

## STARTERS

- L'assiette apéro** ..... **16 €**  
 Potato tortilla, guacamole, Iberic salchichon and manchego (Spanish cheese), to share – Tortilla de pommes de terre, guacamole, salchichón ibérique et manchego (fromage espagnol), à partager – Aardappeltortilla, guacamole, Iberische salchichón en manchego (Spaans kaas), om te delen
- Cheese croquettes (9pieces)**  ..... **13 €**  
 Old Bruges cheese croquette, Croquettes de fromage Vieux Bruges, Kroketten van Oude Brugse kaas
- Roasted Cauliflower on hummus**  ..... **starter 16 € . Main 25 €**  
 Chou-fleur rôti sur houmous, Geroosterde bloemkool met hummus
- Trio Iberico** ..... **18 €**  
 Chorizo, salchichon and Lomo of pata negra Iberico
- Jamon Iberico plate** ..... **24 €**
- Argentinian plate with beef empanada, chorizo criollo and provoleta** ..... **1 person 15 €..... 2 persons 24 €**  
 Argentinian specialties: pastry filled with hand diced beef, small grilled sausage, grilled Italian provolone cheese – Spécialités argentines: chausson fourré à la viande de boeuf hachée main, petite saucisse grillée, provolone (fromage italien) grillé – Argentijnse specialiteiten, deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone Italiaanse kaas.
- Japanese salmon tartare**  ..... **Starter 16 €..... Main 26 €**
- Peruvian Ceviche**  ..... **Starter 17 € ..... Main 28 €**  
 With sweet potato
- Ebi Fry (Japanese fried Shrimp)**  ..... **16 €**  
 4 pieces of tempura Shrimp , sweet and sour sauce – Tempura de crevettes (4 pièces) avec sauce aigre-douce – Gefrituurde garnalen (4 stuks) met zoetzure saus
- Beef Tataki** ..... **18 €**  
 Argentinian meat marinated, lightly seared and sliced thinly– Viande d'argentine marinée, juste saisie et coupée en lamelles – Argentijns vlees gemarineerd, licht geschroeid en in dunne plakjes gesneden

## DESSERTS

- Apple tartelette** ..... **12,50 €**  
 With vanilla ice cream and dulce de leche – Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille, dulce de leche – Fijn appeltaartje met vanille-ijs en dulce de leche
- Meet dame blanche** ..... **11,50 €**  
 With dulce de leche or chocolate – Au dulce de leche ou au chocolat – Met dulce de leche of chocolade
- Moelleux au chocolat** ..... **9,50 €**
- Copa Argentina** ..... **12,00 €**  
 Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum
- Colonel** ..... **10,50 €**  
 Sorbet citron, vodka – Lemon sorbet with vodka – Citroensorbet met vodka
- Crème brûlée** ..... **9,50 €**
- Café Gourmand** ..... **10,00 €**  
 Your choice of coffee with a selection of 3 sweet delicacies – Votre café au choix accompagné d'un assortiment de 3 gourmandises – Uw koffie naar keuze, met een selectie van 3 lekkernijen
- French toast with pistachio and salted caramel** ..... **12 €**  
 Pain perdu, pistache, caramel beurre salé – Wentelteeftjes met pistache en gezouten karamel
- Speculoos Tiramisu** ..... **9,50 €**

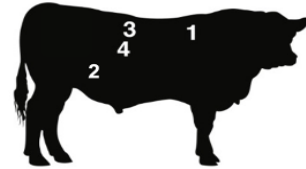
## CHANDON

*Garden*

SPRITZ

Try the 100% argentinian, less sugar aperitif: 15€

## Our classics from the grill



## Special cuts from the grill

- Pepper and garlic butter steak \* (350 g ribeye)** ..... **48 €**
- Corona de bife de chorizo \* (550 g sirloin)** ..... **61 €**  
 A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
- Tira de Ancho \* 550 g / 74 €...750 g / 99 €... 1kg / 132€**  
 (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)  
 Spiral cut, slow grilled – Coupe en spirale, grillé lentement – Spirale snit, langzaam gegrild
- Medialuna de vacio\* .....400 g - 48 € .....600 g - 72 €**  
 (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)  
 Tasty flank, slow-grilled, cut into slices and served with a parsley, garlic and olive oil sauce – Bavette savoureuse, grillée lentement, découpée en tranches et servie avec une sauce au persil, ail et huile d'olive – Smaakvolle bavette langzaam gegrild, in sneetjes gesneden en met een sausje op basis van olijfolie, peterselie en look

## Meet Meat salad

- Thin grilled slices of beef over rucola and salad, grilled peppers, cucumbers, grilled vegetables, ricotta dressing – Fines tranches de boeuf grillé sur un lit de salade et de roquette, poivrons grillés, concombre, légumes grillés, vinaigrette à la ricotta – Gegrilde sneetjes van rundvlees, rucola met sla, gegrilde paprika's, komkommer, gegrilde groenten, ricotta dressing
- Meet Meat salad Filet** ..... **29 €**
- Meet Meat salad Ribeye** ..... **26 €**
- Meet Meat salad Sirloin** ..... **23 €**

- Caesar salad with grilled chicken breast** ..... **22 €**  
 Salade Caesar: laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan, ansjovis, gegrilde kip

\* Main course served with maître d'hôtel butter or chimichurri and salad and your choice between "frites" and jacket potato – \* Plat accompagné soit d'un beurre maître d'hôtel soit de chimichurri, sauce à base d'épices et d'huile, de salade et votre choix entre des frites et une pomme de terre en chemise – \* Geserveerd met hofmeesterboter of chimichurri saus, een salade en keuze tussen frieten en aardappel in de schil.

