

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 apéro13,00 €

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 tartare14,00 €

With ginger, soja, sesame

Italian plate13,00 €

Mozzarella di buffalo DOP, grilled peppers, aubergines, zucchini – Mozzarella di buffalo DOP, piments grillés, aubergines, zucchini – Italiaanse bord

Quatuor from pata negra Iberico17,00 €

Jamon, Chorizo, salcicion and Lomo of pata negra Iberico

Argentinian plate with empanadas, chorizo criollo and provoletta

1 person12,00 €

2 persons20,00 €

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 salmon14,00 €

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 Carpaccio15,00 €

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*	17,50 €		22,00 €			
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*

250gr19,00 €

350gr26,00 €

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 burger17,00 €

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, frites17,00 €

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 5,50 €

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

Grilled green asparagus..... 6,50 €

Asperges vertes grillées – Gegrilde groene asperges

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 AR	
by the glass	4,20 €
½ L	13,50 €
Bottle	18,00 €
Bubbles	
Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) AR	7,90 €
White	
Suggestion of the week (Ask the waiter)	6,00 €
Alamos Chardonnay 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	6,00 €
Sancerre "Chêne Marchand", Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire FR	8,90 €
Rosé	
Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence	6,60 €
Red	
Suggestion of the week (Ask the waiter)	8,00 €
Alamos Malbec, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza AR	6,00 €
Bousquet Malbec Reserva 2017, Domaine Bousquet, Tupungato Valley, Mendoza AR	7,90 €
Amancaya Gran Reserva 2015, Nicolas Catena-Lafite Rothschild, Mendoza (Malbec/Cab. sauvignon) AR	8,20 €
Villa Maria Pinot Noir Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand NZ	8,90 €


BUBBLES

 ♥ Argentinian Sparkling, Extra Brut, Mendoza (Chardonnay/Pinot noir) AR	35,00 €
Champagne Cuvée Reserve Brut, Eric Legrand (Chardonnay/Pinot noir) FR	53,00 €
Champagne Extra-Brut Cuvée 741, Jaquesson (Chardonnay/Pinot noir/Pinot meunier) FR	70,00 €

WHITE

Chardonnay	
 ♥ Alamos Chardonnay 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	26,00 €
♥ Hautes Côtes de Beaune 2014, Domaine Regnard, Bourgogne FR	33,00 €
Saint-Véran 2015, Collovray, Bourgogne FR	36,00 €
Chablis 2016-17, Jean-Marc Brocard, Bourgogne (37,5 cl - 25,00 €) FR	39,00 €
Sauvignon Blanc	
♥ Villa Maria Cellar Selection 2015, Marlborough, Nouvelle-Zélande NZ	32,00 €
 ♥ Sancerre "Chêne Marchand" 2015, Domaine Thierry Merlin Cherrier, Bué-Sancerre, Loire FR	39,00 €
Other grape varieties	
♥ 1884 Reserva Viognier 2016, Escorihuela Gascon, Mendoza (Viognier) AR	29,00 €
Riesling Trocken 2013, Stefan Winter, Rheinhessen, Germany DE	35,00 €
Montlouis sur Loire "Clos Mosny" 2012, Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot (Chenin) FR	49,00 €

ROSÉ

Grenache	
 Château Pigoudet 2017, Côtes de Provence FR	29,00 €

RED

Malbec from Argentina AR	
 ♥ 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 €
Barrandica Malbec Selección 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 AR

 ♥ 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 €
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 FR	29,00 €
---	---------

Cabernet Sauvignon


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

Syrah & Syrah Blends

"Les Princesses" 2015, Domaine J.P. Fontaine, Languedoc (Syrah/Grenache/ Carignan/Mourvedre) FR	27,00 €
"Les Eclats" 2015, Mas d'Auzières, Languedoc (Syrah/Grenache/Mourvedre) FR	27,00 €
♥ La Pierre Plantée 2015, Domaine Les Eminades, Saint Chinian (Grenache/Cinsault/Syrah) FR	28,00 €
La Matinière 2015, Ferraton, Crozes-Hermitage, Côte du Rhône FR	32,00 €
"Les Carlins" 2015, Mas du Haut Buis, Terrasses du Larzac (Syrah/Grenache/Carignan) FR	35,00 €
♥ Spy Valley 2015, Marlborough, New Zealand NZ	37,00 €

Saint Joseph "Silice" 2015, Domaine Pierre Coursedon, Côtes du Rhône (Syrah) FR	43,00 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2007, Chateauneuf-du-Pape FR	65,00 €

Pinot Noir

Alamos Pinot noir Selección 2016, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza AR	30,00 €
Chucaro Pinot noir 2017, Patritti, Patagonia	31,00 €
 ♥ Villa Maria Cellar Selection 2014, Marlborough, New Zealand NZ	39,00 €
Grava 2016, Martinborough,	

New Zealand NZ	42,00 €
♥ Hautes Côtes de Nuits "Louis Auguste" 2014, Domaine David Duband, Bourgogne FR	43,00 €
Chorey-Les-Beaune 2014, Rapet, Bourgogne FR	45,00 €
Givry 1er Cru « Petit Marole» 2016, François Lump, Côte Chalonnaise, Bourgogne FR	52,00 €
Gevrey-Chambertin 2013, Domaine Lucien Boillot & Fils, Bourgogne FR	66,00 €

Bordeaux FR

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) AT	26,00 €
Blaufränkisch 2017, F. Mayr, Burgenland (Blaufränkisch) AT	26,00 €
Morgon Côte de Py 2015, Fréséric Sambardier, Beaujolais (Gamay) FR	33,00 €
Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012, Lafite Rothschild, Cochalgu Valley, Chile (Carmenere) CL	36,00 €

Etna rosso 2016, Tonatore, Sicilia (Nerello Cappuccio, 50% Nerello Mascalese) IT	39,00 €
Le Nid 2015, Lardet, Moulin à vent (Gamay) FR	39,00 €
♥ Sankt Laurent 2015, Rosi Schuster, Burgenland, Austria (St Laurent) AT	39,00 €
Calistri 2014, Castello de Cobara, Orvieto (Sangiovese) IT	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 €
Lefte 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 €
Rhum Hampden (Jamaican)	14,00 €

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 €
Gin Hendinck's	11,00 €
Cognac, Bas-Armagnac, Calvados 12y, Poire Williams	9,00 €
Cognac VSOP	9,00 €
Cognac XO	19,00 €