

## STARTERS

- L'assiette apéro** .....13,00 €  
Olives, home made guacamole & nachos, Iberian sausage, manchego (Spanish cheese), to share – Olives, guacamole maison & nachos, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol), à partager
- Japanese salmon tartare**  .....14,00 €  
With ginger, soja, sesame
- Italian plate**  .....13,00 €  
Mozzarella di buffala DOP, grilled peppers, aubergines, zucchini – Mozzarella di buffala DOP, piments grillés, aubergines, zucchini – Italiaanse bord
- Quatuor from pata negra Iberico** .....17,00 €  
Jamon, Chorizo, saliccion and Lomo of pata negra Iberico
- Argentinian plate with empanadas, chorizo criollo and provoleta 1 person** .....12,00 €  
**2 persons** .....20,00 €  
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) grille – Argentijnse specialiteiten, deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone Italiaanse kaas.
- Tiradito de salmon**  .....14,00 €  
Salmon carpaccio, red onion, red chilli, coriander, fresh lime – Carpaccio de saumon, oignon, piment, coriandre et citron vert – Zalmcarpaccio met ajuin, rode chilipeper, koriander en verse limoen
- Filletbeef Carpaccio** .....15,00 €  
Filletbeef carpaccio, Parmesan, olive oil – Carpaccio de filet de boeuf, Parmesan, huile d'olive – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en Parmezaanse kaas

## DESSERTS

- Apple tartelette** .....9,50 €  
With vanilla ice cream and dulce de leche – Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille, dulce de leche – Fijn appeltaartje met vanille-ijis en dulce de leche
- Meet dame blanche** .....8,50 €  
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 10 minutes waiting time.
- Strawberries with yogurt espuma** .....10,00 €
- Copa Argentina** .....9,50 €  
Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum
- Colonel** .....9,50 €  
Sorbet citron, vodka Absolut – Lemon sorbet with Absolut vodka – Citroensorbet met Absolut vodka
- Crème brûlée** .....7,50 €
- 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
- Irish coffee** .....8,50 €

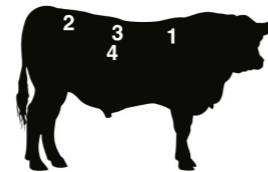
# Meet Meat

steak & wine house

Open for lunch and dinner Monday till 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)

## MAIN COURSE

### Our classics from the grill



	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
<b>1 Entrecôte*</b> (Ribeye)		22,50 €		29,90 €	41,60 €	62,40 €
<b>2 Rumsteak*</b>	17,50 €		22,00 €			
<b>3 Contrefilet*</b> (Sirloin)		21,00 €		28,50 €	40,00 €	58,00 €
<b>4 Filet*</b>	25,50 €	29,50 €		42,00 €	58,00 €	85,00 €

### Special cuts from the grill

- Pepper and garlic butter steak \* (350 g ribeye)** ..... 32,50 €
- Corona de bife de chorizo \* (550 g sirloin)** ..... 45,50 €  
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
- Tira de Ancho \*** ..... 550 g - 48,00 € ..... 750 g - 66,00 €  
(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

### 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

- Classical Meet Meat salad** ..... 17,50 €
- Meet Meat salad Fillet**..... 23,00 €
- Meet Meat salad Ribeye**..... 19,50 €
- Meet Meat salad Sirloin** ..... 19,00 €

- Caesar salad with grilled chicken breast** ..... 17,00 €  
Salade Caesar: laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan, ansjovis, gegrilde kip

### Other specialities

- Secreto ibérico \*** .....250 g - 19,00 € ..... 350 g - 26,00 €  
A tasty cut of pata negra pork - Une découpe savoureuse de porc pata negra - Een heerlijk stuk pata negra varkensvlees
- Chicken breast \*** ..... 18,50 €  
Supême de poulet – Kipfilet
- Bacon & cheese burger** ..... 17,50 €  
Served with "frites", coleslaw, onions' chutney and chef's sauce – Servi avec des frites, salade de chou et carottes, confiture d'ognions et sauce du chef – Geserveerd met frieten, koolsla, uienchutney en chef's sauce.
- Steak tartare, salad, frites** ..... 18,00 €

### Home made side dishes and sauces

- Available only with main course – uniquement accompagnant le plat principal – alleen met het hoofdgerecht
- Mayonnaise, Garlic Chimichurri**..... 2,00 €
- Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue**..... 3,40 €
- Italian Grilled Vegetables** ..... 5,50 €  
Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten
- Coleslaw** ..... 4,00 €  
Salade de chou et carottes – Kool- en wortelsla
- Grilled green asparagus**..... 6,50 €  
Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

\* 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.

## DRINKS

### Beers

- Tap Beer 33cl (Stella Artois) ..... 3,50 €
- Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne) ... 4,30 €
- Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brass. de la Senne) ..... 4,90 €
- Leffe Blonde/Brune ..... 3,90 €
- Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 4,20 €
- Hoegaarden ..... 3,90 €

### Cocktails

- Mojito, Caipirinha, Spritz ..... 10,00 €
- Bloody Mary (tomato juice, vodka, spices) ..... 9,00 €
- Kir ..... 6,00 €
- Kir Royal ..... 8,50 €
- Mojito Virgin (non-alcoholic) ..... 7,50 €
- Hugo (organic Prosecco, edelflower) ..... 8,50 €

### Soft drinks

- Vittel (½L), San Pellegrino (½L) ..... 4,80 €
- Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite ..... 3,20 €
- Canada Dry, Ice Tea ..... 3,20 €
- Juices Orange, Tomato, Apple, ..... 3,20 €
- Fever Tree ..... 3,70 €

## WINES BY THE GLASS

- House wine from Argentina – white or red   
by the glass ..... 4,80 €
- ½ L ..... 14,00 €
- Bottle ..... 19,00 €
- Bubbles**
- Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 35,00 €) ..... 7,90 €
- White**
- Alamos Chardonnay, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza - (bt 26,00 €) ..... 6,00 €
- Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire - (bt 39,00 €) ..... 8,90 €
- Rosé**
- Château Pigoulet, Côtes de Provence - (bt 29,00€ ) ..... 6,60 €
- Red**
- Alamos Malbec, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza - (bt 26,00 €) ..... 6,00 €
- Bousquet Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza - (bt 35,00 €) ..... 7,90 €
- Amancaya Gran Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza - Malbec/Cab. sauvignon - (bt 38,00 €) ..... 8,60 €
- Saint Joseph "Silice" 2016-17, Domaine Pierre Coursedon, Côtes du Rhône - Syrah - (bt 43,00 €) ..... 9,50 €

## CHEF'S CHOICE WINE

- Luigi Bosca Malbec 2017, Luján de Cuyo, Mendoza ..... 35,00€