



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

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

STARTERS

Japanese salmon tartare  **14,00 €**
With ginger, soja, sesame


Italian plate  **13,00 €**
Mozzarella di buffalo DOP, grilled peppers, aubergines, zucchini – Mozzarella di buffalo DOP, piments grillés, aubergines, zucchini – Italiaanse bord

Quatuor from pata negra Iberico **17,00 €**
Jamon, Chorizo, saliccion and Lomo of pata negra Iberico

Plate of dry aged cured Picaña **15,00 €**
Cold cut of dry aged meat of beef – charcuterie de viande de boeuf maturée – charcuterie van dry aged rundsvlees

Argentinian plate with empanadas, chorizo criollo and provoletta
1 person **12,00 €**
2 persons **20,00 €**

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) 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 DOP, olive oil – Carpaccio de filet de boeuf, Parmesan DOP, huile d'olive – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en DOP Parmezaanse kaas

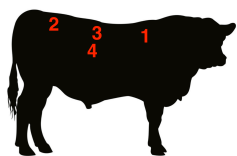
Meet Meat is proud to serve premium Pampa beef mostly from Argentina. Since the start of Meet Meat 10 years ago, we benefit from direct contacts with beef producers around Buenos Aires and we are getting their best products from Angus and Hereford breeds. The herds are grazing in the vast expanses of the humid Pampa which gives to their meat such a great and delicate flavor. On top, we get our cuts from the best animals selected by our local representatives.



MAIN COURSE

CLASSICAL CUTS FROM THE GRILL

	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
1 Ribeye* (Entrecôte)		22,50 €		29,90 €	41,60 €	62,40 €
2 Rump steak*	17,50 €		22,00 €			
3 Sirloin* (Contrefilet-Dunne lende)		21,00 €		28,50 €	40,00 €	58,00 €
4 Fillet* (Ossenhaas)	25,50 €	29,50 €		42,00 €	58,00 €	85,00 €



* 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.

SPECIALTY 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* (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)
550 g **48,00 €**
750 g **66,00 €**
Spiral cut, slow grilled – Coupe en spirale, grillé lentement – Spirale snit, langzaam gegrild
Medialuna de vacio* (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)
400 g **40,00 €**
600 g **60,00 €**
Tasty slices of flank, slow-grilled and served with a parsley, garlic and olive oil sauce – Bavette découpée en tranche, grillée lentement et servie avec une sauce au persil, ail et huile d'olive – Gesneede bavette in sneetjes langzaam gegrild, 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

Classical Meet Meat salad **16,50 €**

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 DOP, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan DOP, ansjovis, gegrilde kip

OTHER SPECIALTIES

Secreto ibérico*

250gr **19,00 €**

350gr **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 **17,00 €**

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 **17,00 €**

SIDE DISHES (HOME MADE)

Available only with main course – uniquement accompagnant le plat principal – alleen met het hoofdgerecht

HOME MADE SAUCES

Mayonnaise, Garlic Chimichurri **2,00 €**
Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue **3,40 €**

Potatoes gratin **5,50 €**
Gratin Dauphinois – Gegratineerde aardappelen

Creamed spinach **4,80 €**
Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus

Italian Grilled Vegetables **5,50 €**
Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten

Coleslaw **4,00 €**
Salade de chou – Koolsla

Grilled green asparagus **6,50 €**
Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

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-ijs en dulce de leche

Cheese-plate from Charly! **10,00 €**
Assortiment de fromages de chez Charly! – kaas-assortiment van bij Charly!

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.

Tiramisu spéculoos **7,00 €**

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 €**

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) 	7,90 €
--	--------





White

Alamos Chardonnay, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	6,00 €
Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 	8,90 €




Rosé

Château Pigoudet, Côtes de Provence	6,60 €
-------------------------------------	--------

Red




Suggestion of the week (Ask the waiter)	8,00 €
Alamos Malbec, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	6,00 €
Bousquet Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 	7,90 €
Amancaya Gran Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) 	8,60 €
Villa Maria Pinot Noir Cellar Selection, Marlborough, New Zealand 	8,90 €

BUBBLES






37,5cl Champagne TAITTINGER Brut Reserve,  ..	34,00 €
  Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) 	35,00 €
Champagne Cuvée Reserve Brut, Eric Legrand (Chardonnay/Pinot noir) 	53,00 €
Champagne TAITTINGER Prélude Grands Crus, (Chardonnay/Pinot noir) 	85,00 €

