


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

L'assiette apéro **13,00 €**
Olives, home made guacamole & nachos, Iberian sausage, manchego (Spanish cheese), to share – Olives, guacamole maison & nachos, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol), à partager

STARTERS

Japanese salmon tartare  **14,00 €**
With ginger, soja, sesame


Artichoke with French dressing  **12,50 €**
Artichaut Vinaigrette – Artisjok met vinaigrette

Italian plate  **13,00 €**
Mozzarella di buffalo DOP, grilled peppers, aubergines, zucchini – Mozzarella di buffalo DOP, piments grillés, aubergines, zucchini – Italiaanse bord

Quatuor from pata negra Iberico **17,00 €**
Jamon, Chorizo, salciccion and Lomo of pata negra Iberico

Argentinian plate with empanadas, chorizo criollo and provoletta
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) grille – Argentijnse specialiteiten, deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone Italiaanse kaas.

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 36 months, olive oil – Carpaccio de filet de boeuf, Parmesan 36 mois, huile d'olive – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en 36 maanden oude Parmezaanse kaas

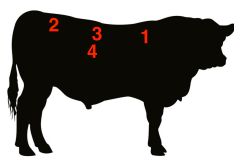
Meet Meat is proud to serve premium Pampa beef mostly from Argentina. Since the start of Meet Meat 10 years ago, we benefit from direct contacts with beef producers around Buenos Aires and we are getting their best products from Angus and Hereford breeds. The herds are grazing in the vast expanses of the humid Pampa which gives to their meat such a great and delicate flavor. On top, we get our cuts from the best animals selected by our local representatives.



MAIN COURSE

CLASSICAL CUTS FROM THE GRILL

	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
1 Ribeye* (Entrecôte)		22,50 €		29,90 €	41,60 €	62,40 €
2 Rump steak*	16,90 €		21,00 €			
3 Sirloin* (Contrefilet-Dunne lende)		21,00 €		28,50 €	40,00 €	58,00 €
4 Fillet* (Ossenhaas)	25,50 €	29,50 €		42,00 €	58,00 €	85,00 €



* 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.

SPECIALTY CUTS FROM THE GRILL

Pepper and garlic butter steak * (350 g ribeye) **32,50 €**
Corona de bife de chorizo * (550 g sirloin) **45,50 €**
A special Argentinian cut – Un contrefilet à la mode argentine – Een dunne lende op zijn Argentijns
Tira de Ancho * (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)
550 g **48,00 €**
750 g **66,00 €**
Spiral cut, slow grilled – Coupe en spirale, grillé lentement – Spirale snit, langzaam gegrild
Medialuna de vacio * (to share or not - à partager ou non - om te delen of niet)
400 g **40,00 €**
600 g **60,00 €**
Tasty slices of flank, slow-grilled and served with a parsley, garlic and olive oil sauce – Bavette découpée en tranche, grillée lentement et servie avec une sauce au persil, ail et huile d'olive – Gesneede bavette in sneetjes langzaam gegrild, 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

Classical Meet Meat salad **16,50 €**

Meet Meat salad Fillet **23,00 €**

Meet Meat salad Ribeye **19,50 €**

Meet Meat salad Sirloin **19,00 €**

Caesar salad with grilled chicken breast **17,00 €**

Salade Caesar: laitue romaine, croûtons, parmesan, anchois, poulet grillé – Romeinse sla, korstjes, parmezaan, ansjovis, gegrilde kip

OTHER SPECIALTIES

Secreto ibérico *

250gr **19,00 €**

350gr **26,00 €**

A tasty cut of pata negra pork - Une découpe savoureuse de porc pata negra - Een heerlijk stuk pata negra varkensvlees

Boneless ½ chicken * **18,50 €**

Le demi poulet désossé – Halve kip (ontbeend)

Bacon & cheese burger **17,00 €**

Served with "frites", coleslaw, onion chutney and chef's sauce – Servi avec des frites, salade de chou et carottes, chutney et sauce du chef – Geserveerd met frieten, koolsla, chutney en chef's sauce.

