


# 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)

**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

**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, saliccion and Lomo of pata negra Iberico

**Argentinian plate with empanadas, chorizo criollo and provoleta**  
**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

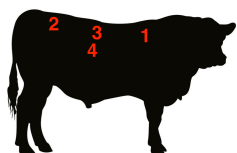
Meet Meat is proud to serve premium Pampa beef mostly from Argentina. Since the start of Meet Meat 10 years ago, we benefit from direct contacts with beef producers around Buenos Aires and we are getting their best products from Angus and Hereford breeds. The herds are grazing in the vast expanses of 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
<b>1 Ribeye*</b> (Entrecôte)		<b>22,50 €</b>		<b>29,90 €</b>	<b>41,60 €</b>	<b>62,40 €</b>
<b>2 Rump steak*</b>	<b>17,50 €</b>		<b>22,00 €</b>			
<b>3 Sirloin*</b> (Contrefilet-Dunne lende)		<b>21,00 €</b>		<b>28,50 €</b>	<b>40,00 €</b>	<b>58,00 €</b>
<b>4 Fillet*</b> (Ossenhaas)	<b>25,50 €</b>	<b>29,50 €</b>		<b>42,00 €</b>	<b>58,00 €</b>	<b>85,00 €</b>



\* 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 hofmeesterbater 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, onions' chutney and chef's sauce – Servi avec des frites, salade de chou et carottes, confiture d'ognions et sauce du chef – Geserveerd met frieten, koolsla, uienchutney 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 €**

**Potatoes gratin** ..... **4,50 €**  
Gratin Dauphinois – Gegratineerde aardappelen

**Creamed spinach** ..... **4,80 €**  
Épinards à la crème – Spinazie in roomsaus

**Italian Grilled Vegetables** ..... **5,50 €**  
Légumes grillés à l'italienne – Italiaanse gegrilde groenten

**Braised Belgian endives** ..... **5,50 €**  
Chicons belges braisés – Gebakken belgisch witloof

**Coleslaw** ..... **4,00 €**  
Salade de chou – Koolsla

### DESSERTS

**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

**Pina Colada-style pineapple** ..... **9,00 €**

Fresh pineapple with vanilla syrup, coconut and rum whipped cream - Ananas frais dans sirop vanille et avec chantilly coco et rhum – Verse ananas in vanillesiroop en met kokosnoot & rhum 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

Suggestion of the week (Ask the waiter)	6,00 €
Alamos Chardonnay 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	5,80 €
Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire 	7,80 €






### Rosé

Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence	5,90 €
--	--------

### Red







Suggestion of the week (Ask the waiter)	6,00 €
Alamos Malbec, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	5,80 €
Bousquet Malbec Reserva 2017, 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 741, 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, Collovrays, Bourgogne 	36,00 €
Chablis 2016-17, Jean-Marc Brocard, Bourgogne (37,5 cl - 25.00 €) 	39,00 €

### 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 varieties

 1884 Reserva Viognier 2016, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) 	29,00 €
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

 Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence 	29,00 €
--	---------





## RED

### Malbec from Argentina


  Alamos Malbec 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza (37,5 cl – 17,00 €)	26,00 €
Chucaro Malbec 2017, Patritti, Patagonia	28,00 €
Alamos Malbec Selección 2015, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	30,00 €
Tomero Malbec 2015, Carlos Pulenta, Valle de Uco, Mendoza	31,00 €
Barrandica Malbec Selection 2015-16, Vista Flores, Mendoza (1,5l 2016 – 67,00 €)	33,00 €
 Luigi Bosca Malbec 2015, Luján de Cuyo, Mendoza	35,00 €
  Bousquet Malbec Reserva 2017, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m	36,00 €
Catena Malbec, Catena Zapata 2015-16, Mendoza (37,5cl – 20,00 €) (1,5L – 75,00 €)	37,00 €

Blend de Malbec 2014, Perro Callejero, Valle de Uco+Lujan de Cuyo, Mendoza	38,00 €
Bousquet grand reserva, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza	42,00 €
Monteagrello Malbec 2014, Bressia, Mendoza	43,00 €
 Catena Alta Malbec 2012, Catena Zapata, Mendoza	82,00 €