WHITE




Chardonnay

 Alamos Chardonnay 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	26,00 €
 Primogénito Chardonnay 2018, Bodega Patritti, Patagonia 	32,00 €
Hautes Côtes de Beaune 2016, Domaine Regnard, Bourgogne 	33,00 €
Saint-Véran 2017, Collovrays, Bourgogne 	36,00 €
Chablis 2017, Jean-Marc Brocard, Bourgogne (37,5 cl - 25.00 €) 	39,00 €

Sauvignon Blanc

Villa Maria Cellar Selection 2015, Marlborough, Nouvelle-Zélande 	32,00 €
 Riesling, Markus Molitor, Mosel 	33,00 €
 Sancerre "Chêne Marchand" 2016, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 	39,00 €

Other grape varieties

 1884 Reserva Viognier 2018, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) 	29,00 €
Montlouis sur Loire "Clos Mosny" 2012, Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot (Chenin) 	49,00 €

ROSÉ

Grenache

 Château Pigoudet 2018, Côtes de Provence  ..	29,00 €
---	---------

RED

Malbec from Argentina





  Alamos Malbec 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza (37,5 cl – 17,00 €)	26,00 €
Chucaro Malbec 2017, Patritti, Patagonia	28,00 €
Alamos Malbec Selección 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	30,00 €
Barrandica Malbec Selección 2016-17, Vista Flores, Mendoza (1,5l 2016 – 67,00 €)	33,00 €
Luigi Bosca Malbec 2017, Luján de Cuyo, Mendoza	35,00 €
   Bousquet Malbec Reserva 2018, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m	36,00 €
 Catena Malbec, Catena Zapata 2015-16, Mendoza (37,5cl – 20,00 €) (1,5L – 75,00 €)	37,00 €
Blend de Malbec 2018, Perro Callejero, Uco Valley & Luján de Cuyo	38,00 €

Bousquet grand reserva 2017-18, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	42,00 €
Monteagrello Malbec 2016, Bressia, Mendoza	43,00 €
Catena Alta Malbec 2015, Catena Zapata, Mendoza	82,00 €


Malbec Blends from Argentina

Contra Viento, Blend de Tintas 2018, Fuego Blanco (Malbec, Cabernet Franc, Syrah)	28,00 €
  Amancaya Gran Reserva 2017, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/C. sauvignon)	38,00 €
D.V Catena Tinto Historico 2017, Catena Zapata, Mendoza (Malbec/Bonarda/Petit Verdot)	39,00 €
Bressia Profundo 2014, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah)	49,00 €
Petite Fleur Blend 2014-15, Monteviejo, Mendoza (Malbec/ Cabernet sauvignon/Syrah Merlot)	50,00 €
Malbec-Syrah 2015, Fuego Blanco, Valle Pedernal, Mendoza	52,00 €
President's blend 2017, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon)	55,00 €
Caro 2016, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)	76,00 €
Bressia Conjuero 2012, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot)	110,00 €
 Cheval des Andes 2015, Luján de Cuyo, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/cabernet franc/petit verdot)	130,00 €
Icono, Luigi Bosca 2009, Luján de Cuyo, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon)	135,00 €













Cabernet Franc

 La Croisée, Saint Nicolas de Bourgueil 2018, Loire 	29,00 €
 Stratus 2016, Niagara Lakeshore, Canada 	53,00 €

Cabernet Sauvignon

La Mascota Cabernet Sauvignon 2016, Bodegas Santa Anna, Maipu, Mendoza 	30,00 €
Barrandica Cabernet Sauvignon 2016, Vista Flores, Mendoza	33,00 €



Syrah & Syrah Blends

 "Les Princesses" 2016, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/ Carignan/Mourvedre) 	27,00 €
  La Pierre Plantée 2018, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah) 	28,00 €
La Matinière 2017, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône 	32,00 €
 "Les Carlines" 2017, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) 	35,00 €
Spy Valley 2015, Marlborough, New Zealand 	37,00 €
 Saint Joseph "Silice" 2016-17, Domaine Pierre Coursedon, Côtes du Rhône (Syrah) 	43,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2012, Chateauneuf-du-Pape 	65,00 €

