Brussels, Sept-oct '26

STARTERS

L'assiette apéro ..... 16 €
Potato tortilla, guacamole, Iberic salchichon and manchego (Spanish cheese), to share – Tortilla de pommes de terre, guacamole, salchichón ibérique et manchego (fromage espagnol), à partager – Aardappeltortilla, guacamole, Iberische salchichón en manchego (Spaans kaas), om te delen

Cheese croquettes (9pieces) ☑ ..... 13 €
Old Bruges cheese croquette, Croquettes de fromage Vieux Bruges, Kroketten van Oude Brugse kaas

Roasted Cauliflower on hummus ☑ .....starter16 €. Main 25 €
Chou-fleur rôti sur houmus, Geroosterde bloemkool met hummus

Trio Iberico ..... 18 €
Chorizo, salchichon and Lomo of pata negra Iberico

Jamon Iberico plate ..... 24 €

Argentinian plate with beef empanada, chorizo criollo and provoletta .....1 person 15 €.....2 persons 24 €
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 16 €..... Main 26 €

Peruvian Ceviche .....Starter 17 € ..... Main 28 €
With sweet potato

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

Marinated beef carpaccio ..... 20 €

Vegetarian antipasti plate ☑ .....starter17 €..... Main 26 €
Assortment of Seasonal Vegetables and Mozzarella di Bufala- Assortiment de légumes de saison et mozzarella di bufala- Assortiment van seizoensgroenten en mozzarella di bufala

DESSERTS

Apple tartelette ..... 12,50 €
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 ..... 11,50 €
With dulce de leche or chocolate – Au dulce de leche ou au chocolat – Met dulce de leche of chocolade

Moelleux au chocolat ..... 9,50 €

Copa Argentina ..... 12,00 €
Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum

Colonel ..... 10,50 €
Sorbet citron, vodka – Lemon sorbet with vodka – Citroensorbet met vodka

Crème brûlée ..... 9,50 €

Café Gourmand ..... 10,00 €
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

Poached Pear, Salted Caramel & Crumble ..... 13 €
poached pear, salted caramel, crumble, and vanilla ice cream – Poire pochée, caramel beurre salé, crumble et glace à la vanille – gepocheerde peer, gezouten karamel, crumble en vanille-ijs

Speculoos Tiramisu ..... 9,50 €

CHANDON Garden SPRITZ

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

Meet Meat
steak & wine house

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

Our classics from the grill

	200 g	250 g	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		33 €	46 €	66 €	99 €
2 Medialuna* prices see below					
3 Contrefilet* (Sirloin)		28 €	39 €	56 €	84 €
4 Filet*	34 €	42 €	58 €	84 €	126 €

Special cuts from the grill

Pepper and garlic butter steak * (350 g ribeye) ..... 48 €

Corona de bife de chorizo * (550 g sirloin) ..... 61 €
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns

Tira de Ancho * 550 g / 74 €…750 g / 99 €… 1kg / 132€
(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 - 48 € ..... 600 g - 72 €
(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 ..... 29 €

Meet Meat salad Ribeye ..... 26 €

Meet Meat salad Sirloin ..... 23 €

Caesar salad with grilled chicken breast ..... 22 €
Salade Caesar: laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan, ansjovis, gegrilde kip

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 ..... 24 €
Served with "frites" mayonnaise and bbq-sauce

Beef Steak tartare, salad, frites ..... 25 €

Tuna Steak tartare, salad, frites ..... 32 €

Home-made side dishes and sauces

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

Mayonnaise, traditionnal Chimichurri, hot sauce ..... 3 €

Béarnaise, Choron (tomato Béarnaise), Green pepper – flambé, Archiduc (mushroom), Blue cheese (Roquefort), Jack Daniel's Barbecue, truffle mayonnaise ..... 3,80 €

Grilled vegetables skewers ☑ ..... 6,50 €
Brochette de légumes grillés – Brochette gegrilde groenten

