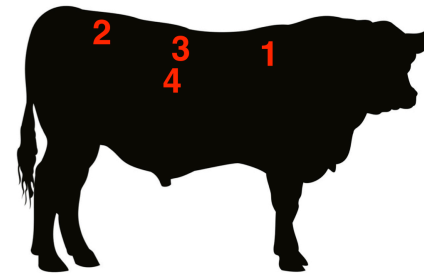


Meet Meat

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 €
Radis, guacamole et tortillas, saucisson ibérique, manchego (fromage espagnol)
à partager/to share

ENTREES

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

Assiette Italienne13,00 €
Mozzarella di buffala DOP, poivrons grillés, aubergines, courgettes – Mozzarella di buffala DOP,
gegrilde paprikas, aubergines en courgetten – Mozzarella di buffala DOP, grilled zucchini and
eggplants

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

Quatuor de pata negra Iberico Bellota17,00 €
Planche de 4 charcuteries espagnoles : jambon, chorizo, saucisson et filet de pata negra Iberico
– Plate of 4 spanish delicatesses : Jamon, chorizo, salciccion and lomo of pata negra Iberico –
Spaanse 4 charcuteries-schotel met jamon, chorizo, salciccion en lomo van pata negra Iberico.

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 DOP15,00 €
Filetbeef carpaccio, Parmesan DOP, olive oil – Carpaccio van ossenhaas, olijfolie en DOP
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
brouant 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 – Spirale 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 de pata negra Bellota*
250gr19,00 €
350gr26,00 €

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

Classic Cheese Burger17,00 €
Servi avec des frites, confit d'oignons et sauce du chef – Served with « frites », onions'chutney
and chef's sauce – Geserveerd met frieten, uienchutney en chef's saus

Américain préparé ou non, frites, salade16,50 €

Saumon grillé24,50 €
Servi avec une sauce béarnaise, pomme chemise et ratatouille – Served with sauce Béarnaise,
jacket potato and ratatouille – Geserveerd met Béarnaise saus, aardappel in schil en ratatouille

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'ail1,50 €
Béarnaise, Choron (Béarnaise tomate), Poivre vert – flambée, Archiduc
(champignons), **Roquefort, Barbecue Jack Daniel's**3,00 €

Epis de maïs grillé3,50 €
Grilled Maïs – Gegrilde maïs

Chicons braisés5,00 €
Roasted endives – Gebakken witloof

Légumes grillés à l'italienne5,50 €
Italian grilled vegetables - Italiaanse gegrilde groenten

Epinards à la crème4,80 €
Creamed spinach – Spinazie in roomsaus

DESSERTS

Délice de Poires9,00 €
Sorbet poires, crème dulce de leche – Pear-sorbet with dulce de leche – Peer-sorbet met dulce
de leche

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

Tartelette aux pommes9,50 €
servie avec boule de glace vanille, dulce de leche – Apple Tartelette with vanilla ice cream and
dulce de leche – Fijn appeltaartje met vanille-ijs en dulce de leche

Crème brûlée7,50 €

Moelleux au Dulce de Leche (+ 8 min)10,00 €

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)  7,50 €

Blancs

Alamos Chardonnay 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza  5,90 €
1884 Reserva Viognier 2017, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier)  6,20 €
Sancerre "Chêne Marchand" 2016, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire  7,50 €





Rosé

Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence  5,90 €

Rouges








Vin au verre de la semaine – demandez à votre serveur 6,00 €
Alamos Malbec 2017, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza  5,80 €
Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot)  6,20 €
 BIO Bousquet Malbec Reserva 2017, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza  7,00 €
Amancaya Gran Reserva (Cab. sauvignon/Malbec) 2016, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza  7,20 €
 BIO Villa Maria Pinot Noir Cellar Selection 2015-16, Marlborough, New Zealand  8,60 €

BULLES





 Argentian 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 2018, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 26,00 €
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 Créé, Bourgogne  49,00 €
Givry «Crausot» 2013, F. Lump, Bourgogne  50,00 €







Sauvignon blanc

 BIO Villa Maria Cellar Selection 2016, Marlborough, Nouvelle-Zélande  32,00 €
 Sancerre "Chêne Marchand" 2016, 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