Pinot Noir





Alamos Pinot noir Selección 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	30,00 €
Chucaro Pinot noir 2017, Patritti, Patagonia	31,00 €
Le Village 2017, Domaine de la Métairie d'Alon, Abbotts & Delaunay, Aude, Languedoc-Roussillon 	37,00 €
Septembre 2017, Edouard Delaunay, Nuit-Saint-Gorges, Bourgogne 	37,00 €
   Villa Maria Cellar Selection 2016, Marlborough, New Zealand 	39,00 €
Grava 2016, Martinborough, New Zealand 	42,00 €
Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2017, Domaine David Duband, Bourgogne 	43,00 €
Givry 1er Cru « Petit Marole» 2016-17, François Lumpp, Côte Chalonnaise, Bourgogne 	52,00 €
  Gevrey-Chambertin 2013, Domaine Lucien Boillot & Fils, Bourgogne 	66,00 €

Bordeaux

 Château La Grolet 2015, C. & J.-L. Hubert, Cotes de Bourg	30,00 €
 Château Maucamps 2011, Haut-Médoc	35,00 €
La closerie de Malescasse 2014, Haut-Médoc	35,00 €
Château Fleur Lartigue 2015, Saint Emilion G.C. (37,5 cl 2014 – 26,00 €)	45,00 €
Château Franc-Maillet 2015, Arpin, Pomerol	48,00 €

Réserve de la Comtesse 2011, Domaine de Château Pichon Longueville, Pauillac	75,00 €
Château Clos René 2005, Pomerol	78,00 €

Others

  Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Austria (St Laurent) 	39,00 €
Amarone della Valpolicella 2015, Villa Belvedere 	50,00 €

HOT DRINKS



Ristretto/Espresso/Cafe lungo	2,80 €
Double espresso	3,80 €
Capuccino/Machiato/Cafe latte	3,20 €
Special selection of teas	3,00 €
Infusion of fresh mint	3,50 €

SOFT DRINKS


Vittel (½L)	4,80 €
San Pellegrino (½L)	4,80 €
Perrier	2,80 €
Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite	3,20 €
Canada Dry, Ice Tea	3,20 €
Juices Orange, Tomato, Apple,	3,20 €
Fever Tree	3,70 €

BEERS & COCKTAILS

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 (Brasserie 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 €

Vermouths, Sherries & Portos

Pineau des Charentes Bisquit, Martini White or Red, Campari (With orange juice +2,50€)	5,00 €
Jerez, Sherry, Porto Tawny Reserve	5,50 €
Porto Graham's 10 Years	8,00 €

Whisky & Rums

Famous Grouse Blended Scotch, Jack Daniel's	8,50 €
Glenmorangie 10 Years, Scotland	10,00 €
Lagavulin, 16 Years, Scotland	12,00 €
Rum Havana Club Añejo, Bacardi	8,50 €
Rum Diplomatico Reserva 8 Years (Venezuela)	9,50 €
Rum Millonario Solera 15 Years (Peru)	11,00 €
 Rhum Botran Solera 18 years (Guatemala)	11,00 €
 Rhum R.L. Seales 10 years (Barbades)	12,00 €
Rhum HSE XO agricole (Martinique)	13,00 €
Rhum Karukela Reserve Speciale (Guadeloupe)	12,50 €
Rhum El Dorado 15 years (Guyane Britannique)	12,50 €
Rhum Hampden (Jamaican)	14,00 €

Spirits & Digestifs

Liquor vine flower	8,00 €
Legui (Liquor from Argentina)	7,50 €
Amaretto Disaronno, Baileys, Limoncello, Sambuca	7,50 €
Calvados 12y, Cointreau, Grappa	8,00 €
Vodka Absolut	8,50 €
Non-Alcoholic Gin Seedlip' & Clementine tonic	9,00 €
Gin Citadelle & Tonic	11,00 €
Gin Copper Head	13,00 €
Gin W Double You	11,00 €
Gin G'Vine Floraison	12,00 €
Gin Hendrick's	13,00 €
Cognac, Bas-Armagnac, Calvados 12y, Poire Williams	9,00 €
Cognac VSOP	9,00 €
Cognac XO	19,00 €