



Meat & Eat

ANNO 1976

EVERY FAMILY HAS A STORY... WELCOME TO OURS!

FOOD-DRINKS



Voorgerechten & bites

Prosciutto di Manzo (runds)	13,90
Lamszwezeriken - gribiche	9,50
Roma tomatensoep - mascarpone	7,50
Kippenvleugels "crispy" (LP)	8,50
Mergpijp-hoeveboter -toast (15min)	10,90
Carpaccio	9,90
Steak Tartaar - tonnato (+ Beef Bol 2,90) (M&E)	9,90
Sauté van kippenlevers (MO) (LP)	10,90
Kaaskroketteren (2 stuks) (VG)	11,90
Gemarineerde zalm komkommer, pompelmoes & dille	11,90
Kaas-Garnaalkroketteren (2 stuks)	13,90
Vitello tonnato	14,50
Garnaalkroketteren (2 stuks)	15,90
Carpaccio - pickled sjalot & truffel	13,90

Chef's Classic

Cheeseburger (50% kalf-50% rund)	16,90
Stoofvlees op z'n Vlaams	17,90
Steak Tartaar (M&E)	18,50
Fish & Chips van Schotse zalm (MO)	21,50
Hele kreeft à la plancha	42,50

Salads

Caesar Salade - kipfilet "Mechelse koekoek"	16,90
Salade geitenkaas (VG) (LP)	16,90

Je wilt meer dan een stukje vlees. Bewust kiezen!

Je wilt (h)eerlijk kwaliteitsvlees van een gezond en gelukkig dier. Ons vlees is afkomstig van runderen met een vrije uitloop en worden op compleet natuurlijke manier gevoerd. Zo dragen wij ook ons steentje bij aan het algemeen dierenwelzijn.

Het vlees ondergaat vervolgens een speciaal door Mo gevraagd rijpsproces waardoor de smaak zoveel intenser wordt.

Wij werken zoveel mogelijk met lokale producten.

Hoofdgerechten - inclusief ① + ② + vleesjus

RUND	KALF	LAM	GEVOGELTE
Steak - Holstein (200gr) 14d 15,90	Steak 19,90	Zieltje 20,90	Hoevekipfilet (LP) 16,90
Onglet - Holstein (220gr) 21d 19,90	Zwezeriken 21,90	Koteletten 21,90	Haantje 16,90
Zesrib - Holstein (250gr) 21d 23,50	T-bone 25,90		
Filet pur - Holstein (200gr) 34,90			
Secreto steak - Holstein (200gr) 20,90			
Diamanthaas (Limousin)(200gr) 23,50			

Sauzen + 2,90

Béarnaise (MO), pepersaus, champignonsaus, Café de Paris boter

Toppings extra

Bordelaise {mergpijp & uiencompote} + 4,90
 Rossini {truffel & foie gras} + 6,90
 Spiegelei + 2,50
 Surf & Turf [hele gegrilde kreeft] (per 2p) + 19,90 p.p.

Special cuts

Côte à l'os Simmentaler (per 2p) (850gr) 21d p.p. 23,90
Tomahawk Holstein (2p) (Belgisch) (1,1kg) (LP) 28d p.p. 28,50
Côte de Boeuf Black Label (2p) (1kg) 32d p.p. 33,90
Porterhouse Simmentaler Bavière (2p) (1kg) 21d p.p. 34,90

Huisgerijpt in onze dry ager!

Keuze bijgerechten

①	②
kropsla-mosterd (LP)	verse frieten (LP) + mayo
of witloofslatje (LP)	of verse kroketteren (LP)
of boontjes & sjalotten	of puree
of tomatenslaatje	of patatjes sauté (M&E)
of pekes en erwten	

(portie extra = 3,90 euro)

Meat & Kids (tot 12j.)

