

## STARTERS

- L'assiette apéro**  ..... 14 €  
3 vegetarian preparations and manchego (Spanish cheese), to share – 3 préparations végétariennes et manchego (fromage espagnol), à partager – 3 vegetarische bereidingen en Manchego (Spaanse kaas), te delen
- Italian mille feuilles**  ..... Starter 13 €  
..... Main 19 €  
Mozzarella di bufala DOP, peppers/poivrons, aubergines, zucchini
- Trio Iberico** ..... 14 €  
Chorizo, salchichon and Lomo of pata negra Iberico
- Jamon Iberico plate** ..... 22 €
- Argentinian plate with beef empanada, chorizo criollo and provoleta 1 person** ..... 14,50 €  
**2 persons** ..... 22 €  
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 15 €  
..... Main 24 €  
With ginger, soy, sesame
- 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
- Filletbeef Carpaccio** ..... 15 €  
Beef carpaccio, Parmesan, olive oil – Carpaccio de filet de boeuf, Parmesan, huile d'olive – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en Parmezaanse kaas

## DESSERTS

- Apple tartelette** ..... 10,50 €  
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** ..... 9,50 €  
With dulce de leche or chocolate – Au dulce de leche ou au chocolat – Met dulce de leche of chocolade
- Moelleux au chocolat** ..... 9,50 €  
Extra 5 minutes waiting time
- Copa Argentina** ..... 11,00 €  
Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum
- Colonel** ..... 9,50 €  
Sorbet citron, vodka – Lemon sorbet with vodka – Citroensorbet met vodka
- Crème brûlée** ..... 9,50 €
- Café Gourmand** ..... 9,50 €  
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
- Speculoos Tiramisu** ..... 9,50 €
- Home-made Cheesecake with red fruit coulis** ..... 10,00 €  
Cheesecake maison et coulis de fruits rouges – Huisbereide cheesecake met coulis van rode vruchten
- Irish coffee** ..... 12,00 €

CHANDON  
*Garden*  
SPRITZ

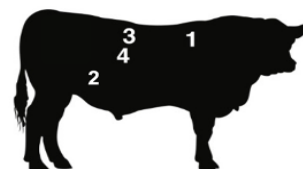
Try the 100% argentinian,  
less sugar aperitif: 15€

Meet  
Meat

steak & wine house

Open for lunch and dinner Monday til Friday - Kitchen opening hours: Lunch noon – 2.30 P.M. Dinner: 7.00 P.M. – 10.00 P.M.  
reservation [www.meetmeat.be](http://www.meetmeat.be)

## Our classics from the grill



### Special cuts from the grill

- Pepper and garlic butter steak\* (350 g ribeye)** ..... 41 €
- Corona de bife de chorizo\* (550 g sirloin)** ..... 56 €  
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
- Tira de Ancho\* 550 g / 60 €...750 g / 82 €... 1kg / 110€**  
(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 - 45 € ..... 600 g - 67 €  
(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 Fillet** ..... 25,50 €
- Meet Meat salad Ribeye** ..... 24 €
- Meet Meat salad Sirloin** ..... 22 €

- 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.

	200 g	250 g	350 g	500 g	750 g
<b>1 Entrecôte*</b> (Ribeye)		27,50 €	38,50 €	55,00 €	82,50 €
<b>2 Medialuna*</b> prices see below					
<b>3 Contrefilet*</b> (Sirloin)		26,00 €	36,50 €	52,00 €	78,00 €
<b>4 Filet*</b>		29,50 €	37,00 €	51,50 €	74,00 €
		110 €			

### 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** ..... 23 €  
Served with "frites" mayonnaise and bbq-sauce
- Steak tartare, salad, frites** ..... 24 €

### Home-made side dishes and sauces

- Available only with main course – uniquement accompagnant le plat principal – alleen met het hoofdgerecht
- Mayonnaise, Garlic Chimichurri** ..... 2,50 €
- Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue, truffle mayonnaise** ..... 3,40 €

- Grilled vegetables skewers**  ..... 6,50 €  
Brochette de légumes grillés – Brochette gegrilde groenten
- Sweet potatoes with paprika butter**  ..... 4,00 €  
Patate douce au beurre paprika – Zoete aardappel met paprikaboter
- Creamed spinach**  ..... 5,50 €  
Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus
- Grilled green asparagus**  ..... 6,50 €  
Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges



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

## CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

### WHITE:

Sancerre "Chêne Marchand" 2022, Domaine Thierry Merlin  
Cherrier, Bué-Sancerre, Loire ..... 45 €

### RED:

Solis/Combal 2019, Cosse & Maissonneuve, Cahors (Malbec from France) ..... 36 €  
Maclura 2020, Château-Neuf-du-Papa, Château Pegau ..... 39 €  
Passion de Los Andes 2018, Malbec, Mendoza ..... 36 €  
Bressia Montegrelo Cabernet Franc 2016, Mendoza ..... 43 €  
Chassagne-Montrachet 2020, Vieilles Vignes, Dom Regnard, Bourgogne ..... 63 €  
Cuvelier Los Andes Coleccion 2017, Mendoza, Château Leoville-Poyferré (Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv.) ..... 51 €  
Domaine Richeaume Columelle 2018, IGP Méditerranée (Cabernet sauv., Syrah, Merlot), France ..... 55 €

## WINES BY THE GLASS

House wine from Argentina or Chile – white or red  
by the glass....6,50 € ½ L.....17,00 € Bottle24,00 €

### Bubbles

Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot  
noir - (bt 39,00 €) ..... 8,80 €

### White

Errazuriz Reserva Chardonnay, Chile - (bt 29,00 €) ..... 7,00 €  
Sauvignon blanc, Villa Maria, Marlborough, Nvelle Zélande - (bt 33,00 €) ..... 8,20 €

### Rosé

Château Pigoudet, Côtes de Provence - (bt 34,00€ ) ..... 7,80 €

### Red

Alamos Seleccion Malbec, Catena Zapata, La Consulta,  
Mendoza - (bt 34,00 €) ..... 8,50 €  
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 41,00 €) ..... 9,80 €

## OTHER DRINKS

### Beers

Tap Beer 33cl (Stella Artois) ..... 4,20 €  
Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne)4,80 €  
Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brass. de la Senne) 5,00 €  
Leffe Blonde/Brune, Hoegaarden ..... 4,80 €  
Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 6,00 €

### Cocktails

Mojito, Caipirinha, Bloody Mary ..... 11,00 €  
Kir ..... 8,00 €  
Kir Royal ..... 9,50 €  
Mojito Virgin (non-alcoholic), Spritz NA ..... 8,00 €

### Soft drinks

Aqua Panna (½L), San Pellegrino (½L) ..... 5,50 €  
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ice Tea ..... 3,50 €  
Juices Orange, Tomato, Apple, ..... 3,50 €  
Fever Tree ..... 4,20 €