

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, salchichon and Lomo of pata negra Iberico
- Argentinian plate with beef empanada, 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) 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
- Home made cured salmon Gravlax 🐟..... 14,00 €**
Gravlax de saumon fait maison – Huisbereide zalmgravlax
- 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
- White chocolate mousse 9,50 €**
Served with red fruits coulis - Mousse au chocolat blanc accompagnée de son coulis aux fruits rouges – Witte chocolademousse met coulis van rode vruchten
- Cheese plate 10,00 €**
- Irish coffee 9,50 €**

CHANDON
Garden

SPRITZ

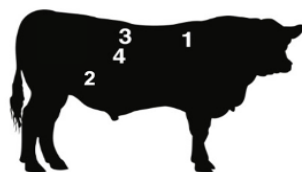
Try the 100% argentinian,
less sugar aperitive: 15€

**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

Our classics from the grill



	200 g	250 g	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		26,50 €	36,00 €	50,00 €	74,00 €
2 Medialuna* prices see below					
3 Contrefilet* (Sirloin)		25,00 €	34,00 €	47,00 €	70,00 €
4 Filet*		28,50 €	35,00 €	48,00 €	100 €

Special cuts from the grill

- Pepper and garlic butter steak * (350 g ribeye)38,00 €**
- Corona de bife de chorizo * (550 g sirloin).....52,00 €**
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
- Tira de Ancho * 550 g / 57,00 €...750 g / 78,00 €... 1kg / 104,00€**
(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 - 44,00 €.....600 g - 65,00 €**
(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.....24,50 €**
- Meet Meat salad Ribeye.....23,00 €**
- Meet Meat salad Sirloin21,00 €**

- Caesar salad with grilled chicken breast.....21,00 €**
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.



Full Wine & Beveages list available
by scanning the QR-code or ask your
waiter

CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

- WHITE:**
Sauvignon blanc Fuego Blanco 2016, Mendoza 40,00 €
- RED:**
Solis 2018, Cosse & Maissonneuve, Cahors (Malbec from France – a must to discover) 33,00 €
Mon Coeur 2020, Côte du Rhône, JL Chave 40,00 €
Chassagne-Montrachet 2019, Vieilles Vignes, Dom Regnard, Bourgogne 63,00 €
Malbec-Syrah 2017, Fuego Blanco, , 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....6,00 € ½ L.....16,00 € Bottle 22,00 €
- Bubbles**
Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 35,00 €) 8,80 €
- White**
Errazuriz Reserva Chardonnay, Familia Desde, Region de Aconcagua Chile - (bt 28,00 €)..... 7,00 €
Sauvignon blanc 2020, Villa Maria, Marlborough, Nvelle Zélande - (bt 33,00 €) 8,20 €
- Rosé**
Château Pigoudet, Côtes de Provence - (bt 31,00€)..... 7,80 €
- Red**
Alamos Seleccion Malbec 2019, Catena Zapata, La Consulta, Mendoza - (bt 34,00 €) 8,50 €
Bousquet Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza - (bt 35,00 €) 8,70 €
Amancaya Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza - Malbec/Cab. sauvignon - (bt 40,00 €) 9,70 €
Bourgogne pinot noir 2017, Sylvain Pataille, Marsannay, Bourgogne - (bt 39,00 €) 9,80 €

OTHER DRINKS

- Beers**
Tap Beer 33cl (Stella Artois) 4,20 €
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..... 4,80 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune 6,00 €
- Cocktails**
Mojito, Caipirinha..... 10,00 €
Bloody Mary (tomato juice, vodka, spices) 9,00 €
Kir 8,00 €
Kir Royal..... 9,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic), Spritz NA 8,00 €
- 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 4,20 €