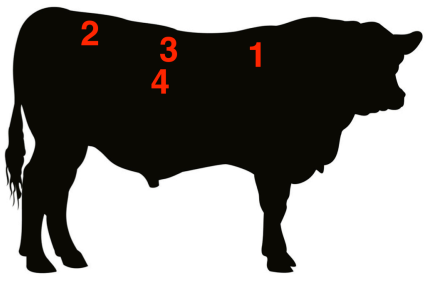
Uccle, Mars 2020

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

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

ENTREES

Tartare de saumon à la japonaise ····· **14,00 €**
Avec gingembre, soja et sésame – Japanese salmon tartare with ginger, soja & sesame – Zalmtartaar 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 courgetten – Mozzarella di buffala DOP, grilled zucchini and eggplants

❤️**L'os a moelle et ses toasts** ····· **13,50 €**
Bone marrow with toasts - Mergpijp met toasts

❤️**Planche de Picaña maturée et séchée** ····· **15,00 €**

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 avec empanada, chorizo criollo, provoletta
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)

❤️**Tiradito de saumon** ····· **13,00 €**
Carpaccio de saumon, oignon, piment, coriandre et citron vert - Salmon carpaccio, red onion, red chilli, coriander, fresh lime – Zalmcarpaccio met ajuin, rode chilipeper, koriander en verse limoen

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

Meet Meat est très fier de servir un bœuf de qualité exceptionnelle en provenance de la Pampa humide et principalement d'Argentine. Depuis le début du Meet Meat, il y a plus de dix ans, nous bénéficions d'un contact direct avec les éleveurs situés aux alentours de Buenos Aires. Et, nous importons leurs meilleurs produits issus des races Angus et Hereford. Les troupeaux broutant dans les vastes domaines de la Pampa, produisent une viande de qualité avec un goût incomparable. De plus, nos représentants locaux nous réservent les découpes des plus belles bêtes. Notre méthode de maturation garantit une viande tendre et juteuse.

PLATS

NOS CLASSIQUES DU GRILL

	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		**22,50 €**		**29,90 €**	**41,60 €**	**62,40 €**
2 Rumsteak*	**16,50 €**		**21,00 €**			
3 Contrefilet* (Sirloin-Dunne lende)		**19,90 €**		**28,50 €**	**40,00 €**	**58,00 €**
4 Filet* (Ossenhaas)	**25,50 €**	**29,50 €**		**42,00 €**	**58,00 €**	**85,00 €**

❤️ DÉCOUPES SPÉCIALES DU GRILL

Le steak au poivre concassé et beurre maître d'hôtel* (Entrecôte 350 g) ····· **32,50 €**

Tira de ancho* (à partager ou non – to share or not - om te delen of niet)
550 g ····· **48,00 €**
750 g ····· **66,00 €**
Coupe en spirale, grillé lentement – Spiral cut, slow grilled – Spirale snit, langzaam gegrild

Medialuna de vacio* (à partager ou non – to share or not - om te delen of niet)
200 g……**20,00 €** **400g**……**40,00 €**
600 g……**60,00 €** **800g**……**80,00 €**
Bavette découpée en tranches, grillée lentement et servie avec une sauce au persil, ail et huile d'olive – Tasty slices of flank, slow grilled and served with a parsley, garlic and olive oil sauce – Gesneede bavette in sneetjes langzaam gegrild, met een sausje op basis van olijfolie, peterselie en look

** 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.*

Spécial enfants

Poulet ou steak haché grillé, compote et frites et **Boule de Glace** ····· **9,00 €**

AUTRES SPÉCIALITÉS

❤️**Secreto ibérico de pata negra Bellota***
250gr ····· **19,00 €**
350gr ····· **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 ····· **17,00 €**
Servi avec des frites, confit d'oignons et sauce du chef – Served with « frites », onions'chutney and chef's sauce – Geserveerd met frieten, uienchutney en chef's saus

Américain préparé ou non, frites, salade ····· **16,50 €**

Saumon grillé ····· **24,50 €**
Servi avec une sauce béarnaise, pomme chemise et garniture de legumes – Served with sauce Béarnaise, jacket potato and vegetables – Geserveerd met Béarnaise saus, aardappel in schil en groenten

Salade Meet Meat (tagliata de viande de boeuf sur salade) ····· **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

ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES MAISON
Mayonnaise, Aioli, Chimichurri à l'ail ····· **1,50 €**
Béarnaise, Choron (Béarnaise tomatée)**, Poivre vert – flambée, Archiduc** (champignons)**, Roquefort, Barbecue Jack Daniel's** ····· **3,00 €**

