

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

Italian plate  **Starter 13,00 €**



..... **Main 19,00 €**
Mozzarella di buffala DOP, peppers, aubergines, zucchini
Mozzarella di buffala DOP, poivrons, aubergines, zucchini

Quatuor from pata negra Iberico..... **18,00 €**
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.

 **Smoked salmon Ceviche**  **14,00 €**

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

Ile Flottante **9,50 €**

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

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.

Copa Argentina **9,50 €**

Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum

Colonel..... **9,50 €**

Sorbet citron, vodka – Lemon sorbet with vodka – Citroensorbet met 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 €**

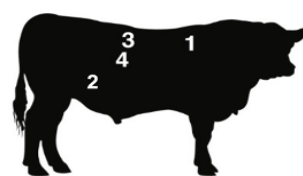
Meet Meat

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

MAIN COURSE

Our classics from the 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 Medialuna* prices see below						
3 Contrefilet* (Sirloin)		21,00 €		28,50 €	40,00 €	58,00 €
4 Filet*	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

Medialuna de vacio* 400 g - 40,00 €..... 600 g - 60,00 €

(to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)

Tasty flank, slow-grilled, cut in 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 Fillet.....**23,00 €**

Meet Meat salad Ribeye.....**19,50 €**

Meet Meat salad Sirloin**19,00 €**

Meet Meat salad Smoked Salmon **20,00 €**

Caesar salad with grilled chicken breast.....**17,00 €**

Salade Caesar: laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan, ansjovis, gegrilde kip

* 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.

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 * 20,50 €

Supême de poulet – Kipfilet

Classic cheese burger 19,50 €

Served with "frites" mayonnaise and bbq-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 €**

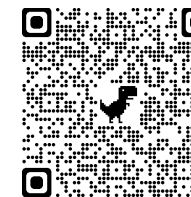
Italian Grilled Vegetables**5,50 €**

Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten

Grilled green asparagus**6,50 €**

Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

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 €

Lefte 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 Pigoudet, 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 Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza -

Malbec/Cab. sauvignon - (bt 38,00 €) 8,60 €

Villa Maria Cellar Seleccion Pinot Noir – (bt 39,00 €) 8,90 €

CHEF'S CHOICE WINE

Catena Malbec, Catena Zapata 2017, Mendoza 37,00 €

(Demi 37,5 cl – 20,00 € / Magnum 1,5L – 75,00€)

BIO Pinot Noir, Le Village 2017, Domaine de la Métairie d'Alon

Abbotts & Delaunay, Magrie, Aude, France 37,00 €

Cuvelier Los Andes Coleccion 2015, Mendoza, Château Leoville-

Poyferré (Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv) 51,00 €