

# MEAT 30

RESTO & GRILL



# BIENVENUE AU PARADIS DES AMATEURS DE VIANDE

Situé au cœur de la ville, MEAT30 est bien plus qu'un simple restaurant. C'est une expérience culinaire inégalée qui célèbre l'art de la viande sous toutes ses formes.

Notre concept est simple : offrir les coupes les plus succulentes, les grillades les plus savoureuses et les plats les plus inspirants, le tout préparé avec passion et expertise. Que vous soyez un passionné de steak, un amateur de côtes ou un adepte du barbecue, notre menu diversifié saura combler toutes vos envies carnivores.

Nous sommes fiers de notre sélection rigoureuse de viandes de qualité supérieure, provenant des meilleurs élevages. Nous vous proposons une expérience unique avec nos viandes maturées, soigneusement vieilles dans notre propre frigo de maturation. Chaque bouchée est une véritable explosion de saveurs, rehaussée par nos marinades maison et nos sauces artisanales.

MEAT30 ne se contente pas de vous offrir une cuisine exceptionnelle. Notre ambiance chaleureuse et décontractée vous invite à vous détendre et à profiter de l'instant présent. Que vous veniez en famille, entre amis ou pour un dîner d'affaires, notre équipe attentionnée se fera un plaisir de vous accueillir et de vous servir avec professionnalisme.

**Bon Appétit .**

## NOS ENTRÉES *à partager.*

<b>TRIO DE TACOS 3/6/9<sup>PC</sup></b> 18,00€ / 34,00€ / 45,00€ Bœuf, poulet, viande effilochée sauce barbecue	<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> 22,50€ Crème de burrata à la tartuffata
<b>OS À MOELLE</b> (15 MIN. D'ATTENTE) 18,00€ Grillé, fleur de sel et herbes de Provence	<b>SCAMPIS À L'AIL</b> 18,00€ Poêlés au beurre persillé et au piment d'Espelette
<b>BAO'S (2<sup>PC</sup>)</b> 18,50€ À la viande effilochée, sauce barbecue, oignons frits	<b>DUO DE CROQUETTES FROMAGE</b> 18,50€
<b>CAMEMBERT RÔTI AU FOUR</b> 23,00€	

## NOS SIGNATURES *Meat 30 Specials.*

<b>SUSHIS MEAT30</b> 22,50€ Roulade de bœuf, feuille de nori, tartare de bœuf, riz	<b>FUEGO DE SCAMPIS</b> 20,00€ Tempuras frits avec leur sauce du chef
---	--

## NOS BURGERS

*Nos burgers sont servis avec des frites fraîches.*

<b>POULET GRILLÉ</b> 20,00€ Blanc de poulet grillé, salade, tomate, moutarde miel, mayonnaise, fromage de Chimay	<b>BLACK PEPPER</b> 21,00€ Steak haché Black Angus, sauce poivre, oignons caramélisés, cheddar, salade et tomate
<b>CHEESY LOVER</b> SERVI DANS UNE CASSOLETTE AVEC DU CHEDDAR 23,50€ Steak haché Black Angus, cheddar, confit d'oignons	<b>WAGYU BURGER</b> 35,00€ Mythique bœuf japonais, oignons confits, fromage de raclette, mayonnaise à la truffe
<b>MEAT 30</b> 21,00€ Steak haché Black Angus, sauce du chef, confit d'oignons, fromage de Chimay et roquette	<b>L'EFFILOCHÉ</b> 26,00€ Un burger avec la viande de nos délicieux ribs, sauce barbecue, double cheddar, oignons, salade

## Nos plats végétariens .

<b>BURGER VEGGIEMANIA</b> 18,50€ Galette végétarienne à base de légumes, guacamole, Fromage Chimay, Tomates et salade	<b>RAVIOLE DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE</b> 23,50€ Pâtes fines farcies aux champignons, parfumées à la truffe
--	--

## Menu enfants .

<b>KIDS BURGER</b> 14,00€ Steak haché Black Angus, ketchup, cheddar, frites fraîches	<b>CHICKEN TENDERS MAISON</b> 12,00€ Frites fraîches, salade
---	---



Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos plats ?  
Nos responsables vous renseigneront volontiers.