Cheeseburger (50% kalf-50% rund) (incl. friet) 9,50
Stoofvlees op z'n Vlaams (incl. friet) 9,90
Fish & Chips van Schotse zalm (incl. friet) (MO) 11,90

7/7 Keuken open

van 12u30 - 14u30

& 18u - 21u

Vrijdag en zaterdag
keuken open tot 22u

Marnixplaats 1, 2000 Antwerpen
Reserveren en info: 03 238 11 15
www.meatandeat.be

special days

Maandag:

'Own Wine Day'!

Haal uw favoriete fles wijn uit uw wijnrek en breng ze mee naar ons restaurant!

Ons team zal uw wijn professioneel serveren op de wijze waarop deze hoort te worden geschonken. U kan elke maandag van deze service genieten voor zowel lunch als diner, en dit voor een klein bedrag van 8 euro per fles (= 75 cl).

Dinsdagavond:

Kreeft avond!

+ 1 volledige kreeft
 + bijgerechten
 + 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"
 (te bestellen per 2 p.)

€ 39,90 p.p.

Donderdagavond:

Steak avond!

Rhumsteak (per 2p ±700gr)
 + bijgerechten + sauzen
 + 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"

€ 24,90 p.p.

Zondag:

Sunday roast!

Côte à l'os (per 2p)
 + bijgerechten + sauzen
 + 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"

€ 29,90 p.p.

(Deze formules zijn niet omwisselbaar en zolang de voorraad strekt)

Tip: reserveer de formule minstens een dag op voorhand

Ontdek ook onze andere adresjes:

DRINKS FOOD
FIASCO
JUNGLE

www.fascocafe.be

villegas
DRINKS FOOD MUSIC

www.villegas.be

BARBAR
DRINKS FOOD GRILL

www.barbar-bistro.be

PATINE

www.wijnbistropatine.be



Lunch

Steak sandwich - truffelmayo €9,50

Steak salade €12,00

Caesar Salade - kipfilet "Mechelse koekoek" 12,00

Salade geitenkaas 12,00

Broodjes €7,50

Vitello

Steak tartaar

Zalm

Steak - friet + glas wijn

€12,50

Aperitieven / Digestieven

Pineau des Charantes	€ 4,50
Cava, Brut glas	€ 6,95
Kirr	€ 4,90
Kirr Royal (Cava)	€ 6,95
Porto Wit / Rood	€ 4,50
Sherry Dry	€ 4,50
Martini wit / rood	€ 4,90
Martini Riserva bitter	€ 6,50
42 Below Wodka	€ 7,90
Grey Goose Wodka	€10,90
Bacardi Carta Blanca Rum	€ 7,10
Bacardi Cuatro 4 Brown Rum	€ 7,90
Bacardi Ocho 8 Rum	€10,90
Bombay Sapphire Gin (premium tonic + € 3,50)	€ 7,90
Bombay Bramble Gin (premium tonic + € 3,50)	€ 7,50
Bulldog (premium tonic + € 3,50)	€ 8,50
Ricard	€ 5,90
Amaretto Di Saronno	€ 5,80
Cognac	€ 6,90
Grand Marnier	€ 6,20
Baileys	€ 6,20
Grappa	€ 6,20
Calvados	€ 6,90
Dewars White label Whisky	€ 7,20
Dewars 12y Whisky	€ 8,90
Aberfeldy 12y Whisky	€ 9,90
Talisker Malt	€ 9,90
Limoncello	€ 4,90
Sambuca	€ 5,90
Tequila Patron	€ 9,90

Bieren

Stella Artois van't vat	€ 2,80
De Koninck van't vat	€ 2,90
Stella Artois 0.0%	€ 2,80
Hoegaarden	€ 2,80
Blonde Leffe	€ 3,50
Liefmans Kriek 'On the rocks'	€ 2,90
Vedett	€ 3,00
Duvel	€ 3,80
Duvel Trippel Hop	€ 4,50
Trippel d'Anvers	€ 3,90
Trappist Westmall Dubbel	€ 3,80
Trappist Westmalle Trippel	€ 3,90

