



Voorgerechten & bites

Prosciutto di Manzo (runds)	14,90
Lamszwezeriken - gribiche	12,50
Roma tomatensoep - mascarpone	7,50
Kippenvleugels "crispy"	8,90
Mergpijp-hoeveboter -toast (15min)	12,90
Carpaccio	12,50
Steak Tartaar - tonnato (+ Beef Bol 2,90)	12,50
Sauté van kippenlevers	12,90
Kaaskroketten (2 stuks)	13,50
Gemarineerde zalm komkommer, pompelmoes & dille	12,90
Kaas-Garnaalkroketten (2 stuks)	14,90
Vitello tonnato	15,90
Garnaalkroketten (2 stuks)	16,90
Carpaccio - pickled sjalot & truffel	14,90

Chef's Classic

Cheeseburger (50% kalf-50% rund)	17,50
Stoofvlees op z'n Vlaams	18,90
Steak Tartaar	18,90
Fish & Chips van Schotse zalm	22,50
Hele kreeft à la plancha	42,50
Groentenstoverij geroosterde groenten, sauté, basilicum, romatomen, Parmezaan + truffel	19,90 +4,90

Salads

Caesar Salade - kipfilet "Mechelse koekoek"	17,90
Salade geitenkaas	17,90

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

Steak - Holstein (200gr)	17,90
Onglet - Holstein (220gr)	19,90
Zesrib - Holstein (250gr)	23,90
Filet pur - Holstein (200gr)	34,90
Secreto steak - Holstein (200gr)	22,90
Diamanthaas (Limousin)(200gr)	25,90

KALF

Steak	20,90
Zwezeriken	21,90
T-bone	29,50

LAM

Zieltje	21,90
Koteletten	22,90

GEVOGELTE

Hoevekipfilet	17,90
Haantje	17,90

Sauzen + 2,90

Béarnaise , pepersaus, champignonsaus, Café de Paris boter

Special cuts

Côte à l'os Simmentaler (per 2p) (900gr)	p.p. 26,90
Tomahawk Holstein (2p) (Belgisch) (1 kg)	p.p. 33,50
Côte de Boeuf Black Label (2p) (1kg)	p.p. 38,90
Porterhouse Simmentaler Bavière (2p) (1kg)	p.p. 38,50

Huisgerijpt in onze dry ager!

Toppings

Bordelaise {mergpijp & uiencompote} + 6,90
Rossini {truffel & foie gras} + 7,50
Spiegelei + 3,50
Surf & Turf [hele gegrilde kreeft] (per 2p) + 19,90 p.p.

Keuze bijgerechten

①	②
kropsla-mosterd	verse frieten + mayo
of witloofslaatie	of verse kroketten
of boontjes & sjalotten	of puree
of tomatenslaatie	of patatjes sauté
of pekes en erwten	extra truffelmayo € 2,5
(portie extra = 3,90 euro)	

Sweets

Crème brûlée	7,90
Appelcrumble - kaneelcrème - Calvados	9,50
Coupe Dame Blanche (à la minute)	8,90
Millefeuille "vanille & framboos"	9,90
Camembert	6,90
Coulant au chocolat 85%	9,90
Café glacé	8,90
Clafoutis met kersen-kirsch	9,90

Meat & Kids (tot 12j.)

Cheeseburger (50% kalf-50% rund) (incl. friet)	12,50
Stoofvlees op z'n Vlaams (incl. friet)	13,50
Fish & Chips van Schotse zalm (incl. friet)	14,90
Hoevekipfilet – appelcompote – frietjes	14,50

Neem een kijkje op ons suggestiebord!

7/7 Keuken open

Van 12u30 - 14u30 & 18u - 21u

Vrijdag en zaterdag keuken open tot 22u

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 ±600gr)

+ bijgerechten + sauzen

+ 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"

€ 27,50
p.p.

Zondag:

Sunday roast!

Côte à l'os (per 2p)

+ bijgerechten + sauzen

+ 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"

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

€ 32,90
p.p.