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDES <sup>300 gr.</sup>

*Nos viandes sont servies avec une salade et des frites fraîches .*

ENTRECOTE DE BLACK ANGUS <sup>IRLANDAISE</sup>	37,50€
CUBEROLL DE BŒUF <sup>ARGENTIN</sup>	48,50€
ESCALOPE DE POULET GRILLÉ	28,50€
FILET PUR DE BŒUF <sup>CHAROLAIS</sup>	46,50€
PICANHA DE BŒUF	37,50€
TAGLIATA DE BŒUF (servie avec des légumes)	39,00€

### Grosses coupes .

T-BONE DE BLACK ANGUS <sup>IRLANDAISE / 500GR</sup>	48,50€
CÔTE À L'OS <sup>HEREFORD / 500GR</sup>	48,50€
TOMAHAWK BLACK ANGUS <sup>IRLANDAISE</sup> 1200gr / 2 personnes	115,50€

### Ribs de bœuf <sup>±500-600 gr .</sup>

NATURES	33,50€
CARAMÉLISÉES	35,00€
SPICY	34,50€



### Accompagnements supplémentaires .

LÉGUMES DE SAISON	7,00€	<i>Nos sauces maison .</i>	4,50€
FRITES FRAICHES	4,50€	POIVRE / BÉARNAISE	
FRITES DE PATATES DOUCES	6,50€	ARCHIDUC / ROQUEFORT	
OS À MOELLE	10,00€	CHIMICHURI	

### Nos desserts .

GLACE CHOCOLAT DE DUBAÏ	15,00€	MOELLEUX AU CHOCOLAT	12,00€
CRÈME BRÛLÉE	12,00€	Cœur fondant au chocolat, servi avec une crème anglaise onctueuse	
CHEESECAKE SAN SEBASTIAN AU SPÉCULOOS Fromage fondant à cœur, à la surface dorée et légèrement caramélisée	14,00€	CAFÉ GOURMAND	15,00€
		Assortiment de mini-desserts	

# NOS BOISSONS

## Nos mocktails .

<b>PASTÈQUE</b> Jus de pastèque, citron, fruit de la passion, fraise	14,00€
<b>KIWI</b> Jus de pastèque, citron, fruit de la passion, fraise	13,50€
<b>VIRGIN COLADA</b> Jus de coco, Jus d'ananas	13,50€
<b>APPLE MINT</b> Jus de pomme, menthe fraîche, sirop de canne, tranches de pomme	13,50€
<b>VIRGIN MOJITO</b> Pomme, fraise, fruit de la passion ou violette	13,50€
<b>HOMEMADE PEACH TEA</b> Thé noir, sirop de pêche, sirop de canne, feuilles de menthe	13,50€

## Nos cocktails .

<b>MOJITO</b> Pomme, fraise, fruit de la passion ou violette	12,50€
<b>MAI TAI</b> Rhum brun, rhum blanc, sirop d'orgeat, fruit de la passion, citron vert	14,00€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, gin, ginger beer, citron vert	13,50€
<b>APÉROL SPRITZ</b> Sparkling wine, Apérol, eau pétillante	12,00€
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Sparkling wine, Apérol, eau pétillante	12,00€
<b>PORNSTAR MARTINI</b> Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert pressé, prosecco	17,00€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, liqueur de café, sirop de canne, espresso	15,00€
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto, Jus de citron, Sirop de canne	13,50€
<b>BLUE LAGOON</b> Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron pressé	12,00€
<b>GIN MULE</b> Ginger Beer, citron vert frais, menthe	13,50€
<b>CUBA LIBRE</b> Rhum brun, cola, citron vert	12,50€
<b>VODKA COOLER</b> Vodka, jus de citron, sucre, eau pétillante	11,50€