Steak tartare, salad, frites **17,00 €**

SIDE DISHES (HOME MADE)

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

HOME MADE SAUCES

Mayonnaise, Garlic Chimichurri **2,00 €**

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

Avocado Salad **5,40 €**

Avocado, tomatoes, raisins and corn – Avocat, tomates, raisins secs et maïs – Avocado, tomaat, gedroogde druifjes en maïs

Creamed spinach **4,80 €**

Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus

Italian Grilled Vegetables **5,50 €**

Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten

Grilled green asparagus **7,50 €**

Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

Home made gratin dauphinois **6,00 €**

Gratin dauphinois maison – Huisbereide aardappelgratin

Coleslaw **4,00 €**

Salade de chou – Koolsla

DESSERTS

Merveilleux Dulce de Leche **8,50 €**

Apple tartelette **9,50 €**

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

Strawberries with whipped cream **10,00 €**

Fraises à la Chantilly – Aardbeien met slagroom

Meet dame blanche **8,50 €**

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 10 minutes waiting time.

Tiramisu spéculoos **7,00 €**

Copa Argentina **9,50 €**

Dulce de leche ice cream, Dulce de leche sauce, shot of Old Rum

Colonel **9,50 €**

Sorbet citron, vodka Absolut – Lemon sorbet with Absolut vodka – Citroensorbet met Absolut vodka


Crème brûlée **7,50 €**

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

Irish coffee **8,50 €**

WINES BY THE GLASS

House wine from Argentina – white or red 	
by the glass	3,90 €
½ L	13,50 €
Bottle	18,00 €


Bubbles

Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) 	7,50 €
--	--------

White

El Colectivo Pinot Grigio, Vistalba, Mendoza 	5,50 €
Alamos Chardonnay 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	5,80 €
Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 	7,80 €






Rosé

Domaine Gavoty « Grand Classic », Côtes de Provence 	5,90 €
---	--------

Red








Alamos Malbec, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	5,80 €
A 6 mani 2011, Salice Salentino, Pouilles, Italie (Nero amaro/Malvasia rosso) 	6,40 €
Bousquet Cabernet sauvignon Reserva 2014, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 	7,00 €
Bousquet Malbec Reserva 2015, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 	7,00 €
Amancaya Gran Reserva 2015, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) 	7,20 €
Villa Maria Pinot Noir Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand 	8,60 €

BUBBLES






  Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) 	35,00 €
Champagne Cuvée Reserve Brut, Eric Legrand(Chardonnay/Pinot noir) 	53,00 €
Champagne Extra-Brut Cuvée 739, Jaquesson (Chardonnay/Pinot noir/Pinot meunier) 	70,00 €

WHITE

Chardonnay

  Alamos Chardonnay 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	26,00 €
 Hautes Côtes de Beaune 2014, Domaine Regnard, Bourgogne 	33,00 €
Saint-Véran 2015, Collovray, Bourgogne 	36,00 €
Chablis 2016, Jean-Marc Brocard, Bourgogne 	39,00 €
Santenay 1er cru "Beaurepaire" 2011, Château de la Créée, Bourgogne 	49,00 €

Sauvignon Blanc



 Villa Maria Cellar Selection 2015, Marlborough, Nouvelle-Zélande 	32,00 €
  Sancerre "Chêne Marchand" 2015, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 	39,00 €

Other grape varietals

El Colectivo Pinot Grigio 2015, Mendoza 	24,00 €
 1884 Reserva Viognier 2016, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) 	29,00 €
CarinaE Torrontes 2012, B. et P. Subra, Valles Calchaquies, Salta	35,00 €
Riesling Trocken 2013, Stefan Winter, Rheinhessen, Germany 	35,00 €
Montlouis sur Loire "Clos Mosny" 2012, Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot (Chenin) 	49,00 €

