

## ENTRÉES

**L'assiette apéro..... 12,00 €**  
Olives, guacamole et tortillas, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol) à partager/to share

**Tartare de saumon à la japonaise 🍣..... 14,00 €**  
Avec gingembre, soja et sésame – Japanese salmon tartare with ginger, soja & sesame – Zalmartaar op japanse wijze, met gember, soja en sesamsaus

**Assiette Italienne 🍷..... 13,00 €**  
Mozzarella di buffala DOP, poivrons grillés, aubergines, courgettes – Mozzarella di buffala DOP, gegrilde paprikas, aubergines en courgettes – Mozzarella di buffala DOP, grilled zucchini and eggplants

**Quatuor de pata negra Iberico Bellota ..... 17,00 €**  
Planche de 4 charcuteries espagnoles : jambon, chorizo, saucisson et filet de pata negra Iberico – Plate of 4 spanish delicatesses : Jamon, chorizo, salciccion and lomo of pata negra Iberico – Spaanse 4 charcuteries-schotel met jamon, chorizo, salciccion en lomo van pata negra Iberico.

**Assiette Argentine : empanada, chorizo criollo, provoleta**  
**1 couvert ..... 12,00 €**  
**2 couverts ..... 20,00 €**

Spécialités argentines: chausson fourré à la viande de boeuf hachée main, petite saucisse grillée, provolone (fromage italien) grillé – Argentinian pastry filled with hand diced beef, small grilled sausage, grilled provolone cheese – Argentijnse specialiteiten-schotel: deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone (Italiaanse kaas)

**Carpaccio de filet de bœuf argentin, Parmesan ..... 15,00 €**  
Filletbeef carpaccio, Parmesan DOP, olive oil – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en DOP Parmezaanse kaas

## DESSERTS

**Meet dame blanche ..... 8,50 €**  
(au chocolat ou au dulce de leche)

**Moelleux au Chocolat Extra (+ 8 min) ..... 9,50 €**

**Tartelette aux pommes ..... 9,50 €**  
servie avec boule de glace vanille, dulce de leche – Apple Tartelette with vanilla ice cream and dulce de leche – Fijn appeltaartje met vanille-ijs en dulce de leche

**Crème brûlée ..... 7,50 €**

**Café Gourmand ..... 9,50 €**  
Votre café au choix accompagné d'un assortiment de 3 gourmandises – Your choice of coffee with a selection of 3 sweet delicacies – Uw koffie naar keuze, met een selectie van 3 lekkernijen

**Colonel..... 9,50 €**  
Sorbet citron, vodka – Lemon sorbet with vodka – Citroensorbet met vodka

**♥Copa Argentina ..... 9,50 €**  
Glace au dulce de leche sur un fond de dulce de leche, shot de rhum Diplomatico

**Irish coffee ..... 8,50 €**

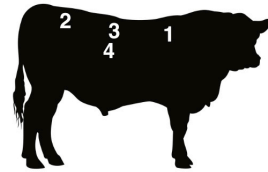
# Meet Meat

steak & wine house

Ouvert midi et soir du mardi au vendredi et le samedi soir  
La cuisine est ouverte de 12:00 à 14 :30 et de 19:00 à 22:00 heures (vendredi et samedi jusqu'à 23 :00)  
Réservations : [www.meetmeat.be](http://www.meetmeat.be)

## PLATS

### Nos classiques du grill



	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
<b>1 Entrecôte* (Ribeye)</b>		<b>22,50 €</b>		<b>29,90 €</b>	<b>41,60 €</b>	<b>62,40 €</b>
<b>2 Rumsteak*</b>	<b>17,50 €</b>		<b>22,00 €</b>			
<b>3 Contrefilet* (Sirloin-Dunne lende)</b>		<b>19,90 €</b>		<b>28,50 €</b>	<b>40,00 €</b>	<b>58,00 €</b>
<b>4 Filet* (Ossenhaas)</b>	<b>25,50 €</b>	<b>29,50 €</b>		<b>42,00 €</b>	<b>58,00 €</b>	<b>85,00 €</b>

### Autres spécialités

**Tira de ancho\* 550 g ..... 48,00 €**

**750 g ..... 66,00 €**

Coupe en spirale, grillé lentement – Spiral cut, slow grilled – Spirale snit, langzaam gegrild (à partager ou non – to share or not - om te delen of niet)

**♥Secreto ibérico de pata negra Bellota\* 250 g ..... 19,00 €**

**350 g ..... 26,00 €**

Une découpe savoureuse de porc pata negra Bellota - A tasty cut of pata negra Bellota pork - Een heerlijk stuk pata negra Bellota varkensvlees

**Classic Cheese Burger, frites, salade..... 17,00 €**

**Américain préparé ou non, frites, salade..... 17,50 €**

**Saumon grillé\* 🍣 ..... 24,50 €**

Servi avec une sauce béarnaise – Served with sauce Béarnaise – Geserveerd met Béarnaise saus