Patate Douce ····· **3,50 €**
Sweet potato – zoete aardappel

Epis de maïs grillé ····· **3,50 €**
Grilled Maïs – Gegrilde maïs

Chicons braisés ····· **5,00 €**
Roasted endives – Gebakken witloof

Légumes grillés à l'italienne ····· **5,50 €**
Italian grilled vegetables - Italiaanse gegrilde groenten

Haricots verts sautés ····· **4,50 €**
Sauteed Green beans – Gebakken sperziebonen

DESSERTS

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

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

❤️**Salade d'Ananas « Pina Colada »** ····· **8,00 €**
Ananas frais avec boule de glace noix de coco, sirop vanille et menthe fraîche – Verse ananas met kokosnoot-ijs, vanillesiroop en verse munt

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 €**

❤️**Moelleux au Dulce de Leche** (+ 8 min) ····· **10,00 €**

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 €**

Some products may contain allergens, please ask our staff – Certains plats peuvent contenir des allergènes, veuillez-vous adresser à notre personnel pour toute question – Sommige gerechten kunnen allergenen bevatten, vraag onze staff voor meer inlichtingen
Prices include service charges and taxes – Prix service et taxes compris – Prijzen zijn inclusief bediening en BTW

Vins Ouverts

	Verre	Carafe 50cl
Vins **maison** d'Argentine blanc, rosé ou rouge (bouteille 19 €)	4.8	14
Bulles		
BIO Bousquet **Brut** Chardonnay & Pinot Noir Domaine Bousquet, Tupungato Uco Valley, Mendoza	7.9	/
Blancs		
Alamos **Chardonnay**, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	6	20
1884 Reserva **Viognier**, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier)	6.6	22
Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire	8.9	29.5
Rosé		
Château Pigoudet 2017, Côtes de **Provence**	6.6	22
Rouges		
Alamos **Malbec**, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	6	20
Verum **Merlot**, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot)	7	23.5
BIO Bousquet **Malbec Reserva**, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	7.9	26.5
Amancaya Gran Reserva (**Cab. Sauv / Malbec**) Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza	8.2	27
BIO Villa Maria **Pinot Noir** Cellar Selection, Marlborough, New Zealand	8.9	29.5

Bulles

37,5cl Champagne TAITTINGER Brut Reserve, ... 34,00 €
BIO Bousquet Brut Chardonnay & Pinot Noir , Domaine Bousquet, Tupungato Uco Valley, Mendoza ..... 35,00 €
Champagne Cuvée Reserve Brut, Eric Legrand (Chardonnay/Pinot noir) ..... 53,00 €
Champagne Extra-Brut Cuvée 742, Jaquesson (Chardonnay/Pinot noir/Pinot meunier) ..... 70,00 €
Champagne TAITTINGER Prélude Grands Crus, (Chardonnay/Pinot noir) ..... 85,00 €

Blancs

Chardonnay

Alamos Chardonnay 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza ..... 26,00 €
Verum Chardonnay 2016, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia ..... 29,00 €
Hautes Côtes de Beaune 2017, Domaine Regnard, Bourgogne ..... 33,00 €
Chablis 2017, Jean-Marc Brocard, Bourgogne (37,5 cl 2018 - 25.00 €) ..... 39,00 €
Santenay 1er cru "Beaurepaire" 2011, Château de la Crée, Bourgogne ..... 49,00 €

Sauvignon blanc

BIO Villa Maria Cellar Selection 2016, Marlborough, Nouvelle-Zélande ..... 32,00 €
Sancerre "Chêne Marchand" 2016, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire ..... 39,00 €
Fuego Blanco, Sauvignon Blanc 2016, Valle de Pedernal 1700m, Mendoza ..... 40,00 €

Torrontes - cépage argentin

CarinaE Torrontes 2014, B. et P. Subra, Valles Calchaquies, Salta ..... 35,00 €

Autres cépages

Viognier Gourmand, Michel & Tina Gassier (doux) ..... 28,00 €
1884 Reserva Viognier 2018-19, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) ..... 29,00 €
Grüner Veltliner Gärtling 2014, Weingut Nigl, Kremstal, Autriche (Grüner Veltliner) ..... 33,00 €
Riesling 2016 Haus Klosterberg, Marcus Molitor, Mosel ..... 33,00 €
Spätburgunder blanc de noir 2016 , Weingut Claes, Mosel, Allemagne (Pinot noir) ..... 34,00 €