## Nos softs .

<b>EAU PLATE ÉVIAN 25 CL</b>	4,00€
<b>EAU PLATE ÉVIAN 75 CL</b>	8,50€
<b>EAU PÉTILLANTE ÉVIAN 25L</b>	4,00€
<b>EAU PÉTILLANTE ÉVIAN 75 CL</b>	8,50€
<b>ORANGEADE PÉTILLANTE - BIO</b>	4,00€
<b>CITRONNADE PÉTILLANTE - BIO</b>	4,00€
<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO</b>	4,00€
<b>FANTA</b>	4,00€
<b>SPRITE</b>	4,00€
<b>SCHWEPES INDIAN TONIC</b>	4,00€
<b>SCHWEPES AGRUM'</b>	4,00€
<b>ICE TEA ORIGINAL</b>	4,00€
<b>ICE TEA GREEN</b>	4,00€
<b>ICE TEA PÊCHE</b>	4,00€



## Nos spiritueux au verre .

*Soft inclus .*

<b>BULLDOG</b>	9,00€
<b>HENDRICKS</b>	11,00€
<b>GIN MARE</b>	12,00€
<b>MONKEY 47</b>	14,00€
<b>POLIAKOV</b>	9,00€
<b>BELVÉDÈRE</b>	11,00€
<b>BACARDI</b>	9,00€
<b>BACARDI CARTO ORO</b>	10,00€

## À base de champagne Pommery .

<b>KIR ROYAL</b>	12,50€
<b>FRENCH 75</b>	16,00€
<b>CHAMPAGNE MARGARITA</b>	15,00€
<b>MOJITO ROYAL</b>	19,00€

## Notre sélection de whiskies .

*Soft inclus .*

<b>JACK DANIEL'S</b>	10,00€
<b>JACK DANIEL'S HONEY</b>	11,00€
<b>NIKKA FORM THE BARREL</b>	12,00€
<b>JOHNNY WALKER GREEN LABEL</b>	15,00€

## Nos bières .

<b>STELLA AU FÛT</b>	4,00€
<b>TRIPEL KARMEIT AU FÛT</b>	5,50€
<b>DUVEL</b>	5,00€
<b>LEFFE BLONDE / BRUNE</b>	4,50€
<b>LINDEMANS KRIEK / PÊCHERESSE</b>	4,00€
<b>HOEGAARDEN BLANCHE</b>	3,50€
<b>ZINNEBIR</b>	5,50€
<b>VEDETT</b>	3,50€
<b>ORVAL</b>	6,50€
<b>LA CHOUFFE</b>	5,00€
<b>KWAK BLONDE / ROUGE</b>	4,50€
<b>CORONA</b>	4,00€
<b>VICTORIA</b>	4,50€

## Nos boissons chaudes .

<b>ESPRESSO</b>	3,00€
<b>CAFÉ</b>	3,50€
<b>CAPPUCCINO</b>	4,50€
<b>IRISH COFFEE</b>	7,00€
<b>THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE</b>	4,50€

## Nos digestifs .

<b>AMARETTO</b>	8,00€
<b>SAMBUCA</b>	6,00€
<b>GRAPPA</b>	6,00€
<b>LIMONCELLO</b>	5,00€

# CHER(E) CLIENT(E),

Nous sommes ravis de vous informer que notre restaurant vous offre la possibilité de privatiser nos locaux pour vos événements spéciaux. Que ce soit pour une fête d'anniversaire, un mariage intime, une réunion de famille ou un événement d'entreprise, nous sommes prêts à créer une expérience inoubliable pour vous et vos invités.

En privatisant notre restaurant, vous bénéficierez d'un espace exclusif où vous pourrez profiter pleinement de notre cuisine raffinée, de notre service attentif et de notre ambiance chaleureuse. Nous sommes prêts à personnaliser chaque détail pour répondre à vos besoins et à vos préférences, que ce soit en termes de menu, de décoration ou d'aménagement de l'espace.

Notre équipe dévouée sera à votre disposition pour vous aider à planifier et à organiser votre événement, afin de garantir son succès. Nous nous engageons à faire de cette occasion un moment mémorable pour vous et vos invités, en veillant à ce que chaque aspect soit pris en charge avec soin et professionnalisme.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de la privatisation de notre restaurant pour votre prochain événement. Nous sommes impatients de vous accueillir et de faire de votre journée spéciale une expérience inoubliable.

MEAT30

MEAT 30  
RESTO & GRILL

Follow us .

