

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 specialities: 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
- Stawberry pavlova** **13 €**
 strawberries, meringue, and vanilla cream - Fraises, meringue, crème à la vanille – aardbeien, meringue en vanillecrème
- Speculoos Tiramisu** **9,50 €**

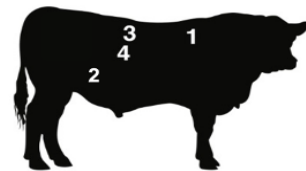
CHANDON

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
1 Entrecôte* (Ribeye)		33 €	46 €	66 €	99 €
2 Medialuna* prices see below					
3 Contrefilet* (Sirloin)		28 €	39 €	56 €	84 €
4 Filet*	33 €	41 €	57 €	82 €	123 €

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
- Grilled green asparagus** ✓ **7,50 €**



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

CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

- Sancerre les Monts Damnés 2020, Pierre Martin (Sauvignon blanc) **45 €**
- Puro Malbec 2022, Dieter Meier, Mendoza **43 €**
- Tinto del Pueblo 2022, Durigutti, Mendoza (Malbec) **47 €**
- Passion de Los Andes 2018, Mendoza (Malbec) **36 €**
- Mon Cœur 2023, Côte du Rhône, J.L. Chave Selection (Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan) **42 €**
- Le Relais de Durfort-Vivens 2016, Margaux **56 €**
- Château Bouscaut 2011, Grand Cru classé, Pessac-Léognan . **88 €**
 (nature wine) Gymnopodie 2019, Dom de la Roseraie, Haute Côte de Beaune , Burgundy France (Pinot Noir) **43 €**
- Nuits-Saint-Georges 2020 vieilles vignes, Domaine de la Douaix (Pinot Noir) **58 €**

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 €**
- Leffe 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 €**