Frisdranken

Pepsi Cola	€ 2,60
Pepsi Max	€ 2,60
Orangina	€ 2,80
Schweppes premium Indian tonic / Ginger beer	€ 3,50
Schweppes premium Pink Pepper tonic	€ 3,50
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum / Schweppes Ginger Ale	€ 2,60
Acqua Panna/S.Pellegrino (0,2L)	€ 2,70
Acqua Panna/S.Pellegrino (0,5L)	€ 4,90
Almdudler	€ 2,90
Lipton Ice-Tea	€ 2,80
Looza Appelsiensap / Appelsap / Ace	€ 2,80

Koffie's / Thee

Koffie	€ 2,80
Espresso	€ 2,80
Decaféiné	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,10
Koffie Verkeerd	€ 3,40
Thee	€ 2,80
Gemberthee	€ 3,50
Verse Muntthee	€ 3,50
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	€ 8,50



Drankenkaart



Cocktails

Dark & Stormy € 9,90
Bacardi Cuatro / Lime / Ginger beer
Moscow Mule € 9,90
42 Bellow Vodka / Lime / Ginger Beer
Negroni € 10,90
Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter
Fiero Spritz € 7,50
Martini Fiero / Sparkling Water / Bubbels

Mocktails '0%' / Home made Lemonade

Martini Floreale & tonic €6,90
Lichtbloemige smaak van Kamille gecombineerd met tonic
Virgin Mojito Classic / Strawberry €5,90 / €6,90
Nona 'June' Gin met Premium Tonic €10,50
Belgische alcoholvrije gin van topkwaliteit met dominante citrussmaak gevolgd door een kruidige toets, gecombineerd met Orange & Lychee Premium Tonic
Home made Lemonade Cardbei - Munt € 4,90
Home made Lemonade Lemon € 4,90



Bubbels

Cava Fransesc Ricart Brut (14 maanden rijping) € 34,50
Glas: € 6,95

Een jonge, sprankelende wijn gemaakt volgens de traditionele methode. De Spaanse lokale rassen: Xarel-Lo, Parellada en Macabeo uit de regio Cataluña vormen de basis van deze frisse, licht fruitige Cava met mooie zuren.

Champagne Atréau Brut Premier Cru € 56,00
1/2 fles € 29,90

De Champagne is afkomstig van uitsluitend Premier Cru wijngaarden in en rond Champillon. 40 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier en 40 % Chardonnay geven een uitstekende Champagne die perfect genomen kan worden als aperitief en bij de maaltijd.

Rosé Wijnen

Meat & Eat Exclusive Wines - 100% Garnacha € 20,50
Glas: € 4,50

Aroma's van delicate rozenblaadjes samen met fijne nuances van rode bessen zoals aalbes en framboos. De smaak is rond met een aanhoudende afdrank.

Le Rosé de Petit Bonheur - Cinsault – Frankrijk € 25,50
Glas: € 5,50

Een frisse en elegante rosé uit het zuiden van Frankrijk. Aroma's van aardbei en framboos overheersen met fijne zuurtjes in de ronde afdrank.

Logos – Navarra - Garnacha/Tempranillo – Spanje € 27,50
Glas: € 5,95

De befaamde rosé uit Navarra is romig gekruid en heeft een vanillearoma. Vervuld met rijpe en fruitige smaken van het ras en een vleugje eik dankzij de 4 maanden houtrijping.

Desserlwijn

Château Moulin Caresse 'Sémillon' Moelleux – Frankrijk € 28,95
Glas: € 6,50

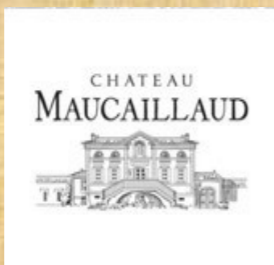
Mooie intense en briljante goudgele kleur. De neus steekt barstensvol fruit met aroma's van abrikoos, perzik, sterfruit en zelfs wat honing. Lekker sappig en prima gevuld in de mond met perfect geïntegreerde suiker, krokant bijtfruit en verfrissende zuren in de finale.