### Malbec Blends from Argentina

  Amancaya Gran Reserva 2016, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)	36,00 €
Bressia Profundo 2014, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah)	49,00 €
Petite Fleur Blend 2014, Montevejo, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Syrah Merlot)	50,00 €
Malbec Syrah 2015, Fuego Blanco, Valle Pedernal, Mendoza	52,00 €
 President's blend 2015, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon)	55,00 €
 Caro 2015, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon)	76,00 €
Vistalba Corte A 2014, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Bonarda/Cabernet sauvignon)	75,00 €
Bressia Conjuero 2012, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot)	110,00 €
Icono, Luigi Bosca 2009, Luján de Cuyo, Mendoza	135,00 €










### Cabernet Franc

La Croisée, Saint Nicolas de Bourgueil 2016, Loire 	29,00 €
--	---------







### Cabernet Sauvignon

La Mascota Cabernet Sauvignon 2014, Bodegas Santa Anna, Maipu, Mendoza 	30,00 €
---	---------


### 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 €
La Matinière 2015, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône 	32,00 €
"Les Carlines" 2015, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) 	35,00 €
 Spy Valley 2015, Marlborough, New Zealand 	37,00 €
Saint Joseph "Silice" 2015, Domaine Pierre Coursedon, Côtes du Rhône (Syrah) 	43,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2007, Chateauneuf-du-Pape 	65,00 €




### Pinot Noir









Alamos Pinot noir Selección 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 	30,00 €
Chucaro Pinot noir 2017, Patritti, Patagonia	31,00 €
  Villa Maria Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand 	39,00 €
Grava 2016, Martinborough, New Zealand 	42,00 €
 Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2014, Domaine David Duband, Bourgogne 	43,00 €
Chorey-Les-Beaune 2014, Rapet, Bourgogne 	45,00 €
Givry 1er Cru « Causot» 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 €
La closerie de Malescasse 2014, Haut-Médoc	35,00 €
Château Fleur Lartigue 2012, Saint Emilion G.C.	45,00 €
Château Franc-Maillet 2011, Arpin, Pomerol	48,00 €
Réserve de la Comtesse 2011, Domaine de Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux	75,00 €

### Others

Zweigelt 2017, F. Mayr, Burgenland (Zweigelt) 	26,00 €
Blaufränkisch 2017, F. Mayr, Burgenland (Blaufränkisch) 	26,00 €
Brumal 2015, Pitars, Friuli (Merlot/Refosco) 	32,00 €

Morgon Côte de Py 2015, Fréséric Sambardier, Beaujolais (Gamay) 	33,00 €
Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012, Lafite Rothschild, Cochagua Valley, Chile (Carmenere) 	36,00 €
"Massal 1945" 2016 Clos de Luz, Almahue (Carmenere) 	38,00 €
Etna rosso 2016, Tonatore, Sicilia (Nerello Cappuccio, 50% Nerello Mascalese) 	39,00 €
Le Nid 2015, Lardet, Moulin à vent (Gamay) 	39,00 €
 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	3,00 €
Juices Orange, Tomato, Apple,	3,00 €
Fever Tree	3,50 €

## BEERS & COCKTAILS

### Beers

Tap Beer 33cl (Stella Artois)	3,50 €
 Taras Boulba, 4.5% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne)	4,30 €
 Jambe-de-bois, 8.0% alc. vol, 33 cl (Brasserie de la Senne)	4,90 €
Leffe Blonde/Brune	3,90 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune	4,20 €
Hoegaarden	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 Britanique)	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 €
Non-Alcoholic Gin Seedlip' & Clementine tonic	9,00 €
Gin Citadelle & Tonic	11,00 €
Gin Copper Head	13,00 €
Gin W Double You	11,00 €
Gin G'Vine Floraison	12,00 €
Cognac, Bas-Armagnac, Calvados 12y, Poire Williams	9,00 €
Cognac VSOP	9,00 €
Cognac XO	19,00 €