Rosé

Grenache

Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence ..... 29,00 €

Rouges

Malbec argentin

Abrasado 2018, Bodega Tonelos, Blend de Parcelas of Uco Valley, Mendoza ..... 26,00 €
Alamos Malbec 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza (37,5 cl 2017 - 17.00 €) ..... 26,00 €
Chucaro 2017, Patritti, Patagonia ..... 28,00 €
Sol fa Soul Malbec 2016-17, M. Pelleriti, Mendoza ..... 30,00 €
Alamos Malbec Seleccion 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza ..... 30,00 €
Barrandica Malbec Selection 2017 , Vista Flores, Mendoza (1,5l 2016-15 – 67,00 €) ..... 33,00 €
Luigi Bosca Malbec 2017, Luján de Cuyo, Mendoza ..... 35,00 €
BIO Bousquet Malbec Reserva 2018, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza ..... 35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m ..... 36,00 €
Catena Malbec, Catena Zapata 2017, Mendoza (37,5 cl 2016 - 20.00 €) (1,5 l 2013-15 - 75.00 €) ..... 37,00 €
Catena Alta 2014, Catena Zapata, Mendoza ..... 82,00 €

Assemblages de malbec argentins

Contra Viento, Blend de Tintas 2018, Fuego Blanco (Malbec, Cabernet Franc, Syrah) ..... 28,00 €
Amancaya Gran Reserva 2017, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) ..... 36,00 €
D.V Catena Tinto Historico 2017, Catena Zapata, Mendoza (Malbec/Bonarda/Petit Verdot) ..... 39,00 €
Septima Gran Reserva 2010, Mendoza, (Malbec/ Cabernet Sauvignon/Tannat) ..... 45,00 €
Bressia Profundo 2014, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah) ..... 49,00 €
Petite Fleur Blend 2014-15, Monteviejo, Mendoza (Malbec/Merlot/Cabernet sauvignon/Syrah) ..... 50,00 €
Malbec-Syrah 2015, Fuego Blanco, Valle Pedernal 1700m, Mendoza ..... 52,00 €
President's blend 2017, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon) ..... 55,00 €
PISPI, Blend de Tintos 2012, Lujàn de Cuyo/Valle de Ucco/Medrano (Malbec, Petit Verdot, Cab Franc, Bonarda) ..... 59,00 €
Caro 2015, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) ..... 76,00 €
Bressia Conjuro 2012, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot) ..... 110,00 €
Cheval des Andes 2015, Luján de Cuyo, Mendoza ..... 130,00 €

Syrah et assemblages

BIO "Les Princesses" 2016, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/Carignan/Mourvèdre) ..... 27,00 €
BIO La Pierre Plantée 2018, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah) ..... 28,00 €
La Matinière 2016-17, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône ..... 32,00 €
BIO "Les Carlines" 2016, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) ..... 35,00 €
Château de l'Hospitalet 2017-18, Gérard Bertrand, Languedoc (Syrah/Grenache/Mourvédre) ..... 36,00 €
Saint Joseph "Silice" 2016-17, Domaine Pierre Coursodon, Côtes du Rhône (Syrah) ..... 43,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2012, Chateauneuf-du-Pape ..... 65,00 €

Pinot noir

Alamos Pinot noir Seleccion 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza ..... 30,00 €
Chucaro Pinot noir 2017, Patritti, Patagonia ..... 31,00 €
BIO Villa Maria Cellar Selection 2016, Marlborough, Nelle-Zélande ..... 39,00 €
Bourgogne rouge 2014-15, Méo-Camuzet ..... 44,00 €
Givry 1er Cru «Crausot» 2017, François Lumpp, Côte Chalonnaise, Bourgogne ..... 52,00 €
Gevrey-Chambertin 2013, Domaine Lucien Boillot & Fils, Bourgogne ..... 66,00 €
Gevrey-Chambertin 2016, Domaine Trapet Père & Fils, Bourgogne ..... 85,00 €
Vosne-Romanée 2013, Domaine Arnoux-Lachaux, Bourgogne ..... 85,00 €

Bordeaux

BIO Château La Grolet 2016, C. & J.-L. Hubert, Cotes de Bourg ..... 30,00 €
Closerie de Malescasse 2014, Haut-Médoc ..... 35,00 €
Château Maucamps 2011, Haut-Médoc ..... 45,00 €
Château Fleur Lartigue 2015, Saint Emilion G.C. ..... 45,00 €
Château Ampélia 2009, François Despagne, Castillon Côtes de Bordeaux ..... 48,00 €
Château Petit Bocq 2016, Saint-Estèphe (37,5 cl 2015 - 27.00 €) ..... 48,00 €
Ballade de La Pointe 2013, Pomerol ..... 49,00 €
Château Gassies 2010, Margaux ..... 60,00 €
Château Dassault 2011, Saint-Emilion ..... 68,00 €
Château Phélan-Ségur 2013, Saint Estèphe ..... 72,00 €
Château Lagrange 2012, Saint-Julien ..... 84,00 €
Château La Bridane 2013, Saint-Julien ..... Magnum 1,5L 98,00 €

