

STARTERS

L'assiette apéro végété **14 €**
3 vegetarian preparations and manchego (Spanish cheese), to share – 3 préparations végétariennes et manchego (fromage espagnol), à partager – 3 vegetarische bereidingen en Manchego (Spaanse kaas), te delen

Italian mille feuilles **Starter 13 €**

..... **Main 19 €**
Mozzarella di bufala DOP, peppers/poivrons, aubergines, zucchini


Trio Iberico **14 €**
Chorizo, salchichon and Lomo of pata negra Iberico


Jamon Iberico plate **22 €**

Argentinian plate with beef empanada, chorizo criollo and provoletta 1 person **14,50 €**

2 persons **22 €**

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 €**
..... **Main 24 €**
With ginger, soy, sesame

Ebi Fry (Japanese fried Shrimp)  **16 €**
4 pieces of tempura Shrimp, sweet and sour sauce – Tempura de crevettes (4 pièces) avec sauce aigre-douce – Gefrituurde garnalen (4 stuks) met zoetzure saus

Filletbeef Carpaccio **15 €**
Beef carpaccio, Parmesan, olive oil – Carpaccio de filet de boeuf, Parmesan, huile d'olive – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en Parmezaanse kaas

DESSERTS

Apple tartelette **10,50 €**
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 **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 **11,00 €**
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 **9,50 €**

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 **9,50 €**

Home-made Cheesecake with red fruit coulis **10,00 €**
Cheesecake maison et coulis de fruits rouges – Huisbereide cheesecake met coulis van rode vruchten

Irish coffee **12,00 €**

CHANDON
Garden

SPRITZ

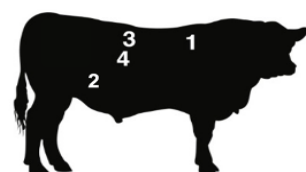
Try the 100% argentinian,
less sugar aperitif: 15€

**Meet
Meat**

steak & wine house

Open for lunch and dinner Monday til 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



Special cuts from the grill

Pepper and garlic butter steak * (350 g ribeye) **41 €**

Corona de bife de chorizo * (550 g sirloin) **56 €**
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns

Tira de Ancho * 550 g / 60 €...750 g / 82 €... 1kg / 110€
(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 - 45 €600 g - 67 €
(to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)

Tasty flank, slow-grilled, cut into 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..... **25,50 €**

Meet Meat salad Ribeye.....**24 €**

Meet Meat salad Sirloin **22 €**

Caesar salad with grilled chicken breast **22 €**

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.

	200 g	250 g	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		27,50 €	38,50 €	55,00 €	82,50 €
2 Medialuna* prices see below					
3 Contrefilet* (Sirloin)		26,00 €	36,50 €	52,00 €	78,00 €
4 Filet*		29,50 €	37,00 €	51,50 €	74,00 €
		110 €			

Other specialities

Secreto ibérico * **250 g - 28 €** **350 g - 38 €**
A tasty cut of pata negra pork - Une découpe savoureuse de porc pata negra - Een heerlijk stuk pata negra varkensvlees

Chicken breast * **26 €**
Suprême de poulet – Kipfilet

Classic cheeseburger **23 €**
Served with "frites" mayonnaise and bbq-sauce

Steak tartare, salad, frites **24 €**

Home-made side dishes and sauces

Available only with main course – uniquement accompagnant le plat principal – alleen met het hoofdgerecht

Mayonnaise, Garlic Chimichurri **2,50 €**

Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue, truffle mayonnaise **3,40 €**

Grilled vegetables skewers **6,50 €**
Brochette de légumes grillés – Brochette 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



Full Wine & Beverages 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/Combal 2019, Cosse & Maissonneuve, Cahors (Malbec from France) 36 €

Maclura 2020, Château-Neuf-du-Papa, Château Pegau 39 €

Passion de Los Andes 2018, Malbec, Mendoza 36 €

Bressia Montegrelo Cabernet Franc 2016, Mendoza 43 €

Chassagne-Montrachet 2020, Vieilles Vignes, Dom Regnard, Bourgogne 63 €

Cuvelier Los Andes Coleccion 2017, Mendoza, Château Leoville-Poyferré (Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauv.) 51 €

Domaine Richeaume Columelle 2018, IGP Méditerranée (Cabernet sauv., Syrah, Merlot), France 55 €

WINES BY THE GLASS

House wine from Argentina or Chile – white or red

by the glass....6,50 € ½ L.....17,00 € Bottle24,00 €

Bubbles

Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza - Chardonnay/Pinot noir - (bt 39,00 €) 8,80 €

White

Errazuriz Reserva Chardonnay, Chile - (bt 29,00 €) 7,00 €

Sauvignon blanc, Villa Maria, Marlborough, Nvelle Zélande - (bt 33,00 €) 8,20 €

Rosé

Château Pigoudet, Côtes de Provence - (bt 34,00€) 7,80 €

Red

Alamos Seleccion Malbec, 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, Sylvain Pataille, Marsannay, Bourgogne - (bt 41,00 €) 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, Bloody Mary 11,00 €

Kir 8,00 €

Kir Royal 9,50 €

Mojito Virgin (non-alcoholic), Spritz NA 8,00 €

Soft drinks

Aqua Panna (½L), San Pellegrino (½L) 5,50 €

Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ice Tea 3,50 €

Juices Orange, Tomato, Apple, 3,50 €

Fever Tree 4,20 €