

Meat & Eat

ANNO 1976

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

FOOD-DRINKS



Voorgerechten & bites

Prosciutto di Manzo (runds)	15,90
Lamszwezeriken - gribiche	13,50
Roma tomatensoep - mascarpone	7,50
Kippenvleugels "crispy" (LP)	9,50
Mergpijp-hoeveboter -toast (15min)	13,50
Carpaccio	13,50
Steak Tartaar - tonnato (+ Beef Bol 2,90) (M&E)	13,50
Sauté van kippenlevers (BY MO) (LP)	13,50
Kaaskroketten (2 stuks) (VG)	14,50
Gemarineerde zalm *komkommer, pompelmoes & dille*	13,50
Kaas-Garnaalkroketten (2 stuks)	16,50
Vitello tonnato	16,50
Garnaalkroketten (2 stuks)	17,50
Carpaccio - pickled sjalot & truffel	15,90

Chef's Classic

Cheeseburger (50% kalf-50% rund)	18,50
Stoofvlees op z'n Vlaams	19,90
Steak Tartaar (M&E)	20,50
Fish & Chips van Schotse zalm (BY MO)	24,50
Hele kreeft à la plancha	44,90
Groentenstoverij (VG)	20,90
geroosterde groenten 'sauté', basilicum, parmezaan	
+ truffel	+4,90

Salads

Caesar Salade - hoevekipfilet	18,50
Salade geitenkaas (VG) (LP)	18,90
Salade zalm "spicy"	19,50

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 rijpingsproces waardoor de smaak zoveel intenser wordt.

Wij werken zoveel mogelijk met lokale producten.

Hoofdgerechten - inclusief ① + ② + vleesjus

RUND

Steak - Holstein (200gr)	14d	18,50
Onglet - Holstein (220gr)	21d	20,50
Zesrib - Holstein (250gr)	21d	24,50
Filet pur - Holstein (200gr)		34,90
Secreto steak - Holstein (200gr)		23,50
Diamanthaas (Limousin)(200gr)		26,50

KALF

Steak (200gr)	22,50
Zwezeriken (220gr)	23,50
T-bone (450gr)	29,90

LAM

Zieltje (220gr)	23,50
Koteletten (5st) (300gr)	25,90

GEVOGELTE

Hoevekipfilet (LP)	19,50
Haantje	19,90

Sauzen + 2,90

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

Toppings extra

Bordelaise {mergpijp & uiencompote} + 7,50
Rossini {truffel & foie gras} + 8,50
Spiegelei + 3,50
Surf & Turf [hele gegrilde kreeft] + 39,90 per 2p

Special cuts

Côte à l'os Simmentaler (per 2p) (900gr)	21d	p.p. 27,50
Tomahawk Holstein (2p) (Belgisch) (1 kg) (LP)	28d	p.p. 34,50
Côte de Boeuf Black Label (2p) (1kg)	32d	p.p. 39,50
Porterhouse Simmentaler Bavière (2p) (1kg)	21d	p.p. 39,50

Huisgerijpt in onze dry ager!

Keuze bijgerechten

①	②
kropsla-mosterd (LP)	verse frieten (LP) + mayo
of witloofslaatje (LP)	of verse kroketten (LP)
of boontjes & sjalotten	of puree
of tomatenslaatje	of patatjes sautée (M&E)
of pekes en erwtjes	extra truffelmayo € 2,5
of Yo's Salade (gemengd slaatje) + 3,50	

(portie extra = 3,90 euro)

Sweets

Crème brûlée	8,90
Appelcrumble - kaneelcréme - Calvados (BY MO) (LP)	10,50
Coupe Dame Blanche (à la minute)	9,50
Millefeuille "vanille & framboos" (M&E)	9,90
Camembert	7,50
Coulant au chocolat 85% (M&E)	9,90
extra potje verse vanilleijs 'à la minute' + 4,90	
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) (BY MO)	14,90
Hoevekipfilet – appelcompote (incl. friet)	14,50

Neem een kijkje op ons suggestiebord!

7/7 Keuken open
van 12u-14u30 & 18u-21u.
Vrijdag en zaterdag keuken open tot 22u.

