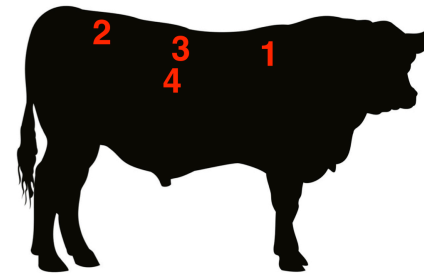


Meet Meat

steak & wine house



Ouvert midi et soir du mardi au vendredi et le samedi soir - La cuisine est ouverte de 12:00 à 14 :30 et de 19:00 à 22:00 heures (vendredi et samedi jusqu'à 23 :00) Réservations : www.meetmeat.be

L'assiette apéro12,00 €
Olives, guacamole, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol), tortilla – à partager/to share

ENTREES

Tartare de saumon à la japonaise14,00 €
Avec gingembre, soja et sésame – Japanese salmon tartare with ginger, soja & sesame – Zalmtartar op japanse wijze, met gember, soja en sesamsaus

Antipasti à l'italienne13,00 €
Pecorino au poivre, piments grillés, aubergines, courgettes – Italiaanse antipasti-schotel met gepeperde pecorino, gegrilde paprikas, aubergines en courgetten – Italian anti-pasti plate with peppered pecorino, 'oasted zucchini and eggplants

L'os a moelle et ses toasts13,50 €
Bone marrow with toasts - Mergpijp met toasts

Quatuor de pata negra Iberico17,00 €
Planche de charcuterie espagnole : jambon, chorizo, saucisson et filet de pata negra Iberico – Plate of spanish delicatesses : Jamon, chorizo, saliccion and lomo of pata negra Iberico – Spaanse charcuterie-schotel met jamon, chorizo, saliccion en lomo van pata negra.

Assiette Argentine avec empanada, chorizo criollo, provoleta

1 couvert12,00 €

2 couverts20,00 €

Spécialités argentines: chausson fourré à la viande de boeuf hachée main, petite saucisse grillée, provolone (fromage italien) grillé – Argentinian pastry filled with hand diced beef, small grilled sausage, grilled provolone cheese – Argentijnse specialiteiten-schotel : deegpastei gevuld met hand gehakt rundsvlees, kleine gegrilde Argentijnse worst, gegrilde Provolone (Italiaanse kaas).

Carpaccio de filet de bœuf argentin, Parmesan de 3 ans DOP15,00 €
Filetbeef carpaccio, Parmesan 36 months, olive oil – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en 36 maanden oude Parmezaanse kaas

Meet Meat est très fier de servir un bœuf de qualité exceptionnelle en provenance de la Pampa humide et principalement d'Argentine. Depuis le début du Meet Meat, il y a dix ans, nous bénéficions d'un contact direct avec les éleveurs situés aux alentours de Buenos Aires. Et, nous importons leurs meilleurs produits issus des races Angus et Hereford. Les troupeaux broutant dans les vastes domaines de la Pampa, produisent une viande de qualité avec un goût incomparable. De plus, nos représentants locaux nous réservent les découpes des plus belles bêtes. Notre méthode de maturation garantit une viande tendre et juteuse.



PLATS

NOS CLASSIQUES DU GRILL

	200 g	250 g	300 g	350 g	500 g	750 g
1 Entrecôte* (Ribeye)		22,50 €	29,90 €	41,60 €	62,40 €	
2 Rumsteak*	16,50 €		21,00 €			
3 Contrefilet* (Sirloin-Dunne lende)		19,90 €	28,50 €	40,00 €	58,00 €	
4 Filet* (Ossenhaas)	25,50 €	29,50 €	42,00 €	58,00 €	85,00 €	

DÉCOUPES SPÉCIALES DU GRILL

Le steak au poivre concassé et beurre maître d'hôtel* (Entrecôte 350 g)32,50 €

Tira de ancho* (à partager ou non – to share or not - om te delen of niet)

550 g48,00 €

750 g66,00 €

Coupe en spirale, grillé lentement – Spiral cut, slow grilled – Spirale snit, langzaam gegrild

Medialuna de vacio* (à partager ou non – to share or not - om te delen of niet)

200 g20,00 € **400g**40,00 €

600 g60,00 € **800g**80,00 €

Bavette découpée en tranches, grillée lentement et servie avec une sauce au persil, ail et huile d'olive – Tasty slices of flank, slow grilled and served with a parsley, garlic and olive oil sauce – Gesneede bavette in sneetjes langzaam gegrild, met een sausje op basis van olijfolie, peterselie en look

* 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 – Main course served with « maître d'hôtel » butter or chimichurri and salad and your choice between "frites" and jacket potato – Geserveerd met hofmeesterboter of chimichurri saus, een salade en keuze tussen frieten en aardappel in de schil.

