



100% FAIT MAISON



APERITIFS

KIR DE SAVOIE - 8

Blanc de savoie avec crème de fruit

KIR ROYALE DE SAVOIE -12

Crémant de Savoie avec crème de fruit

cassis, mûre, pêche ou framboise

ICE TEA MAISON - 6

Thé noir glacé avec purée de pêche

POT DE TERRINE (90G) - 12

Terrine de porc aux herbes de la Maison
Rullier, avec pain et pickles

PLATS

SUGGESTION DU CHEF - prix selon plat

Plat du moment proposé par le chef.

SALADE CAESAR - 20

Salade romaine, croutons ciabatta, blanc de poulet entier grillé, sauce Caesar maison

"LE NIUROU BURGER" - 28

servis avec accompagnement au choix
Steak maison avec coriandre, joues de boeuf
confites au sauce BBQ, bacon, cheddar

VEGE BURGER - 24

servis avec accompagnement au choix
Galette maison aux lentilles, haricots rouges
& champignons. Aubergine fumé & cheddar

ENTREES A PARTAGER

COMME UNE MATOUILLE (v) à partager - 20

Tommette de vache entière, cuite au four au vin blanc, ail et sauge. Servis
avec croutons de pain, cornichons et ses confitures

NACHOS MASON AU PORC EFFILOCHÉ - 20

Nachos maison en tortilla de blé, porc effiloché BBQ, sauce Beaufort bien
fondante. (Option légumes disponible 16)

NOS VIANDES

TOUS SERVIS AVEC UN
ACCOMPAGNEMENT & SAUCE AU CHOIX
Tous nos cuissons sont terminées au beurre

Poids avant cuisson et approximatif.

COTE DE BOEUF - VENDU AU POIDS

veuillez noter que la côte de boeuf nécessite plus de temps de
préparation en cuisine

FILET DE BOEUF (160G) - 38 / (200G) - 42

ENTRECOTE (300G) - 39.5 (450G) - 52

BAVETTE (200G) - 34

KIDS jusqu'à 12 ans

servis avec frites ou ratatouille, sauf le mac & cheese

MINI STEAK (100G) - 16 CHEESEBURGER - 14

TENDERS POULET - 14 MAC N CHEESE - 10

ENTREES

SALADE CAESAR - 12

Salade de romaine, croutons ciabatta, sauce
Caesar maison

MAC 'N' CHEESE BITES (V) - 14

Petites croquettes de notre mac'n'cheese avec
un ketchup épicé maison

SCOTCH EGG - 14

Oeuf enrobé dans sa farce au boudin noir,
pané et frit servis avec
salsa de tomates épicées.

ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese au Beaufort - 6

Frites "steakhouse" maison - 4/6

Champignons à l'ail - 5

Ratatouille maison - 5

Salade verte 4/6

salade Caesar 6

SAUCES 2.5

Poivre

Sauce au bleu

Mayo à l'estragon

Chimichurri

la direction se reserve le
droit de changer la carte
sans preavis

APERITIF

KIR DE SAVOIE - 8

Local white wine with fruit liqueur

KIR ROYALE DE SAVOIE - 12

Local sparkling wine with fruit liqueur

HOUSE ICE TEA - 6

Homemade iced tea with a peach puree.

TERRINE (90G) - 12

Coarse pork and herb paté by Maison Rullier served with bread and pickles.

MAINS

CHEFS SUGGESTION - MARKET PRICE

Dish of the day selected by chef

CAESAR SALAD - 20

Crisp romaine, croutons, homemade dressing, parmesan & whole grilled chicken breast

NIUROU BURGER - 28

served with chips or salad

Homemade beef patty with coriander, confit beef cheeks in bbq sauce, bacon and cheddar

THE VEGE BURGER (V, VGO) - 24

served with chips or salad

Homemade veggie patty of lentils, kidney beans & mushrooms. Smoked aubergine and cheddar.

NIUROU STEAKHOUSE

SHARERS

COMME UNE MATOUILLE (v) - 20

Whole tomme cheese oven baked with white wine, garlic and sage. served with crunchy croutons, pickles and homemade preserves.

PULLED PORK NACHOS - 20

Crispy flour-tortilla nachos topped with BBQ pulled pork and Beaufort cheese sauce. (Veg option available 16)

OUR STEAKS

ALL STEAKS ARE SERVED WITH A SIDE & SAUCE OF YOUR CHOICE

Cooked to order with butter.

All weights are approximate when raw.

COTE DE BOEUF - SOLD BY WEIGHT

Please note this piece is a longer cook time as it is on the bone. Minimum 2 ppl. Recommended medium rare.

FILLET STEAK (160G) - 38 (200G) - 42

RIBEYE (300G) - 39.5 (450G) - 52

BAVETTE (200G) -34

KIDS (UP TO TO 12 YEARS OLD)

served with chips or ratatouille, except mac & cheese

STEAK & CHIPS - 16 CHEESEBURGER - 14

CHICKEN TENDERS - 14 MAC N CHEESE - 10

100% HOMEMADE



STARTERS

CAESAR SALAD - 12

Crisp romaine, croutons, homemade dressing and parmesan

MAC 'N' CHEESE BITES (V) - 14

Deep fried mac and cheese balls with a spiced ketchup dip

SCOTCH EGG - 14

Black pudding scotch egg served with house sweet and spicy tomato salsa

SIDES

Mac & Cheese with Beaufort crust - 6

Niurou Steakhouse Chips - 4/6

Garlic mushrooms - 5

Homemade Ratatouille - 5

Green Salad - 4/6

Side Caesar - 6

SAUCES - 2.5

Brandy Peppercorn

Blue cheese

Tarragon Mayo

Chimichurri

management reserve the
right to change the menu
without prior notice