Johnny Walker Black Label, 40°</i>	16.-
<i>Jack Daniel's, 40°</i>	16.-
<i>Horse with no Name, 45°</i>	17.-
<i>Ardbeg 10 ans, 46°</i>	17.-
<i>Craigellachie 13 ans, 46°</i>	18.-
<i>Laphroaig 10 ans, 40°</i>	18.-
<i>Oban 14 ans, 43°</i>	19.-
<i>The Macallan Double Cask 12 ans, 40°</i>	19.-
<i>Scapa, 40°</i>	20.-
<i>Lagavulin 16 ans, 43°</i>	21.-
<i>Hibiki Harmony, 43°</i>	36.-

BOURBON 4 CL :

<i>Maker's Mark Bourbon, 45°</i>	17.-
<i>Bulleit 95 RYE, 45°</i>	18.-

IRISH WHISKEY 4 CL :

<i>Jameson, 40°</i>	14.-
---------------------	------

Accompagnement 3.-

COGNAC 4 CL

<i>Hennessy Very Special Cognac, 40°</i>	21.-
<i>Hennessy XO, 40°</i>	25.-
<i>Louis XIII, 40°</i>	1CL : 60.- 2CL : 120.- 4CL : 240.-

DIGESTIF 4 CL :

<i>Get 27</i>	12.-
<i>Limoncello</i>	12.-
<i>Amaretto</i>	12.-
<i>Grappa</i>	12.-
<i>Moitié-Moitié</i>	

BIÈRES

PRESSION

	25CL	50CL
<i>Asahi (blonde, Japon)</i>	5.-	9.-
<i>Grolsch (blanche, Hollande)</i>	5.-	9.-
<i>St Stefanus (Belgique)</i>	6.-	10.-
<i>Panaché</i>	5.-	9.-

BOUTEILLES

<i>Peroni (blonde, Italie) 33cl</i>		7.-
<i>Peroni sans alcool (blonde, Italie) 33cl</i>		7.-

BOISSONS SANS ALCOOL

<i>San Pellegrino 50cl</i>	5.-
<i>Henniez bleue, verte 50cl</i>	5.-
<i>Henniez bleue, verte 1l</i>	9.-
<i>Sonji Fleur d'Hibiscus 50cl</i>	9.-
<i>Perrier 33cl</i>	6.-
<i>Jus de pomme Ramseier 33cl</i>	6.-
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl</i>	6.-
<i>Sprite 33cl</i>	6.-
<i>Thé Froid Pêche, Citron</i>	6.-
<i>San Pellegrino Bitter Rouge 10cl</i>	6.-
<i>Granini :</i>	
<i>Tomate, Orange, Ananas, Pamplemousse</i>	6.-
<i>ORGANICS Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Viva Mate, Black Orange, Purple Berry, Ginger Beer 20 cl</i>	7.-
<i>Red Bull, Red Bull sugar Free, Red Bull Edition 25cl</i>	7.-

BOISSONS CHAUDES

<i>Ristretto</i>	5.-
<i>Expresso, café, décaféiné</i>	5.-
<i>Cappuccino, renversé</i>	5.-
<i>Thé & infusion</i>	5.-

 **ORGANICS** by Red Bull®

Talent comes naturally.



Purple Royale

Tanqueray Royale

& ORGANICS Purple Berry

22.-



Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water Vira Mate Black Orange Purple Berry Ginger Beer