

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
- Zucchini - Mozzarella di bufala DOP** **14 €**
Grilled zucchinis, mozzarella, pine nuts– Courgettes grillées, mozzarella, pignons de pin – Gegrilde courgettes, mozzarella, pijnboompitten
- 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

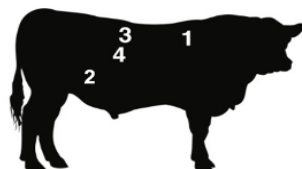
Try the 100% argentinian,
less sugar aperitif: 15€

**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

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 rundsvlees, 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.



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 Monteaigre Cabernet Franc 2016, Mendoza 43 €
Chassagne-Montrachet 2020, Vieilles Vignes, Dom Regnard, Bourgogne 63 €
Bourgogne Roncevie 2020, Domaine Arlaud, Bourgogne 52 €
Cuvelier Los Andes Coleccion 2017, Mendoza, Château Leoville-Poyferré (Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv) 51 €

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 €