


STARTERS

- L'assiette apéro** **14,00 €**
Olives, home made guacamole & nachos, Iberian sausage, manchego (Spanish cheese), to share – Olives, guacamole maison & nachos, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol), à partager
- Italian mille feuilles**  **Starter 13,00 €**
.....**Main 19,00 €**
Mozzarella di buffala DOP, peppers/poivrons, aubergines, zucchini
- Quatuor from pata negra Iberico** **19,00 €**
Jamon, Chorizo, saliccion and Lomo of pata negra Iberico
- Argentinian plate with beef empanada, chorizo criollo and provoletta 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) grillé – Argentijnse specialiteiten, deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone Italiaanse kaas.
- Japanese salmon tartare**  **Starter 15,00 €**
.....**Main 22,00 €**
With ginger, soja, sesame
- 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

- Banana & Dulce de Leche tartelette (contains Rum)**..... **11,00 €**
Tartelette banane et Dulce de Leche (contient du rhum) – Banaan- en Dulce de Lechetaartje (bevat rum)
- Apple tartelette** **10,00 €**
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** **9,50 €**
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 5 minutes waiting time
- Copa Argentina** **10,00 €**
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** **8,50 €**
- 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
- Speculoos Tiramisu** **8,50 €**
- Irish coffee**..... **9,50 €**

Meet Meat

steak & wine house

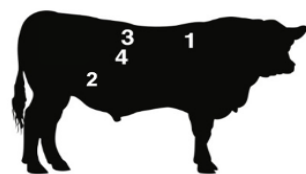
CHANDON
Garden
SPRITZ

Try the 100% argentinian, less sugar aperitive: 15€

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	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		24,50 €	34,00 €	48,00 €	72,00 €
2 Medialuna* prices see below					
3 Contrefilet* (Sirloin)		23,00 €	32,00 €	45,00 €	68,00 €
4 Filet*		26,50 €	33,00 €	46,00 €	98,00 €

Special cuts from the grill

- Pepper and garlic butter steak * (350 g ribeye)** **36,00 €**
- Corona de bife de chorizo * (550 g sirloin)** **50,00 €**
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
- Tira de Ancho *** **550 g – 55,00 €** **750 g – 75,00 €**
(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 - 42,00 €** **600 g - 63,00 €**
(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 rundsvlees, rucola met sla, gegrilde paprika's, komkommer, gegrilde groenten, ricotta dressing
- Meet Meat salad Fillet** **23,00 €**
- Meet Meat salad Ribeye** **21,00 €**
- Meet Meat salad Sirloin** **19,00 €**

- Caesar salad with grilled chicken breast**..... **19,00 €**
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.

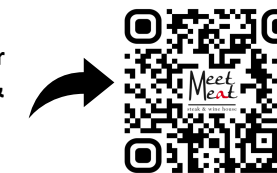
Other specialities

- Secreto ibérico *** **250 g - 25,00 €** **350 g - 34,00 €**
A tasty cut of pata negra pork - Une découpe savoureuse de porc pata negra - Een heerlijk stuk pata negra varkensvlees
- Chicken breast *** **22,00 €**
Suprême de poulet – Kipfilet
- Classic cheeseburger** **20,00 €**
Served with "frites" mayonnaise and bbq-sauce
- Steak tartare, salad, frites** **20,00 €**

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
- Potatoes gratin** **5,00 €**
Gratin Dauphinois – Gegratineerde aardappelen
- Creamed spinach**..... **5,50 €**
Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus
- Braised Endives** **5,00 €**
Chicons braisés – Gebakken witloof

Ask your waiter for the complete wine & drink menu or scan



CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

- Le Combal 2016, Cosse & Maissonneuve, Cahors (Malbec from France – a must to discover) 33,00 €
- Roncevie 2017-19, Domaine Arlaud, Bourgogne 52,50 €
- Marsannay 2018, Domaine J Roty, Gevrey-Chambertin ... 55,00 €
- Malbec-Syrah 2017, Fuego Blanco, Valle Pederal 1700m, Mendoza 52,00 €
- Cuvelier Los Andes Coleccion 2015, Mendoza, Château Leoville-Poyferré (Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv) 51,00 €

WINES BY THE GLASS

- House wine from Argentina or Chile – white or red by the glass.....5,50 € ½ L.....16,00 € Bottle.... 22,00 €
- Bubbles**
Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 35,00 €) 7,90 €
- White**
Errazuriz Reserva Chardonnay, Familia Desde, Region de Aconcagua Chile - (bt 26,00 €) 6,50 €
- 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**
Anticura 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 €

OTHER DRINKS

Beers

- Tap Beer 33cl (Stella Artois) 4,00 €
- Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne) ... 4,80 €
- Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brass. de la Senne) 5,00 €
- Lefte Blonde/Brune, Hoegaarden 4,00 €
- Duvel, Chimay Trappiste Brune..... 4,60 €

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), Spritz NA..... 7,50 €
- Hugo (organic Prosecco, edelflower) 8,50 €

Soft drinks

- Vittel (½L), San Pellegrino (½L)..... 5,50 €
- Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ice Tea . 3,50 €
- Juices Orange, Tomato, Apple, 3,50 €
- Fever Tree 4,00 €