Spécial enfants

Poulet ou steak haché grillé, compote et frites et Boule de Glace9,00 €

AUTRES SPÉCIALITÉS

Secreto ibérico*

250gr19,00 €

350gr26,00 €

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

Classic Cheese Burger17,00 €

Servi avec des frites et sauce du chef – Served with « frites » and chef's sauce – Geserveerd met frieten en chef's saus.

Américain préparé ou non, frites, salade16,50 €

Saumon grillé24,50 €

Servi avec une sauce vierge, pomme Macaire et légumes grillés – Served with sauce Vierge, Macaire potato and grilled vegetables – Geserveerd met sauce vierge, Macaire aardappel en gegrilde groenten

Salade Meet Meat (tagliata de viande de boeuf sur salade)19,00 €

Fines tranches de boeuf grillé sur un lit de salade et de roquette, poivrons grillés, concombre, légumes grillés, vinaigrette à la ricotta – Slices of grilled beef, rucola and salad, grilled peppers, cucumbers, grilled vegetables, ricotta dressing – Sneetjes van gegrild rundvlees, rucola met sla, gegrilde paprika's, komkommer, gegrilde groenten, ricotta dressing

ACCOMPAGNEMENTS

Servis uniquement avec le plat principal – sauces and side dishes available with the main course – alleen met het hoofdgerecht geserveerd.

SAUCES MAISON

Mayonnaise, Aioli, Chimichurri à l'ail, Barbecue1,50 €

Béarnaise, Choron (Béarnaise tomate), Poivre vert – flambée, Archiduc (champignons), Roquefort3,00 €

Epis de maïs grillé3,50 €

Grilled Maïs – Gegrilde maïs

Patate douce3,50 €

avec beurre paprika – Sweet potato - Zoete aardappel met paprika boter

Légumes grillés à l'italienne5,50 €

Italian grilled vegetables - Italiaanse gegrilde groenten

Salade d'avocat, tomates, raisins secs et maïs5,40 €

Salad of Avocado, tomatoes, raisins and corn – Slaatje avocado, tomaat, gedroogde druifjes en maïs

Epinards à la crème4,80 €

Creamed spinach – Spinazie in roomsaus

DESSERTS

Meet dame blanche (au chocolat ou au dulce de leche)8,50 €

Moelleux au Chocolat Extra (+ 8 min)9,50 €

Salade d'Ananas « Pina Colada »8,00 €

Ananas frais avec boule de glace noix de coco, sirop vanille et menthe fraîche – Verse ananas met kokosnoot-ijs, vanillesiroop en verse munt

Fraises à la Chantilly9,50 €

Strawberries with whipped cream – Aardbeien met slagroom

Crème brûlée7,50 €

Tiramisu spéculoos7,50 €

Café Gourmand9,50 €

Votre café au choix accompagné d'un assortiment de 3 gourmandises – Your choice of coffee with a selection of 3 sweet delicacies – Uw koffie naar keuze, met een selectie van 3 lekkernijen

Colonel9,50 €


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

Copa Argentina9,50 €

Glace au dulce de leche sur un fond de dulce de leche, shot de rhum Diplomatico

Irish coffee8,50 €

VINS AU VERRE

Vins maison d'Argentine – blanc, rosé ou rouge 

Au verre	3,90 €
½ L	13,50 €
Bouteille	18,00 €


Bulles

Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) 

Blancs

Alamos Chardonnay 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 5,90 €
1884 Reserva Viognier 2017, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) 6,20 €
Sancerre "Chêne Marchand" 2015, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 7,50 €






Rosé

Domaine Gavoty « Grand Classic » 2016, Côtes de Provence 

Rouges









Alamos Malbec 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 5,80 €
Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot) 6,20 €
Bousquet Malbec Reserva 2015, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 7,00 €
Amancaya Gran Reserva (Cab. sauvignon/Malbec) 2015, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza 7,20 €
Villa Maria Pinot Noir Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand 8,60 €

BULLES





  Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) 35,00 €
Champagne Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru Tradition, Waris Larmandier, Avize (Chardonnay) 60,00 €
Champagne Extra-Brut Cuvée 739, Jaquesson 70,00 €

BLANCS



Chardonnay

  Alamos Chardonnay 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza26,00 €
Verum Chardonnay 2016, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia 29,00 €
 Hautes Côtes de Beaune 2015, Domaine Regnard, Bourgogne 33,00 €
Chablis 1er cru "Fourchaume" 2016, Domaine de Chantemerle, Bourgogne (37,5 cl 2013-15 - 21,00 €) 39,00 €
Santenay 1er cru "Beaurepaire" 2011, Château de la Créée, Bourgogne 49,00 €
Givry «Crausot » 2013, F. Lump, Bourgogne 50,00 €








