

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
- Peruvian Shrimp Causa** **15,00€**
Layered spicy potato terrine with avocado and shrimps – Spécialité péruvienne à base de pommes de terre, crevettes et avocat – Peruviaanse specialiteit met aardappelpuree, avocado en roze garnalen
- 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 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) 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

- 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 €**

CHANDON
Garden

SPRITZ

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

**Meet
Meat**

steak & wine house

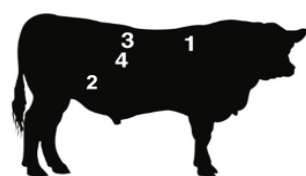
Ask your waiter for
the complete wine &
drink menu or scan



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, truffle mayonnaise **3,40 €**

Italian Grilled Vegetables **5,50 €**

Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten

Sweet potatoes with paprika butter **4,00 €**

Patate douce au beurre paprika – Zoete aardappel met paprikaboter

Creamed spinach..... **5,50 €**

Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus

Grilled green asparagus..... **6,50 €**

Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

- Solis 2018, Cosse & Maissonneuve, Cahors (Malbec from France – a must to discover)..... 33,00 €
- Côte de Nuits-Village 2018, Domaine Joseph Roty, Gevrey-Chambertin..... 55,00 €
- Malbec-Syrah 2017, Fuego Blanco, Valle Pedernal 1700m, Mendoza 52,00 €
- Cuvelier Los Andes Coleccion 2016, 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 €) 6,50 €
- 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 €
- Le Difese, San Guido, Toscana - (bt 38,00 €)..... 8,60 €
- Côte du Rhône Tour d'Aigle 2020, Marcel Richard - (bt 39,00 €) 9,00 €

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 €
- Leffe Blonde/Brune, Hoegaarden 4,00 €
- Duvel, Chimay Trappiste Brune..... 4,60 €
- Cocktails**
- Mojito, Caipirinha 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 €