Tip: reserveer de formule minstens een dag op voorhand

Ontdek ook onze andere adresjes:
Villegas
DRINKS FOOD MUSIC
www.villegas.be

PAT'NE
www.wijnbistropatine.be



Lunch

Broodje vitello	€8,50	Steak sandwich	€9,90
		truffelmayo	
Broodje steak tartaar	€7,90		
Broodje gemarineerde zalm-dille	€7,90	Steak salade	€12,90
		Caesar salade	€12,90
Broodje carpaccio	€8,50	kipfilet "Mechelse koekoek"	
(truffelmayo + €1,50)		Salade geitenkaas	€12,90
Broodje 'Meat&Eat'	€12,90		
gegrilde kip, prosciutto, pesto-olie, sla, tomaat, mosterdmayo en Cheddar.			

Steak - friet + glas wijn

€13,90

www.meatandeat.be

Frisdranken

Pepsi Cola / Pepsi Zero Sugar	€ 3,20
Orangina	€ 3,50
Schweppes premium Indian tonic / Ginger beer	€ 3,80
Schweppes premium Pink Pepper tonic	€ 3,80
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum / Canada Dry	€ 3,50
Almdudler	€ 3,80
Lipton Ice-Tea / Green / 7 Up	€ 3,20
Looza Appelsiensap / Appelsap / Ace	€ 3,20
Acqua Panna / S.Pellegrino (0,2L)	€ 3,20
Acqua Panna / S.Pellegrino (0,5L)	€ 5,50

Bieren

Stella Artois van't vat	€ 3,20
De Koninck van't vat	€ 3,50
Stella Artois 0.0%	€ 3,20
Hoegaarden	€ 3,50
Blonde Leffe	€ 3,80
Liefmans Kriek 'On the rocks'	€ 3,50
Vedett	€ 3,80
Duvel	€ 4,60
Duvel Trippel Hop	€ 4,95
Trippel d'Anvers	€ 4,50
Trappist Westmall Dubbel	€ 4,60
Trappist Westmalle Trippel	€ 4,90

Koffie's / Thee

Koffie	€ 3,20
Espresso	€ 3,20
Decaféiné	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Koffie Verkeerd	€ 3,80
Thee	€ 3,20
Gemberthee	€ 3,80
Verse Muntthee	€ 3,80
Irish Coffee / Italian Coffee / French Coffee	€ 9,50

Aperitieven

Pineau des Charentes	€ 5,50
Cava, Brut glas	€ 7,50
Kirr	€ 5,50
Kirr Royal (Cava)	€ 7,90
Porto Wit / Rood	€ 5,50
Sherry Dry	€ 5,50
Martini wit / rood	€ 5,90
Campari	€ 6,90
Eristoff vodka	€ 7,90
Grey Goose vodka	€ 10,90
Bacardi Carta Blanca Rum	€ 7,10
Bacardi Brown Rum	€ 7,90
Bacardi Ocho 8y	€ 10,90
Bombay Sapphire Gin (premium tonic + € 3,50)	€ 7,90
Bulldog (premium tonic + € 3,50)	€ 8,50
Ricard	€ 5,90

Digestieven

Amaretto Di Saronno	€ 6,50
43	€ 6,50
Cognac	€ 7,90
Grand Marnier	€ 7,50
Baileys	€ 6,90
Grappa	€ 6,50
Calvados	€ 7,50
William Lawson Whisky	€ 7,20
Dalwhinnie Single Malt 15Y	€ 9,90
Aberfeldy 12Y Single Malt	€ 10,90
Talisker Malt	€ 9,90
Limoncello	€ 5,50
Sambuca	€ 6,50
Tequila Patron	€ 9,90