Sauvignon blanc

Villa Maria Cellar Selection 2014-16, Marlborough, Nouvelle-Zélande 32,00 €
  Sancerre "Chêne Marchand" 2015, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 39,00 €

Torrontes - cépage argentin



Durigutti Clasico Torrontes 2012-14, Mendoza 29,00 €
CarinaE Torrontes 2014, B. et P. Subra, Valles Calchaquies, Salta 35,00 €

Autres cépages

Durigutti Clasico Moscatel 2013 (Doux) 27,00 €
  1884 Reserva Viognier 2017, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) 29,00 €
Grüner Veltliner Gärtling 2014, Weingut Nigl, Kremstal, Autriche (Grüner Veltliner) 33,00 €
 Spätburgunder blanc de noir 2016, Weingut Claes, Mosel, Allemagne (Pinot noir) 34,00 €

ROSÉ





Grenache

 Domaine Gavoty « Grand Classic » 2016, Côtes de Provence 29,00 €



ROUGES

Malbec argentin

  Alamos Malbec 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza (37,5 cl 2016 - 17,00 €)26,00 €
Chucaro 2017, Patriitti, Patagonia28,00 €
Sol fa Soul Malbec 2015-16, M. Pelleriti, Mendoza30,00 €
Alamos Malbec Seleccion 2015, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza30,00 €
Verum Malbec 2014, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia31,00 €
Barandica 2015, Vista Flores, Mendoza (1,5l 2016 - 67,00 €)33,00 €
Durigutti HD Malbec 2013, Mendoza34,00 €

 Luigi bosca Reserva Malbec 2015, Luján de Cuyo, Mendoza35,00 €
  Bousquet Malbec Reserva 2015, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m36,00 €
Catena Malbec, Catena Zapata 2015, Mendoza (37,5 cl 2015 - 20,00 €) (1,5 l 2013- 75,00 €)37,00 €
 Catena Alta 2012-14, Catena Zapata, Mendoza82,00 €




Malbec doux

 Bousquet Malbec Dulce Reserva 2014-15, (vin doux naturel) Tupungato Valley, Mendoza(50cl) 34,00 €












Assemblages de malbec argentins

  Amancaya Gran Reserva 2015, Catena-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 2010-13, Monteviejo, Mendoza (Malbec/Merlot/Cabernet sauvignon/Syrah)50,00 €
 President's blend 2015, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon)55,00 €
Vistalba Corte A 2012, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Bonarda/Cabernet sauvignon)75,00 €
 Caro 2015, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)76,00 €
Bressia Conjuo 2007, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot)110,00 €
Icono, Luigi Bosca 2009, Luján de Cuyo, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon)135,00 €













Cabernet sauvignon

La Mascota Cabernet Sauvignon 2016, Bodegas Santa Anna, Maipu, Mendoza 30,00 €
 Bousquet Cabernet Sauvignon Reserva 2014, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 35,00 €


Syrah et assemblages

"Les Princesses" 2016, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/ Carignan/Mourvèdre) 27,00 €
 La Pierre Plantée 2016, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah) 28,00 €
La Matinière 2015, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône 32,00 €
"Les Carlines" 2014-15, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) 35,00 €
Château de l'Hospitalet 2015-16, Gérard Bertrand, Languedoc (Syrah/Grenache/Mourvèdre) 36,00 €
 Saint Joseph "Silice" 2015, Domaine Pierre Coursodon, Côtes du Rhône (Syrah) 43,00 €
Tomero "Reserva" Syrah 2013, Carlos Pulenta, Valle de Uco, Mendoza (Syrah) 44,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2007, Chateaneuf-du-Pape 65,00 €
Hermitage « Le pied de la Côte » 1999, Paul Jaboulé Ainé, Hermitage, Côte du Rhône 75,00 €

Pinot noir

Holy Dooley 2015, Australie 27,00 €
Alamos Pinot noir Seleccion 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 30,00 €
Verum Pinot noir 2016, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia 35,00 €
  Villa Maria Cellar Selection 2014, Marlborough, Nelle-Zélande 39,00 €
Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2014, Domaine David Duband, Bourgogne 43,00 €
Bourgogne rouge 2013, Méo-Camuzet 44,00 €
Pinot Noir 2010-12, Main Divide, Waipara, Nelle-Zélande 45,00 €
Château de la Créée "En foulot" 2012, Santenay 1er Cru, Bourgogne 47,00 €
 Givry 1er Cru «Crausot» 2015-16, François Lump, Côte Chalonnaise, Bourgogne 52,00 €