Rode wijnsuggestie : Back to the Classics

Château Maucaillaud, Bordeaux Supérieur

Mooi afgeronde en soepele Bordeaux die aan diverse vleesbereidingen een meerwaarde geeft.

32,00€



Witte Wijnen

Meat & Eat Exclusive Wines – Viura € 20,50
Glas: € 4,50

Helder gele wijn die heerlijk ruikt naar citrusvruchten zoals abrikoos, appel, meloen en perzik. Begeleid met nuances van jasmijn en lelies. Zacht en fris met subtiele, knisperende afdrank.

Chardonnay, Domaine Chibet – Frankrijk € 25,90
Glas € 5,90

Frisse en fruitige Chardonnay met toch voldoende body uit het zuiden van Frankrijk. Vol en rijp fruit primeren met aroma's van peer, abrikoos en frisse citrus.

Uvam Pinot Grigio, DOC, Veneto – Italië € 26,95
Glas: € 5,95

Deze wijn, gemaakt uit 100% Pinot Grigio. Ze is breed inzetbaar en kan zowel als aperitief als bij voor- en visgerechten gedronken worden. De neus is kruidig, met mineralen en fruit. Ronde, doch subtiele smaak.

Alvarinho/Viognier Reserva, Tejo – Portugal € 30,95
Glas: € 6,95

Dit is ongetwijfeld één van de mooiste witte wijnen uit deze regio. Een prachtige balans tussen de typische Alvarinho, Viognierdruiven en elegante houtlagering. Een witte wijn die ook een stukje vlees aankan.

Pouilly-Fumé 'Les Chantebines' Domaine Pabiot € 37,00

Een blinkende wijn met aroma's van bloemen, minerale terroirtoetsen en typische Sauvignon-accenten. In de bijzonder flesse smaak krijgen die aroma's het gezelschap van citrusfruit en een mooie aciditeit. Een pepertoets markeert de finale van deze harmonieuze wijn.

Chablis 'Champs Royaux' William Fèvre € 39,00

Frisse en elegante Chablis met mooie goudgele tonen en intens briljant. De druiven worden manueel geplukt en gedurende 6 tot 12 maanden gelagerd op inox en eiken vaten. Heel frisse aanzet, het fruit wordt netjes toegedekt door rafijne minerale tonen, voortreffelijke zuurstructuur, knappe lengte en mooie vulling.

Rode Wijnen

Meat & Eat Exclusive Wines - Tempranillo 5 maanden eik. € 20,50
Glas: € 4,50

Aroma's van rijp fruit met subtiele kruidigheid, vanille en karamel. Evenwichtig en rond met aangename afdrank. Een mooie begeleider bij gegrild vlees.

Santa Carolina 'Carmenère', Chili € 26,95
Glas: € 5,95

Deze Carmenère is een typisch Chileense wijn met diep rode en heldere kleur. Fruit met aroma's van rijp fruit en een vleugje kruidigheid. Fris en fruitig, uitbundig en opvallend van smaak. Deze prachtige wijn heeft een zachte, volle smaak. Serveren bij vleesgerechten en kazen.

Lyngrove 'Pinotage' Stellenbosch, Zuid-Afrika € 26,95
Glas: € 5,95

De Pinotage is een typische druivensoort voor Zuid-Afrika. Ze is een kruising tussen de Pinot Noir en Hermitage of Cinsault. Een volle en stevige wijn die toch toegenkelijk is voor een groot publiek. Ze past uitstekend bij diverse vleesbereidingen.

Hacienda Lopez de Haro Crianza, Rioja, Spanje € 32,95
Glas: € 7,50

Een intense kleur en aangenaam aroma met vooral rijp fruit. In de mond is hij zacht, expressief en elegant. Deze wijn heeft 18 maanden gerust op Franse en Amerikaanse vaten. Tempranillo, Garnacha en Graciano zijn de druiven. Combineert goed bij gegrild vlees.