ENG MENU

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 ! *

€ 39,90 p.p.



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

Donderdagavond:

Steak avond ! *

€ 28,90 p.p.

Rhumsteak (per 2p ±600gr)
+ bijgerechten + sauzen
+ 1 fles "Meat & Eat exclusive wines"

Zondag:

Sunday roast ! *

€ 34,90 p.p.

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

*** Upgrade je wijn voor een fles naar keuze en krijg €15 korting**

Tip: reserveer de formule minstens een dag op voorhand

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

Ontdek ook onze andere adresjes:

Villegas DRINKS FOOD MUSIC — www.villegas.be
PATINE — www.wijnbistropatine.be
PICO FOOD & DRINKS — www.pico-antwerp.be

www.meatandeat.be

(LP) = Lokaal product
(VG) = Vegetarisch
(M&E) = Klassiekers van Meat & Eat
(BY MO) = Exclusiviteit van Chef Mo
14d = aantal dagen van het rijpingsproces (dry-aged).

V1026

Gelieve te melden indien u allergisch bent voor bepaalde producten! Prijzen zijn in euro en inclusief dienst en BTW. **Ook om mee te nemen!**



ANNO 1976

Meat & Eat

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

FOOD-DRINKS

Lunch

Broodje vitello €8,90

Broodje steak tartaar €8,50

Broodje gemarineerde zalm-dille €8,50

Broodje carpaccio €8,90
(truffelmayo + €1,50)

Broodje 'Meat&Eat'
gegrilde kip, prosciutto, pesto-olie, sla, tomaat, mosterdmayo en Cheddar.
€12,90

Café de Paris rib-eye sandwich €12,90

Steak sandwich €10,90
truffelmayo

Steak salade €13,50

Caesar salade €13,50
kipfilet "Mechelse koekoek"

Salade geitenkaas €13,50

Salade zalm "spicy" €14,90

Steak - friet + glas wijn
€16,00

www.meatandeat.be

Meat & Eat

Every family has a story to tell... Welcome to our story!

ANNO 1976

Frisdranken

Pepsi Cola / Pepsi Zero Sugar	€ 3,20
Crodo Orange/Lemon	€ 3,20
Orangina	€ 3,80
Schweppes premium Indian tonic / Ginger beer	€ 3,80
Schweppes premium Pink Pepper tonic	€ 3,80
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum / Canada Dry / 7 Up	€ 3,50
Almdudler	€ 3,80
Lipton Ice-Tea / Green	€ 3,80
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 Tripel Hop	€ 4,95
Tripel d'Anvers	€ 4,50
Trappist Westmall Dubbel	€ 4,60
Trappist Westmalle Tripel	€ 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

Menu

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

ANNO 1976
Meat & Eat
EVERY FAMILY HAS A STORY... WELCOME TO OURS!
FOOD-DRINKS

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's

Martini Floreale & tonic 0,0% € 7,90
Lichtbloemige smaak van Kamille gecombineerd met tonic

Nona 'June' Gin met Premium Tonic 0,0% €10,50
Belgische alcoholvrije gin van topkwaliteit met dominante cirtussmaak gevolgd door een kruidige toets, gecombineerd met een Premium Tonic

Virgin Mojito 0,0% € 7,50
Lazy Red Cheeks 0,0% € 8,50
Peach Ice-Tea € 5,90
Raspberry Ice-Tea € 5,90

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

Bubbels

Cava Pont de Ferro Brut - Penédes, Spanje € 37,90
Macabeo, Parellada, Xarel-lo Glas: € 7,90
Deze Cava rustte 15 maand op fles en is daarom helemaal een Méthode Traditionelle. 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 - Champagne, Frankrijk € 56,00
40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 40% Chardonnay 1/2 fles € 29,90
De Champagne is afkomstig van uitsluitend Premier Cru wijngaarden in en rond Champillon. Een uitstekende Champagne die perfect genomen kan worden als aperitief en bij de maaltijd.

Rosé Wijnen

Meat&Eat SELECTION - Languedoc Beziers, Frankrijk € 25,50
Grenache, Cinsault Glas: € 5,60
Frisse rose wijn met hints van aardbei, framboos en rode kers.