Marnixplaats 1, 2000 Antwerpen

Reserveren en info: 03 238 11 15

www.meatandeat.be



Drankenkaart

Cocktails

Espresso Martini	€ 11,90
Pornstar Martini	€ 11,90
Dark & Stormy	€ 11,90
Moscow Mule	€ 11,90
Negroni	€ 12,50
Aperol Spritz	€ 8,90
St. Germain Elderflower Spritz	€ 9,90
Martini Bianco Spritz	€ 8,90
Lazy Red Cheeks	€ 12,50

Mocktails & Ice-Tea

Martini Floreale & tonic 0,0%	€ 6,90
<i>Lichtbloemige smaak van Kamille gecombineerd met tonic</i>	
Nona 'June' Gin met Premium Tonic 0,0%	€10,50
<i>Belgische alcoholvrije gin van topkwaliteit met dominante cirtussmaak gevolgd door een kruidige toets, gecombineerd met een Premium Tonic</i>	
Virgin Mojito 0,0%	€ 7,50
Lazy Red Cheeks 0,0%	€ 8,50
Peach Ice-Tea	€ 4,90
Raspberry Ice-Tea	€ 4,90

Goede dranken zijn als goede vriendschappen:
ze verrassen, verwarmen en blijven hangen.

Bubbels

Cava Pont de Ferro Brut - Spanje € 36,90
Glas: € 7,50

Deze Cava rustte 15 maand op fles en is daarom helemaal een Méthode Traditionelle met de klassieke druiven: Macabio, Parellada en Xarel-lo. Hij heeft een vrij rijke smaak (door de lange rijping) en blijft toch heel fris. Stuivend fris aroma van groene appel en citrus. Het mondgevoel zet strak aan en is gelijkmatig omwille van de fijne pareling. De afdronk is eerder zacht en geeft een rijpere impressie.

Champagne Autréau 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 € 24,50
Glas: € 5,50

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

Le Rosé de Petit Bonheur, Cinsault - Frankrijk € 27,90
Glas: € 5,90

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

Dessertwijn

Château Moulin Caresse ‘Sémillon’ Moelleux - Frankrijk € 30,90
Glas: € 6,60

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.

Witte Wijnen

Meat & Eat Exclusive Wines, Viura € 24,50
Glas: € 5,50

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 afdronk.

Chardonnay, Domaine Chibet - Frankrijk € 26,90
Glas € 6,10

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

Uvam Pinot Grigio, DOC - Veneto, Italië € 30,90
Glas: € 6,60

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 Riserva - Tejo, Portugal € 34,90
Glas: € 7,20

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

Pouilly-Fumé ‘Les Chantebines’ Domaine Pabiot - Frankrijk € 41,90

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

Chablis Louis Moreau - Bourgogne, Frankrijk € 44,90

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 vaten. Heel frisse aanzet, het fruit wordt netjes toegedekt door ragfijne minerale tonen, voortreffelijke zuurstructuur, knappe lengte en mooie vulling.

Rode Wijnen

Meat & Eat Exclusive Wines - Tempranillo 5 maanden eik. € 24,50
Glas: € 5,50

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

Valdelana Tinto Rioja - Spanje € 34,90
Glas: € 7,10

De kleur is intens rood met een amberkleurige toon. Het aroma is kenmerkend voor de Tempranillo-druif en geurt naar zwarte pruimen en vanille, die weer terugkomen in de smaak. Zacht, aangenaam gastronomisch en sfeervol. Rijping van ongeveer 4 maanden op eikenvaten. Een elegante Rioja die vele culinaire mogelijkheden heeft.

Primitivo Casato di Melzi - Puglia, Italië € 34,90
Glas: € 7,10

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.

Santa Carolina ‘Carmenère’ - Chili € 30,90
Glas: € 6,60

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 € 30,90
Glas: € 6,60

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 toegankelijk is voor een groot publiek. Ze past uitstekend bij diverse vleesbereidingen.

Norton Malbec Coleccion - Mendoza, Argentinië € 34,90
Glas: € 7,20

Gulzig tranende, jeugdige rode wijn met een boeket van zwarte pruimencompote, blonde tabak, vijgen, olijven en fumé cedarhout. 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.