Sweet Potato Gratin ☑ ..... 6,50 €
sweet potato gratin – Gratin de patate douce – Zoete aardappelgratin

Creamed Spinach ☑ ..... 6 €
creamed spinach – Épinards à la crème – Spinazie à la crème

Grilled green asparagus ☑ ..... 7,50 €

* Main course served with maître d'hôtel butter or tomato chimichurri and salad and your choice between "frites" and jacket potato – * Plat accompagné soit d'un beurre maître d'hôtel soit de chimichurri tomaté, 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 tomatenchimichurri saus, een salade en keuze tussen frieten en aardappel in de schil.

CHEF'S CHOICE WINE BOTTLES

White : Sancerre les Monts Damnés 2020, Pierre Martin (Sauvignon blanc) ..... 45 €
Puro Malbec 2022, Dieter Meier, Mendoza ..... 43 €
Malbec-Cabernet franc 2024, Fuego Blanco, Valle Pedernal 1700m, Mendoza ..... 42 €
Passion de Los Andes 2021, Mendoza (Malbec) ..... 36 €
Maclura 2022, Côte du Rhône, Château Pegau (Grenache, Mourvedre, Cinsault, Syrah) ..... 39 €
Mon Cœur 2024, Côte du Rhône, J.L. Chave Selection (Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan) ..... 42 €
Le Relais de Durfort-Vivens 2016, Margaux ..... 56 €
Château Bouscaut 2011, Grand Cru classé, Pessac-Léognan 88 €
(nature wine) Gymnopodie 2019, Dom de la Roseraie, Haute Côte de Beaune , Burgundy France(Pinot Noir) ..... 43 €

WINES BY THE GLASS

House wine from Argentina or Chile – white or red
by the glass….7,50 € ½ L……18 € Bottle ..... 26 €

Bubbles

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

White

Errazuriz Reserva Chardonnay, Chile - (bt 29,00 €) ..... 7,50 €
Sauvignon blanc, Villa Maria, Marlborough, Nvelle Zélande - (bt 33,00 €) ..... 8,20 €

Rosé

Château Pigoudet, Côtes de Provence - (bt 35,00€) ..... 8,60 €

Red

Bousquet Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza - (bt 36,00 €) ..... 9,00 €
Amancaya Reserva, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza, Malbec/Cab. sauvignon - (bt 40,00 €) ..... 9,70 €
Bourgogne pinot noir, Sylvain Pataille, Marsannay, Bourgogne (bt 42,00 €) ..... 9,90 €

OTHER DRINKS

Beers

Tap Beer 33cl (Stella Artois) ..... 4,80 €
Trotinette NA ..... 5,50 €
Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne) .... 5,20 €
Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brass. de la Senne) ..... 5,50 €
Leffe Blonde/Brune, Hoegaarden ..... 5,50 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune ..... 7 €
Orval/Triple d'Anvers 8.0% ..... 8,50 €

Cocktails

Mojito, Caipirinha, Bloody Mary ..... 12 €
Negroni ..... 13 €
Kir Royal ..... 9,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic), Spritz NA ..... 8 €

Soft drinks

Aqua Panna (½L), San Pellegrino (½L) ..... 6,20 €
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Canada Dry, Ice Tea ..... 3,50 €
Juices Orange, Tomato, Apple, ... 3,50 €
Fever Tree ..... 4,50 €

Some products may contain allergens, the composition of our products/dishes is subject to change, please ask our staff – Certains plats peuvent contenir des allergènes, la composition de nos produits/plats est susceptible d'être modifiée veuillez-vous adresser à notre personnel pour toute question – Sommige gerechten kunnen allergenen bevatten, de samenstelling van onze producten/gerechten kan veranderen vraag onze staff voor meer inlichtingen
Prices include service charges and taxes – Prix service et taxes compris – Prijzen zijn inclusief bediening en BTW