ROSÉ

Grenache


 Domaine Gavoty « Grand Classic », Côtes de Provence 	29,00 €
---	---------

RED





Malbec from Argentina

El Colectivo Malbec 2015, Vistalba, Mendoza 	24,00 €
  Alamos Malbec 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza (37,5 cl - 17.00 €)	26,00 €
Chucaro 2017, Patrilli, Patagonia	28,00 €
Alamos Malbec Seleccion 2015, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	30,00 €
Tomero Malbec 2015, Carlos Pulenta, Valle de Uco, Mendoza	31,00 €
Verum Malbec 2014, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia	31,00 €
CarinaE Finca Denezza 2013, Subra, Mendoza	33,00 €
 Luigi bosca Reserva Malbec 2015, Luján de Cuyo, Mendoza	35,00 €
  Bousquet Malbec Reserva 2015, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m	36,00 €
Catena Malbec, Catena Zapata 2015, Mendoza (37,5 cl - 20.00 €) (150cl – 75€)	37,00 €
Bousquet grand reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	42,00 €
Monteagrello Malbec 2014, Bressia, Mendoza	43,00 €
Tikal Amorio 2012, Ernesto Catena, Mendoza	51,00 €
 Catena Alta Malbec 2012, Catena Zapata, Mendoza	82,00 €





Malbec Blends from Argentina

Vistalba Corte C 2015, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Merlot/Bonarda)	33,00 €
 Amancaya Gran Reserva 2015, Nicolas Catna-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)	36,00 €
Vistalba Corte B 2015, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon/Bonarda)	48,00 €
 Bressia Profundo 2013, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah)	49,00 €
Petite Fleur Blend 2014, Montevejejo, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Syrah Merlot/)	50,00 €
 President's blend 2015, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon)	55,00 €
 Caro 2015, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)	76,00 €
Icono, Luigi Bosca 2008, Luján de Cuyo, Mendoza	135,00 €








Cabernet Franc

La Croisée, Saint Nicolas de Bourgueil 2016, Loire 	29,00 €
Chinon Les Parcelles 2015, Paul Buisse, Loire 	29,00 €
 Monteagrello Cabernet franc 2014, Bressia, Mendoza 	43,00 €











Cabernet Sauvignon

La Mascota Cabernet Sauvignon 2014, Bodegas Santa Anna, Maipu, Mendoza 	30,00 €
  Bousquet Cabernet sauvignon reserva 2014, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 	36,00 €

Syrah & Syrah Blends

"Les Princesses" 2015, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/ Carignan/Mourvedre) 	27,00 €
"Les Eclats" 2015, Mas d'Auzières, Languedoc (Syrah/Grenache/Mourvedre) 	27,00 €
 La Pierre Plantée 2015, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah) 	28,00 €
Carlos Plaza Seleccion 2013, Bodega C.Plaza, Extremadura, Spain (Tempranillo/Syrah/Merlot) 	29,00 €
"Les Carlins" 2015, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) 	35,00 €
Crozes-Hermitage 2016, Tardy, Drôme 	38,00 €
Saint Joseph "Silice" 2015, Domaine Pierre Coursedon, Côtes du Rhône (Syrah) 	43,00 €
Tomero "Reserva" Syrah 2013, Carlos Pulenta, Valle de Uco, Mendoza (Syrah) 	44,00 €




Pinot Noir

Holy Dooley 2015, Australie 	27,00 €
Alamos Pinot noir Seleccion 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	30,00 €
Verum Pinot noir 2014, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia 	35,00 €
  Villa Maria Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand 	39,00 €
 Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2014, Domaine David Duband, Bourgogne 	43,00 €
Chorey-Les-Beaune 2014, Rapet, Bourgogne 	45,00 €
Givry 1er Cru « Crausot» 2014, François Lumpp, Côte Chalonnaise, Bourgogne 	52,00 €