Primitivo Casato di Melzi – Puglia, Italië € 28,95
Glas: € 6,50

Deze Primitivo is een toppertje uit het zuiden van Italië. Het bouquet is uitgesproken en roept associaties op van pruimen en gerijpt rood fruit. Deze wijn heeft een intense robijnrode kleur met een warme, zuidelijke geur. Een vleugje leer, kruiden en tonen van kersen en vanille.

Norton Malbec Coleccion – Mendoza, Argentinië € 30,95
Glas: € 6,95

Gulzig tranende, jeugdige rode wijn met een boeket van zwarte pruimencompote, blonde tabak, vijgen, olijven en fumé cederhout. Enorm vet en vlezig met blauwe en zwarte bessen, een vleugje peper in de finale. Een spektakelwijn met mooie finesse. Topper bij gegrild vlees en stoofpotjes.

El Picaro, Tinta de Toro – Toro, Spanje € 33,95
Glas: € 7,95

El Picaro is een jonge, rode wijn die op biodynamische wijze gemaakt werd met absoluut respect voor de natuur. Zoals het personage op de fles is deze wijn jong, sterk en dapper, ideaal bij wit vlees, kruidige gerechten,...

Robert Parker: 90/100

Florbela Tinto – Dão, Portugal € 34,95

De rode wijnen uit de verrassende regio, Dão, behoren tot de beste wat Portugal aan wijnen te bieden heeft. De wijn is samengesteld uit de druivensoorten Tinta Roriz, Jaen en Touriga Nacional. Zeer diep van kleur en geurend naar kersen, kruiden en vuursteen. Een stoer karakter, zeer vlezig en dik. Een zeer verleidelijke wijn met een warm en rondborstig karakter.

Cannonau di Sardegna, Pala – Sardinië, Italië € 36,95

De Cannonau-druif is de belangrijkste druif voor rode wijnen uit dit schitterende eiland. Een heerlijk mediterrane rosso met een krachtig en complex karakter. Vol rood fruit dat samengaat met wilde kruiden en specerijen. Een wijn die uw vlees perfect begeleid en u nog lang zal herinneren.

Can Leandro Essencials 9 meses – Valencia, Spanje € 37,95

De naam is afkomstig van de minuscule selectie van verschillende wijngaarden waar de Monastrell triomfeert. Rijping van 9 maanden op Franse eik geeft de wijn aroma's van rijp fruit en zoete specerijen. 60% Monastrell aangevuld met Cabernet Sauvignon, Syrah en Grenache.

El Recio - Toro - Tinta de Toro, Spanje € 45,95

Deze wijn met zeer beperkte oplage wordt volgens biodynamische technieken gemaakt met druiven van 60 tot 100 jaar oude wijnstokken. Het is een volle, rode droge wijn met veel finesse en een intens aroma van zwart fruit, chocolade en vanille, ideaal bij stoverij, lam, rund.

Robert Parker: 90/100

Chateaneuf-du-Pape 'Les Olivets' Roger Sabon € 56,00

Donker robijnrode kleur met een paarse weerschijn. De geur is zuiver met nuances van geconfijte vruchten. In de mond is de wijn fris en levendig met een soepele aangename aanzet en lange geraffineerde afdrank. Druiven: Grenache Noir, Syrah en Cinsault.

Brunello di Montalcino, DOCG, Colombini, Toscana, Italië € 65,50

Deze wijn behoort tot de top-Brunellos. Een harmonieuze en volle robijnrode wijn met granaatkleurige reflecties. Krachtig en gevuld in de mond, massa's fruit, een stevige dosis zuur die de wijn een mooie structuur bezorgt, zijdezachte tannines en een bekoorlijke lengte die uitmunt door z'n evenwicht. Een stevige, uit de kluiten gewassen Brunello met 24 maanden eik! **Robert Parker 92 P.**

El Viejo Edicion Limitada DO. Toro, Spanje € 89,95

De geselecteerde druiven zijn afkomstig van 130 jaar oude druivenstokken. Na een lagering van 16 maanden op Franse eiken vaten bekomen we een volle wijn met ronde tannines en zoete tonen. In de afdrank keert het geroosterd karakter terug in perfect evenwicht met het rijpe fruit.