

MEAT 30

RESTO & GRILL



— LE MIDI CHEZ —

MEAT 30

— 12H — 15H —

Du lundi au vendredi, découvrez nos lunches préparés avec des produits frais et la même exigence de qualité que le soir.

Rapide, gourmand et pensé pour vos pauses du midi.

NOS FORMULES LUNCH

FORMULE 1 SPEEDY LUNCH

Pour une pause rapide et efficace.

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ OU THÉ

20,50€

FORMULE 2 TAKE YOUR TIME

Le parfait équilibre du midi.

PLAT DU JOUR
+
DESSERT

24,50€

FORMULE 3 BUSINESS LUNCH

Une expérience lunch complète.

ENTRÉE DU JOUR
+
PLAT DU JOUR
+
DESSERT

33,50€

• IL Y A TOUJOURS UNE POSSIBILITÉ DE MANGER À LA CARTE •



AVENUE LOUIS BERTRAND 53
1030 BRUXELLES



MEAT30.BE

MENU MIDI

12H — 15H

MEAT

30

BRIOCHE MEAT30

EFFILOCHÉE

Bœuf effiloché, fromage Chimay, oignons caramélisés, miel et noix.

15,90€

STEAK & EGG

Tranche de bœuf Angus, guacamole, œuf poché, sauce hollandaise.

17,90€

GARLIC

Tranche de bœuf Angus, beurre à l'ail, roquette et parmesan.

16,90€

SAUMON

Saumon, avocat, œuf poché, sauce hollandaise.

17,50€

TARTARE À L'ITALIENNE

Tartare de bœuf, tomates séchées, parmesan, roquette, huile d'olive extra vierge.

18,50€

SALADES

COUSCOUS PERLÉ À LA GRECQUE

Perles de couscous, tomates cerises, concombre, olives, herbes fraîches, feta et vinaigrette citronnée.

17,50€

SALADE SAUMON

Saumon frais, mesclun croquant, avocat, concombre et tomates cerises.

21,00€

SALADE CÉSAR

Poulet grillé, croûtons dorés, parmesan et salade croquante, sauce César.

18,00€

PÂTES

★ RIGATONI AU SHORT RIB

Bœuf effiloché, sauce tomate, parmesan.

24,00€

★ GEMELLI TRUFFE & CHAMPIGNONS

Sauce crémeuse à la truffe, champignons sauvages, parmesan.

21,00€

• IL Y A TOUJOURS UNE POSSIBILITÉ DE MANGER À LA CARTE •



AVENUE LOUIS BERTRAND 53
1030 BRUXELLES



MEAT30.BE

NOS ENTRÉES *à partager.*

DUO DE TACOS 2/4/6pc 14,00€ / 22,00€ / 32,00€ Bœuf et poulet, sauces du chef	MINI BROCHETTE DE BŒUF 4/8/12pc 14,00€ / 21,00€ / 31,00€ Brochette de Bœuf grillé marinées et grillées au feu de bois
AUBERGINE PARMIGIANA 19,00€ Aubergine gratinée, parmesan, scamorza, tomates rôties, huile de basilic	CARPACCIO DE BŒUF 23,00€ Bœuf cru finement tranché, sauce signature, parmesan, citron.
GAMBAS GRILLÉES 24,50€ Beurre d'ail	CROQUETTES DUO 22,00€ Croquettes artisanales au fromage et aux crevettes grises, panure croustillante, persil frit et citron.
CRISPY RICE 25,00€ Tartare de bœuf, sauce ponzu	BURRATA CRÉMEUSE 17,00€ Burrata crémeuse, tomates cerises rôties au four, ail, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

NOS PÂTES

RIGATONI AU SHORT RIB 24,50€ Bœuf effiloché, sauce tomate, parmesan	GEMELLI TRUFFE & CHAMPIGNONS 21,00€ Sauce crémeuse à la truffe, champignons sauvages, parmesan
---	--

NOS BURGERS

Nos burgers sont servis avec des frites fraîches.

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

Nos plats végétariens .

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

Menu enfants .

KIDS BURGER 14,00€ Steak haché Black Angus, ketchup, cheddar, frites fraîches



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

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES 300 gr.

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

ENTRECOTE DE BLACK ANGUS <small>IRLANDAIS</small>	37,50€
ESCALOPE DE POULET GRILLÉ	28,50€
FILET PUR DE BŒUF <small>CHAROLAIS</small>	46,50€
BAVETTE DE BŒUF <small>IRLANDAIS</small>	34,00€
TARTARE DE BŒUF	30,00€
TAGLIATA DE BŒUF	39,00€
WAGYU DE BŒUF	99,00€

Grosses coupes .

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

Ribs de bœuf ±500-600 gr .

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 .

CHEESECAKE SAN SEBASTIAN AU SPÉCULOOS	14,00€	CAFÉ GOURMAND	15,00€
Fromage fondant à cœur, à la surface dorée et légèrement caramélisée		Assortiment de mini-desserts	
CRÈME BRÛLÉE	12,00€	SNICKERS MEAT30	15,00€
MILLE-FEUILLE	14,00€	Crème à la cacahuète, caramel beurre salé, cacahuètes	
Feuilletage croustillant, crème vanille légère, noix de pécan, caramel beurre salé maison		DAME-BLANCHE	12,00€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	12,50€	Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly légère et éclats croquants	
Meringue croustillante, crème vanille, fruits de saison			

NOS BOISSONS

Nos mocktails .

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

Nos cocktails .

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

Nos softs .

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



Nos spiritueux au verre .

Soft inclus .

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

À base de champagne Pommery .

KIR ROYAL	12,50€
FRENCH 75	16,00€
CHAMPAGNE MARGARITA	15,00€
MOJITO ROYAL	19,00€

Notre sélection de whiskies .

Soft inclus .

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

Nos bières .

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

Nos boissons chaudes .

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

Nos digestifs .

AMARETTO	8,00€
SAMBUCA	6,00€
GRAPPA	6,00€
LIMONCELLO	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 .