Bordeaux

Château La Grolet 2014, C. & J.-L. Hubert, Cotes de Bourg	30,00 €
 Château Maucamps 2007, Haut-Médoc	35,00 €
Château Fournas-Bernadotte 2010, Haut-Médoc	35,00 €
Château Fleur Lartigue 2012, Saint Emilion G.C.	45,00 €
Chapelle de Potensac 2009 Delon & Léoville Las Cazes, Médoc	48,00 €
Château Franc-Maillet 2011, Arpin, Pomerol	48,00 €
Château Réserve de la Comtesse 2011, Domaine de Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux	75,00 €

Others

 Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot) 	31,00 €
Morgon Côte de Py 2015, Frédéric Sambardier, Beaujolais (Gamay) 	33,00 €
"Massal 1945" 2016 Clos de Luz, Almahue (Carmenere) 	38,00 €
Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Austria (St Laurent) 	39,00 €
 Calistri 2014, Castello de Cobara, Orvieto (Sangiovese) 	50,00 €

HOT DRINKS



Ristretto/Espresso/Cafe lungo	2,80 €
Double espresso	3,80 €
Capuccino/Machiato/Cafe latte	3,20 €
Special selection of teas	3,00 €
Infusion of fresh mint	3,50 €

SOFT DRINKS

Vittel (½L)	4,50 €
San Pellegrino (½L)	4,50 €
Perrier	2,80 €
Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite	3,00 €
Canada Dry, Ice Tea, Schweppes Tonic	3,00 €
Juices Orange, Tomato, Apple, Peach, Pineapple	3,00 €

BEERS & COCKTAILS

Beers

 Quilmes (Argentina)	4,50 €
Tap Beer 33cl (Stella Artois)	3,50 €
 Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne)	4,90 €
Lefte Blonde/Brune	3,90 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune	4,20 €
Hoegaarden, Kriek	3,90 €

Cocktails

Mojito, Caipirinha, Spritz Aperol	10,00 €
Bloody Mary (tomato juice, vodka, spices)	9,00 €
Kir	6,00 €
Kir Royal	8,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic)	7,50 €


Vermouths, Sherries & Portos

Pineau des Charentes Bisquit, Martini White or Red, Campari (With orange juice +2,50€)	5,00 €
Jerez, Sherry, Porto Tawny Reserve	5,50 €
Porto Graham's 10 Years	8,00 €

Whisky & Rums

Famous Grouse Blended Scotch, Jack Daniel's	8,50 €
Glenmorangie 10 Years, Scotland	10,00 €
Lagavulin, 16 Years, Scotland	12,00 €
Rum Havana Club Añejo, Bacardi	8,50 €
Rum Diplomatico Reserva 8 Years (Venezuela)	9,50 €
Rum Millonario Solera 15 Years (Peru)	11,00 €
 Rhum Botran Solera 18 years (Guatemala)	11,00 €
 Rhum R.L. Seales 10 years (Barbades)	12,00 €
Rhum HSE XO agricole (Martinique)	13,00 €
Rhum Karukela Reserve Speciale (Guadeloupe)	12,50 €
Rhum El Dorado 15 years (Guyane Britannique)	12,50 €

Spirits & Digestifs

Liquor vine flower	8,00 €
Legui (Liquor from Argentina)	7,50 €
Amaretto Disaronno, Baileys, Limoncello, Sambuca	7,50 €
Calvados 12y, Cointreau, Grappa	8,00 €
Gin Bombay Sapphire, Vodka Absolut	8,50 €
Gin Citadelle & Tonic	11,00 €
Cognac, Bas-Armagnac, Calvados 12y, Poire Williams	9,00 €
 Tequilla Excellia Reposa	10,00 €
Grappa de Barollo	11,00 €
Cognac Bertrand VSOP	9,00 €
Cognac XO Courvoisier	19,00 €