Fuenteseca Rosado - Utiel Requena, Spanje € 27,90
Cabernet Sauvignon, Bobal Glas: € 5,90
Granaatappel-aardbeienrood van kleur, met wat paars aan de rand. Aromatisch in de neus, met tonen van aardbei, rode bes en hints van specerijen. Bijzonder rijke smaak, waar aardbei, cantaloupe meloen en tonen van citrusfruit de boventoon voeren. De frisse afdronk blijft fruitig en licht kruidig met een rijke afdronk.

Dessertwijn

Château Moulin Caresse 'Sémillon' Moelleux € 30,90
Côtes de Montravel, Frankrijk Glas: € 6,60
Sauvignon Blanc, Sémillon
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 SELECTION - Languedoc Beziers, Frankrijk € 25,50
100 % chardonnay ***Glas: € 5,60***
Helder gele wijn die heerlijk ruikt naar Appel, peer en een vleugje citrus. Zacht en rond met een mooie afdronk.

Chibet - Vins De Pays, Frankrijk € 26,90
100 % chardonnay 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, abricoos en frisse citrus.

Mabis Uvam - Veneto, Italië € 30,90
100% Pinot Grigio Glas: € 6,60
Deze wijn 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.

Quinta Da Alorna Reserva - Tejo, Portugal € 34,90
Alvarinho, Viognier Glas: € 7,20
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 - Frankrijk € 41,90
Sauvignon Blanc
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
Chardonnay
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 SELECTION - Languedoc Beziers, Frankrijk € 25,50
100 % Cabernet Sauvignon Glas: € 5,60
Een soepele rode wijn met aangename tannine. Rood en zwart fruit met kruidige aroma's en afdronk. Een mooie begeleider bij gegrild vlees.

Valdelana Tinto - Rioja, Spanje € 34,90
Tempranillo 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
100% Primitivo 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' - Rapel Valley, Chili € 30,90
Carmenère 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
Pinotage Glas: € 6,60
De Pinotage is een typische druivensoort voor Zuid-Afrika. Ze is een kruising tussen de Pinot Noir en Hermidage of Cinsault. Een volle en stevige wijn die toch toegankelijk is voor een groot publiek. Ze past uitstekend bij diverse vleesbereidingen.

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

'D' de Dauzac - Bordeaux, Frankrijk € 44,90
Merlot, Cabernet Sauvignon
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 onderging een kleine periode van houtrijping waarvan 20% op nieuwe vaten. James Suckling: 92 Points.

Cannonau di Sardegna, Pala - Sardinië, Italië € 39,90
100% Cannonau
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.

Habla de la Tierra - Extremadura, Spanje € 35,90
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
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. 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
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen
De rode wijnen uit de verrassende Dão-regio behoren tot het beste dat Portugal te bieden heeft. 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 - Uclès, Spanje € 39,90
Tempranillo MAGNUM € 75,00
De Quinta de Quercus Single Vineyard komt van 30 jaar oude Tempranillo-stokken uit Castilië. De druiven van de percelen Ocaña en Morras rijpten twaalf maanden op Frans en Amerikaans eiken, wat zorgt voor zachte vanilletonen en een vleugje kruiden. Bosbessen en rood fruit staan centraal, met stevige maar soepele tannines die de wijn een fluwelige structuur geven.

Brunello di Montalcino, DOCG, Colombini - Toscane, Italië € 89,90
Sangiovese
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
Syrah, Garnacha, Cariñena
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.

Chateauneuf-du-Pape 'Les Olivets' Roger Sabon - Frankrijk € 64,90
Grenache, Syrah, Cinsault
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.

Tabula - Ribera del Duero, Spanje € 72,50
Tempranillo
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
Cabernet Sauvignon, Cinsault en Carignan
Château Musar 2018 is krachtig met een levendige zuurgraad en frisse, zachte rode fruit smaken en een zeer lange, kruidige afdronk. Topwijn gemaakt door één van de beste wijnhuizen uit Libanon, Château Musar. 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.