 Château Pigoudet 2017, 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, Patrilli, Patagonia 28,00 €
Sol fa Soul Malbec 2016, M. Pelleriti, Mendoza 30,00 €
Alamos Malbec Selección 2015, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza 30,00 €
Barrandica Malbec Selection 2016, Vista Flores, Mendoza (1,5l 2016-15 – 67,00 €) 33,00 €
Durigutti HD Malbec 2013, Mendoza 34,00 €
 Luigi Bosca Malbec 2016, Luján de Cuyo, Mendoza 35,00 €

  BIO Bousquet Malbec Reserva 2017, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza 35,00 €
Amalaya 2017, Salta 1800m 36,00 €
Catena Malbec, Catena Zapata 2016, Mendoza (37,5 cl 2015 - 20,00 €) (1,5 l 2013-15 - 75,00 €) 37,00 €
 Catena Alta 2012-14, Catena Zapata, Mendoza 82,00 €




Malbec doux

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












Assemblages de malbec argentins

Vistalba Corte C 2015, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Merlot/Bonarda) 33,00 €
 Amancaya Gran Reserva 2016, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) 36,00 €
Vistalba Corte B 2015, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon/Bonarda) 48,00 €
 Bressia Profundo 2014, Bressia, Mendoza (Malbec/Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah) 49,00 €
Petite Fleur Blend 2010-13, Montevejo, Mendoza (Malbec/Merlot/Cabernet sauvignon/Syrah) 50,00 €
 President's blend 2015, Escorihuela Gascon, Mendoza (Malbec/Syrah/Cabernet sauvignon) 55,00 €
Vistalba Corte A 2014, Carlos Pulenta, Mendoza (Malbec/Bonarda/Cabernet sauvignon) 75,00 €
 Caro 2015, Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) 76,00 €
Bressia Conjuero 2012, 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 €
 BIO Bousquet Cabernet Sauvignon Reserva 2014, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza  35,00 €



Syrah et assemblages

 BIO "Les Princesses" 2016, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/Carignan/Mourvèdre)  27,00 €
 BIO La Pierre Plantée 2016, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah)  28,00 €
La Matinière 2016, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône  32,00 €
 BIO "Les Carlines" 2016, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan)  35,00 €
Château de l'Hospitalet 2016, Gérard Bertrand, Languedoc (Syrah/Grenache/Mourvèdre)  36,00 €
 Saint Joseph "Silice" 2016, Domaine Pierre Coursodon, Côtes du Rhône (Syrah)  43,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2007-12, Chateaneuf-du-Pape  65,00 €





















Pinot noir

Alamos Pinot noir Selección 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza  30,00 €
Chucaro Pinot noir 2017, Patrilli, Patagonia  31,00 €
 BIO Villa Maria Cellar Selection 2015-16, Marlborough, Nlle-Zélande  39,00 €
Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2014-15, Domaine David Duband, Bourgogne  43,00 €
Bourgogne rouge 2013, Méo-Camuzet  44,00 €
Pinot Noir 2010-12, Main Divide, Waipara, Nlle-Zélande  45,00 €
 Givry 1er Cru «Crausot» 2016, François Lump, Côte Chalonnaise, Bourgogne  52,00 €
Gevrey-Chambertin « Les Evocelles » 2013, Domaine Lucien Boillot & Fils, Bourgogne  66,00 €
Vosne-Romanée 2013, Domaine Arnoux-Lachaux, Bourgogne  85,00 €

Bordeaux

 BIO Château La Grolet 2014-15, C. & J.-L. Hubert, Cotes de Bourg 30,00 €
Château Fournas-Bernadotte 2010, Haut-Médoc 35,00 €
Château Fleur de Lartigue 2012, Saint-Emilion GC 45,00 €
 Château Maucamps 2011, Haut-Médoc 45,00 €
Château Ampélia 2009, François Despagne, Castillon Côtes de Bordeaux 48,00 €
Château Petit Bocq 2014-15, Saint-Estèphe (37,5 cl 2014-15 - 27,00 €) 48,00 €
Château Gassies 2010, Margaux 60,00 €
Château Franc-Maillet 2011, Arpin, Pomerol 48,00 €
Château Dassault 2011, Saint-Emilion 68,00 €
Château Pédalier-Ségur 2013, Saint Estèphe 72,00 €
Réserve de la Comtesse 2011, Château Pichon Longueville, Pauillac 75,00 €
Château Lagrange 2012, Saint-Julien 84,00 €
Château La Bridane 2013, Saint-Julien Magnum 1,5L 98,00 €

