



2

Bienvenue au Safe Meat Steakhouse 2

Toute l'équipe du Safe Meat est heureuse de vous accueillir pour partager un agréable moment gustatif.

Notre métier est de vous conseiller au mieux pour que nos steaks soient appréciés à sa juste valeur nous suggérons une cuisson saignante comme étant la plus respectueuse du produit.

La cuisson bien cuite va dessécher la viande et lui faire perdre en jutosité.

Mais qu'elle que soit la cuisson (bleu, saignante, à point ou bien cuite), ce qui compte avant tout pour nous, c'est votre plaisir.

La viande maturée

_Affiner le fromage, laisser se bonifier le vin : la patience est l'un des secrets de la qualité de certains produits. Et il en est de même pour la viande de bœuf.

La bonne viande a besoin de temps. Après cuisson certes, mais aussi avant, pendant le processus de maturation. Ce qui rend une viande de bœuf unique. L'objectif : obtenir une viande plus riche en arômes, gouteuse et plus tendre.

Allergie

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



Plat du Jour Midi

Rumsteak Cowboy (salade, frites et sauce Safe Meat)	180 gr	25.-
Escalope de poulet (marinée) (salade, frites et sauce Safe Meat)		25.-
Cheeseburger / Hamburger (avec frites et sauce Safe Meat)	180 gr	25.-
Seyf Burger Poulet (avec frites et sauce Safe Meat)		26.-
Seyf Burger boeuf "Mortelle" (viande rassie en tranches fines) (avec frites et sauce Safe Meat)		27.-



2

ENTREE Froide

Salade verte	8.-
Salade du berger (2 personnes)	25.90

Mezze Safe Meat

Caviar d'aubergine	13.-
Légumes avec sauce tomate	13.-
Cacik	12.-

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et la roquette <i>"c'est un délice"</i>	43.90
---	--------------

1 pers / pers
15.- 26.-

Anti Pasta maison
Fromage fumée, viande séchée

ENTREE chaude

Köfte au boulgour (İçli köfte)	par pièce	7.-
Os à moelle grillés	par pièce	9.-
Côtelettes d'agneau	par pièce	13.-
Boulettes de viandes minimum 2 pièces		15.-



VIANDE SAFE MEAT

Entrecôte (rassie) Dallas (frites et sauce Safe Meat)	200-220 gr	45.-
Rumsteak Cowboy (frites et sauce Safe Meat)	200-220 gr	44.-
LOKUM de bœuf "viande tendre" (sur plaque chauffante au beurre)	200-220 gr	65.-
T-bone Steak	450gr - 500gr	65.-
Côtes de bœuf Texas	450gr - 500gr	60.-
Tomahawk (environ 1,2kg) 2 pers.		180.-
Wagyu (<i>Japonais d'élevage français</i>)	minimum 100gr	100.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites

Accompagnements :

haricots verts	5.-
champignons	5.-
épinards	6.-

Boucherie sur Colombier sur Morges: viande CH, FR



2

Cheeseburger / Hamburger 180 gr 28.-
(avec frites)

Seyf Burger boeuf "Mortelle" 38.-
(viande rassie en tranches fines avec frites)

Seyf Burger Poulet 35.-
(avec frites)

Escalope de poulet 35.-
(avec frites)

VIANDE MATUREE (minimum 350/400gr)

plus de 60 jours maturé sur os

Côte de Bœuf les 100 gr 33.-

T-bone les 100 gr 33.-

Nos viandes maturées sont accompagnées de frites
et 1 accompagnement au choix.



2

DESSERTS

Spécialité Baklava glacé <i>"c'est une tuerie"</i>	16.-
Künefe pistache	17.-
Katmer pistache	17.-
Tiramisu	12.-
Boule de glace Double crème, citron	5.-
Dessert du jour	15.-