**Salade Meet Meat ..... 19,00 €**

Fines tranches de boeuf grillé sur un lit de salade et de roquette, poivrons grillés, concombre, légumes grillés, vinaigrette à la ricotta – Slices of grilled beef, rucola and salad, grilled peppers, cucumbers, grilled vegetables, ricotta dressing – Sneetjes van gegrild rundvlees, rucola met sla, gegrilde paprika's, komkommer, gegrilde groenten, ricotta dressing

### Sauces maison et accompagnements

*Servis uniquement avec le plat principal – sauces and side dishes available with the main course – alleen met het hoofdgerecht geserveerd*

**Mayonnaise, Aioli, Chimichurri à l'ail..... 1,50 €**

**Béarnaise, Choron, Poivre vert – flambée, Archiduc, Roquefort, Barbecue Jack Daniel's..... 3,00 €**

**Epis de maïs grillé ..... 3,50 €**

**Courgettes grillées à l'ail..... 5,50 €**

*\* 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 – Main course served with « maître d'hôtel » butter or chimichurri and salad and your choice between "frites" and jacket potato – Geserveerd met hofmeesterboter of chimichurri saus, een salade en keuze tussen frieten en aardappel in de schil.*

## Coups de coeur de notre carte des vins

### Champagne

Champagne TAITTINGER Brut Reserve (37,5cl) ..... 34,00 €

### Vins blancs

1884 Reserva Viognier, Escorihuela Gascon, Mendoza ..... 29,00 €

Riesling 2016 Haus Klosterberg, Marcus Molitor, Mosel, Allemagne..... 33,00 €

Fuego Blanco, Sauvignon Blanc 2016, Valle de Pederal

1700m, Mendoza..... 40,00 €

### Vins rouges

Sollazzo 2016, Sicilia (Nero d'Avola)..... 29,00 €

Sol fa Soul Malbec 2017, M. Pelleriti, Mendoza..... 30,00 €

Fita Preta Tinto 2018, Alentejo, Portugal (Aragonès, Trincadeira, Alicante Bouschet) ..... 35,00 €

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

Catena Malbec, Catena Zapata 2017, Mendoza

(37,5 cl 2016 - 20.00 €) ..... 37,00 €

Villa Maria Cellar Selection 2016, Marlborough, Nelle-Zélande

(Pinot noir) ..... 39,00 €

Septima Gran Reserva 2010, Mendoza, (Malbec/ Cabernet

Sauvignon/Tannat) ..... 45,00 €

**POUR LES KIDS (<10 ans) Poulet ou steak haché grillé, compote et frites et Mini Dame Blanche..... 10,00 €**

## BOISSONS

### Cocktails

Mojito, Caipirinha, Spritz ..... 10,00 €

Mojito Virgin (non-alcoholic)..... 7,50 €

Gins - Citadelle(Fr), Double You(Be) - tonic..... 11,00 €

Gin G'Vine(Fr) Nouaison, Flroraïson - tonic..... 12,00 €

Gin Panda(Be) - tonic..... 13,00 €

### Bières

Brasserie de la Senne:

Taras Boulba (4,5%) ..... 3,90 €

Jambe-de-bois (8%) ..... 4,90 €

Stella Artois ..... 3,20 €

Lefte Blonde/Brune, Hoegaerden, Kriek..... 3,90 €

Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 4,20 €

### Eaux, soft drinks

Vittel, San Pellegrino (½L) ..... 4,80 €

Coca-Cola, Canada Dry, Fanta, Sprite, Ice Tea, Schweppes Tonic,

Jus (pomme, orange, tomate, ananas) ..... 3,00 €

## VINS OUVERTS

	Verre	Carafe	Bout.
		50cl	
Vin maison d'Argentine blanc, rosé ou rouge	4,80	14,00	19,00
<b>Bulles argentines</b>			
<b>BIO</b> Bousquet Brut Chardonnay & Pinot Noir	7,90	-	35,00
<b>Vins Blancs</b>			
Alamos Chardonnay, Catena Zapata	6,00	19,00	26,00
Sancerre "Chêne Marchand"	8,90	26,00	39,00
<b>Vin Rosé</b>			
Château Pigoudet, Côtes de Provence	6,60	20,00	29,00
<b>Vins Rouges</b>			
Alamos Malbec, Catena Zapata	6,00	19,00	26,00
<b>BIO</b> Bousquet Malbec Reserva	7,90	24,00	35,00
<b>Amancaya Gran Reserva</b> (Cab. Sauv / Malbec) Nicolas Catena-Lafite			
Rothschild, Mendoza	8,20	26,00	38,00
<b>Saint Joseph "Silice"</b> , Syrah, Domaine Pierre Coursodon	9,50	29,00	43,00
<b>Vin du jour</b> demander à votre serveur	8,00	-	-

### Carte des vins complète:

