

## 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 provoleta 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
- Speculoos Tiramisu** ..... **9,00 €**
- Cheese plate**..... **10,00 €**
- Irish coffee** ..... **10,00 €**

**CHANDON**  
*Garden*

SPRITZ

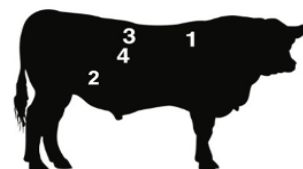
Try the 100% argentinian,  
less sugar aperitive: 15€

**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](http://www.meetmeat.be)

## Our classics from the grill



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

## 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 rundvlees, 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 Sirloin** ..... **21,00 €**

- 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) ..... 35,00 €  
Maclura 2020, Côte du Rhône, Château Pegau ..... 39,00 €  
Passion de Los Andes 2018, Malbec, Mendoza..... 36,00 €  
Bressia Monteaigrelo Cabernet Sauv 2016, Mendoza .. 43,00 €  
Chassagne-Montrachet 2019, Vieilles Vignes, Dom Regnard, Bourgogne ..... 63,00 €  
Malbec-Syrah 2019, 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 € Bottle22,00 €
- Bubbles**  
Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 39,00 €)..... 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 Pigoulet, 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 €  
Leffe Blonde/Brune, Hoegaarden..... 4,80 €  
Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 6,00 €
- Cocktails**  
Mojito, Caipirinha ..... 11,00 €  
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 Tea3,50 €  
Juices Orange, Tomato, Apple, ..... 3,50 €  
Fever Tree ..... 4,20 €