‘D’ de Dauzac - Bordeaux, Frankrijk € 44,90

D de Dauzac is de 3 de wijn van de Château de Dauzac uit Margaux. Heerlijk sappig een soepele wijn met veel fruitigheid (vers, rijp, rood fruit) en een evenwichtige smaak. De wijn met Merlot en Cabernet Sauvignon als druiven, onderging een kleine periode van houtrijping waarvan 20% op nieuwe vaten. James Suckling: 92 Points.

Cannonau di Sardegna, Pala - Sardinië, Italië € 39,90

De Cannonau-druif is de belangrijkste druif voor rode wijnen uit dit schitterende eiland. Een heerlijke 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.

Habla La Tierra Extramadura - Spanje € 35,90

De kleur is intens granaat/kersenrood met een paarse rand. In de neus heeft deze wijn een totaal eigen karakter, met tonen van tomatenblad, anijs, vijgen en kamillebloesem. Ze is gemaakt van Tempranillo, Syrah en Cabernet Sauvignon. De wijn heeft 4 maanden gerijpt op Frans eiken vaten. De wijn is in Amerika door het blad ‘Wine & Spirits’ gekozen als beste koop van Spaanse wijnen.

Florbela Tinto - Dão, Portugal € 36,90

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 National. 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.

Quinta de Quercus Ucles - Spanje € 39,90
MAGNUM € 75,00

De Quinta de Quercus Single Vineyard is een wijn gemaakt van 30 jaar oude Tempranillo-stokken uit het hart van Spanje, Castilië. Voor de jaargang kwamen de druiven van de Ocaña en Morras-wijngaarden; rijping vond plaats gedurende twaalf maanden op vaten van Frans en Amerikaans eiken. Deze rijping geeft de wijn de romige maar toch subtiele vanilletonen en de lichte hint van specerijen. Vooral bosbessen en rood fruit overheersen. Opvallend zijn ook de stevige maar toch soepele tannines, die prima geïntegreerd zijn en de wijn een mooie fluwelige structuur geven.

Brunello di Montalcino, DOCG, Colombini - Toscane, Italië € 89,90

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.

Legitim De Muller Priorat - Spanje € 42,50

Deze wijn uit het noorden van Spanje heeft een kersrode kleur met een zuiver aroma van zwart fruit, wilde kruiden en een licht gerookte toets. De smaak is aangenaam en intens met fruitige toetsen. De tannines zijn rijp, elegant, en met finesse door het 12 maanden rijpen op vat. Garnacha, Syrah en Criñena zijn de druiven.

Chateauneuf-du-Pape ‘Les Olivets’ Roger Sabon - Frankrijk € 64,90

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 afdronk. Druiven: Grenache Noir, Syrah en Cinsault.

Tabula Ribera del Duero - Spanje € 72,50

In de neus diep en krachtig met geuren van rijpe kers en zwarte bessen. Duidelijke aanwezigheid van mineralen en specerijen. Deze 100% Tempranillo heeft 16 maanden in Franse eiken vaten gelegen. In de mond zet de complexiteit door met een spel van fruit, zuren en mineraliteit. Grootse wijn met lange afdronk. Fantastisch bij een goed stuk (rood) vlees en wild.

Exclusive: Chateau Musar 2018 - Bekaa-vallei, Libanon € 94,50

Château Musar 2018 is krachtig met een levendige zuurgraad en frisse, zachte rode fruit smaken en een zeer lange, kruidige afdronk. Topwijn uit de Bekaa Vallei in Libanon. Gemaakt door één van de beste wijnhuizen uit Libanon, Château Musar. De wijn is samengesteld uit Cabernet Sauvignon, Cinsault en Carignan. Is 12 maanden verouderd op houten vaten. Na deze houtrijping verouderd de wijn nog 3 jaar op fles.

Een goede wijn vertelt een verhaal; laat het glas u meenemen op een reis van smaak en herinneringen.