Autres cépages

Tapps 2015-16, Oliver Zeter, Pfalz, Allemagne (merlot/St Laurent) ..... 28,00 €
BIO Sollazzo 2015-16, Sicilia (Nero d'avola) ..... 29,00 €
BIO La croisée 2017-18, G. Vallée, Saint Nicolas de Bourgueil 2014, Loire (Cabernet franc) ..... 29,00 €
Enate 2014, Somontano, Espagne (Tempranillo /Cabernet sauvignon) ..... 29,00 €
La Mascota Cabernet Sauvignon 2016, Bodegas Santa Anna, Maipu, Mendoza ..... 30,00 €
Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot) ..... 31,00 €
FitaPreta Tinto 2018, Alentejo, Portugal (Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet) ..... 35,00 €
Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012-13, Lafite Rothschild, Cochalgua Valley, Chile (Carmenere) ..... 36,00 €
"Massal 1945" 2016 Clos de Luz, Almahue (Carmenere) ..... 38,00 €
Blaufränkisch 2014, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent) ..... 39,00 €
Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent) ..... 39,00 €
Papagena 2013, Fontanafredda, Barbera d'Alba ..... 42,00 €
Bressia Monteagrelo Cabernet franc 2014, Bressia, Mendoza ..... 43,00 €
La Folie 2014, Antucura, Tunuyàn, Mendoza ..... Magnum 1,5L 70,00 €

Boissons chaudes

Ristretto/Espresso/Cafe lungo ..... 2,80 €
Double Espresso ..... 3,80 €
Capuccino/Machiatto/Cafe Latte ..... 3,20 €
Sélection de thés ..... 3,00 €
Infusion de menthe fraiche ..... 3,50 €

Limonades

Vittel, San Pellegrino (½L) ..... 4,20 €
Perrier ..... 2,80 €
Coca-Cola, Canada Dry, Fanta, Sprite ..... 3,00 €
Ice Tea, Schweppes Tonic ..... 3,00 €
Jus : Orange, Tomate, Pomme, Ananas ..... 3,00 €

Bières, Cocktails & Alcools

Bières

Stella pression 33cl ..... 3,50 €
Taras Boulba (4,5%) Brasserie de la Senne ..... 3,90 €
Jambe-de-bois (8%) Brasserie de la Senne ..... 4,90 €
Leffe Blonde/Brune ..... 3,90 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 4,20 €
Hoegaarden, Kriek ..... 3,90 €

Cocktails

Mojito, Caipirinha, Spritz ..... 10,00 €
Bloody Mary (jus de tomate, vodka, épices) ..... 9,00 €
Kir ..... 6,00 €
Kir Royal ..... 8,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic) ..... 7,50 €

Vermouths, Sherries & Portos

Pineau des Charentes, Martini Bianco ou Rosso, Campari, Porto Tawny Reserve ..... 5,00 €
Porto Graham's 10 Years ..... 8,00 €
Fernet-Branca ..... 9,50 €

Whisky

Famous Grouse Blended Scotch Whisky, J&B, Johnny Walker Red Label, Jack Daniel's ..... 8,50 €
Glenmorangie 10 Years, Scotland ..... 10,00 €
Lagavulin, 16 Years, Scotland ..... 13,00 €

Rhums, Gin

Rhum Havana Club Añejo, Bacardi ..... 8,50 €
Rhum Diplomatico Montuano (Venezuela) ..... 9,50 €
Rhum Millonario Solera 15 Years (Peru) ..... 12,00 €
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 Karukera Reserve Speciale (Guadeloupe) ..... 12,50 €
Rhum El Dorado 15 years (Guyane Britanique) ..... 12,50 €
Rhum Doorly's 12 years (Barbades) ..... 12,00 €
Rhum Hampden, Pure Single (Jamaica) ..... 15,00 €
Gin Citadelle, Concombre & Tonic ..... 11,00 €
Gin Double You, Réglisse & Pamplemousse & Tonic ..... 11,00 €
Gin G'Vine Nouaison & Tonic ..... 12,00 €

Spiritueux et digestifs

Grappa di Barolo ..... 10,00 €
Amaretto, Baileys, Limoncello di Sicilia, Sambuca ..... 7,50 €
Legui (Liqueur argentine) ..... 7,50 €
Calvados, Cointreau, Grappa, Gin Bombay, Vodka ..... 8,50 €
Cognac V.S.O.P, Bas-Armagnac, Poire Williams ..... 9,00 €

Legende : BIO = issu de culture certifiée biologique = vin disponible au verre ou à la carafe ½ L = coup de coeur