## Meet Meat

steak & wine house

	200 g	250 g	350 g	500 g	750 g
<b>1 Entrecôte* (Ribeye)</b>		<b>33 €</b>	<b>46 €</b>	<b>66 €</b>	<b>99 €</b>
<b>2 Medialuna* prices see below</b>					
<b>3 Contrefilet* (Sirloin)</b>		<b>28 €</b>	<b>39 €</b>	<b>56 €</b>	<b>84 €</b>
<b>4 Filet*</b>		<b>33 €</b>	<b>41 €</b>	<b>57 €</b>	<b>123 €</b>

## Other specialities

- Secreto ibérico \*** ..... **250 g - 28 € .....350 g - 38 €**  
 A tasty cut of pata negra pork - Une découpe savoureuse de porc pata negra - Een heerlijk stuk pata negra varkensvlees
- Chicken breast \*** ..... **26 €**  
 Suprême de poulet – Kipfilet
- Classic cheeseburger** ..... **24 €**  
 Served with "frites" mayonnaise and bbq-sauce
- Beef Steak tartare, salad, frites** ..... **25 €**
- Tuna Steak tartare, salad, frites**  ..... **32 €**
- Vegan Curry**  ..... **22 €**

## Home-made side dishes and sauces

- Available only with main course – uniquement accompagnant le plat principal – alleen met het hoofdgerecht
- Mayonnaise, Garlic Chimichurri, hot sauce** ..... **3 €**
- Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue, truffle mayonnaise** ..... **3,60 €**

- Grilled vegetables skewers**  ..... **6,50 €**  
 Brochette de légumes grillés – Brochette gegrilde groenten
- Sweet potatoes with paprika butter**  ..... **4 €**  
 Patate douce au beurre paprika – Zoete aardappel met paprikaboter
- Creamed spinach**  ..... **5,50 €**  
 Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus



Full Wine & Beverages list available by scanning the QR-code or ask your waiter

## CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

- Champagne Taittinger cuvée Prelude ..... 110 €
- Sancerre les Monts Damnés 2020, Pierre Martin (Sauvignon blanc) ..... 45 €
- Puro Malbec 2022, Dieter Meier, Mendoza ..... 43 €
- Sapo de otro pozo 2019, Mendoza (Malbec/Syrah/Cab Franc) 45 €
- Passion de Los Andes 2018, Mendoza (Malbec) ..... 36 €
- Château Domeyne 2016, Saint Estèphe ..... 42 €
- Le Relais de Durfort-Vivens 2016, Margaux ..... 56 €  
 (nature wine) Gymnopodie 2019, Dom de la Roseraie, Haute Côte de Beaune , Burgundy France (Pinot Noir) ..... 43 €
- Tinto del Pueblo 2022, Durigutti, Mendoza (Malbec) ..... 47 €
- Nuits-Saint-Georges 2020 vieilles vignes, Domaine de la Douaix (Pinot Noir) ..... 58 €
- Catena Alta 2020, Catena Zapata, Mendoza ..... 82 €

## WINES BY THE GLASS

- House wine from Argentina or Chile – white or red by the glass....6,50 € ½ L.....17 € Bottle..... 24 €
- Bubbles**  
 Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 39,00 €) ..... 8,80 €
- White**  
 Errazuriz Reserva Chardonnay, Chile - (bt 29,00 €) ..... 7,50 €  
 Sauvignon blanc, Villa Maria, Marlborough, Nvelle Zélande - (bt 33,00 €) ..... 8,20 €
- Rosé**  
 Château Pigoulet, Côtes de Provence - (bt 35,00€ ) ..... 8,20 €
- Red**  
 Bousquet Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza - (bt 35,00 €) ..... 8,70 €  
 Amancaya Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza, Malbec/Cab. sauvignon - (bt 40,00 €) ..... 9,70 €  
 Bourgogne pinot noir, Sylvain Pataille, Marsannay, Bourgogne (bt 42,00 €) ..... 9,80 €

## OTHER DRINKS

- Beers**
- Tap Beer 33cl (Stella Artois) ..... 4,80 €
- Trotinette NA ..... 5,50 €
- Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne) ..... 5,20 €
- Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brass. de la Senne) ..... 5,50 €
- Lefte Blonde/Brune, Hoegaarden ..... 5,50 €
- Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 6,50 €
- Orval/Triple d'Anvers 8.0% ..... 8,50 €
- Cocktails**
- Mojito, Caipirinha, Bloody Mary ..... 12 €
- Negroni ..... 13 €
- Kir Royal ..... 9,50 €
- Mojito Virgin (non-alcoholic), Spritz NA ..... 8 €
- Soft drinks**
- Aqua Panna (½L), San Pellegrino (½L) ..... 6,20 €
- Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ice Tea ..... 3,50 €
- Juices Orange, Tomato, Apple, ..... 3,50 €
- Fever Tree ..... 4,50 €