Autres cépages

 Tapps 2015-16, Oliver Zeter, Pfalz, Allemagne (merlot/St Laurent)  28,00 €
 BIO Sollazzo 2015-16, Sicilia (Nero d'avola)  29,00 €
 BIO La croisée 2017, G. Vallée, Saint Nicolas de Bourgueil 2014, Loire (Cabernet franc)  29,00 €
Enate 2013-14, Somontano, Espagne (Tempranillo /Cabernet sauvignon)  29,00 €
 Verum Merlot 2015, Del Rio Elorza, Rio Negro, Patagonia (Merlot)  31,00 €
 Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012, Lafite Rothschild, Cochalgu Valley, Chile (Carmenere)  36,00 €
"Massal 1945" 2016 Clos de Luz, Almahue (Carmenere)  38,00 €
 Blaufränkisch 2014, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent)  39,00 €
Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Autriche (St Laurent)  39,00 €
Le Difese 2013, Tentuta San Guido (Cabernet Sauvignon/Sangiovese)  42,00 €
Papagena 2013, Fontanafredda, Barbera d'Alba  42,00 €
 Bressia Montegrado Cabernet franc 2014, Bressia, Mendoza  43,00 €
Pintia 2011, Vega Sicilia, Espagne  62,00 €

BOISSONS CHAUDES


Ristretto/Espresso/Cafe lungo 2,80 €
Double Espresso 3,80 €
Capuccino/Machiato/Cafe Latte 3,20 €
Sélection de thés 3,00 €
Infusion de menthe fraîche 3,50 €

LIMONADES

Vittel, San Pellegrino (½L) 4,20 €
Perrier 2,80 €
Coca-Cola, Canada Dry, Fanta, Sprite 3,00 €
Ice Tea, Schweppes Tonic 3,00 €
Jus : Orange, Tomate, Pomme, Ananas 3,00 €

BIÈRES, COCKTAILS & ALCOOLS

Bières

Stella pression 25cl/50cl – 2,90 €/5,70 €
Taras Boulba (4,5%) Brasserie de la Senne 3,90 €
 Jambe-de-bois (8%) Brasserie de la Senne 4,90 €
Leffe Blonde/Brune 3,90 €
Duvel, Chimay Trappiste Brune 4,20 €
Hoegaarden, Kriek 3,90 €

Cocktails

Mojito, Caipirinha, Spritz Aperol 10,00 €
Bloody Mary (jus de tomate, vodka, épices) 9,00 €
Kir 6,00 €
Kir Royal 8,50 €
Mojito Virgin (non-alcoholic) 7,50 €

Vermouths, Sherries & Portos

Pineau des Charentes, Martini Bianco ou Rosso, Campari, Sherry, Porto Tawny Reserve 5,00 €
Porto Graham's Extra Dry White 6,00 €
Porto Graham's 10 Years 8,00 €

Whisky

Famous Grouse Blended Scotch Whisky, J&B, Johnny Walker Red Label, Jack Daniel's 8,50 €
Glenmorangie 10 Years, Scotland 10,00 €
Lagavulin, 16 Years, Scotland 13,00 €
Taketsuru, Suntory Single Malt, Japan 13,00 €

Rhums, Gin

Rhum Havana Club Añejo, Bacardi 8,50 €
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 €
Rhum Hampden, Pure Single (Jamaica) 15,00 €
 Gin Citadelle, Concombre & Tonic 11,00 €
Gin Double You, Réglisse & Pamplemousse & Tonic 11,00 €
Gin G'Vine Nouaison & Tonic 12,00 €

Spiritueux et digestifs

Grappa di Barolo 10,00 €
Amaretto, Baileys, Limoncello di Sicilia, Sambuca 7,50 €
Legui (Liqueur argentine) 7,50 €
Calvados, Cointreau, Grappa, Gin Bombay, Vodka, Grand Marnier 8,50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P, Bas-Armagnac, Poire Williams 9,00 €