Bordeaux

Château La Grolet 2014-15, C. & J.-L. Hubert, Cotes de Bourg30,00 €
Château Fournas-Bernadotte 2010, Haut-Médoc35,00 €
Château Fleur de Lartigue 2012, Saint-Emilion GC45,00 €
 Château Maucamps 2007, Haut-Médoc45,00 €
Château Ampélia 2009, François Despagne, Castillon Côtes de Bordeaux48,00 €
Château Petit Bocq 2014-15, Saint-Estèphe (37,5 cl 2014 - 27,00 €)48,00 €
Château Franc-Maillet 2011, Arpin, Pomerol48,00 €
Château Grand Corbin d'Espagne 2012, Grand Cru Classé, Saint Emilion59,00 €
Château Réserve de la Comtesse 2011, Domaine de Château Pichon Longueville, Pauillac75,00 €

Autres cépages

Petit Verdot 2014-16, Korta Bodega, Lontue Valley, Chile (Petit verdot) 27,00 €
 Tapps 2015, Oliver Zeter, Pfalz, Allemagne (merlot/St Laurent) 28,00 €
Sollazzo 2015, Sicilia (Nero d'avola) 29,00 €
La croisée 2014, G. Vallée, Saint Nicolas de Bourgueil 2014, Loire 29,00 €
Enate 2013-14, Somontano, Espagne (Tempranillo /Cabernet sauvignon) 29,00 €
Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot) 31,00 €
 No Bull Merlot 2013, Washington State 36,00 €
 Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012, Lafite Rothschild, Cochalgu Valley, Chile (Carmenere) 36,00 €
"Massal 1945" 2016 Clos de Luz, Almahue (Carmenere) 38,00 €
 Blaifränkisch 2014, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent) 39,00 €
Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent) 39,00 €
Papagena 2011-13, Fontanafredda, Barbera d'Alba 42,00 €
 Monteagrello Cabernet franc 2014, Bressia, Mendoza 43,00 €

BOISSONS CHAUDES



Ristretto/Espresso/Cafe lungo2,80 €
Double Espresso3,80 €
Capuccino/Machiato/Cafe Latte3,20 €
Sélection de thés3,00 €
Infusion de menthe fraîche3,50 €

LIMONADES

Vittel, San Pelegrino (½L)4,20 €
Perrier2,80 €
Coca-Cola, Canada Dry, Fanta, Sprite3,00 €
Ice Tea, Schweppes Tonic3,00 €
Jus : Orange, tomate, Pomme, Ananas3,00 €

BIÈRES & COCKTAILS

Bières

 Quilmes (Argentine)4,50 €
Taras Boulba (4,5%) Brasserie de la Senne3,90 €
 Jambe-de-bois (8%) Brasserie de la Senne4,90 €
Lefte Blonde/Brune3,90 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune4,20 €
Hoegaarden, Kriek3,90 €

Cocktails

Mojito, Caipirinha, Spritz Aperol10,00 €
Bloody Mary (jus de tomate, vodka, épices)9,00 €
Kir6,00 €
Kir Royal8,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic)7,50 €

Vermouths, Sheries & Portos

Pineau des Charentes, Martini Bianco ou Rosso, Campari, Sherry, Porto Tawny Reserve5,00 €
Porto Graham's Extra Dry White6,00 €
Porto Graham's 10 Years8,00 €

Whisky

Famous Grouse Blended Scotch Whisky, J&B, Johnny Walker Red Label, Jack Daniel's8,50 €
Glenmorangie 10 Years, Scotland10,00 €
Lagavulin, 16 Years, Scotland13,00 €
Taketsuru, Suntory Single Malt, Japan13,00 €

Rhums, Gin

Rhum Havana Club Añejo, Bacardi8,50 €
Rhum Diplomatico Montuano (Venezuela)9,50 €
Rhum Millonario Solera 15 Years (Peru)12,00 €
 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 €
Rhum Doorly's 12 ears (Barbades)12,00 €
 Gin Citadelle, Concombre & Tonic11,00 €
Gin Double You, Réglisse & Pamplemousse & Tonic11,00 €
Gin G'Vine Nouaison & Tonic12,00 €

Spiritueux et digestifs

Grappa di Barolo10,00 €
Amaretto, Baileys, Limoncello di Sicilia, Sambuca7,50 €
Legui (Liqueur argentine)7,50 €
Calvados, Cointreau, Grappa, Gin Bombay, Vodka, Grand Marnier8,50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P, Bas-Armagnac, Poire Williams9,00 €