



# M-EATERY

MECHELEN

— EST. 2014 —

**FOOD** ♦ *drinks*

## MEET *the idea*



Zaakvoerder Scalle en de horeca, het is al achttien jaar lang een geslaagde combinatie. Zijn eerste liefde 'Den Boesj' aan het stationsplein staat bij menig Mechelaar bekend als gezellige bar, waar men zich welkom voelt en ongestoord kan genieten van een avondje uit. Een pintje aan de bar of iets verfijnder in de uitnodigende kroeg, bij Scalle is iedereen steeds een welgekomen gast.

In 2013 voelde Scalle echter de drang naar een bijkomend avontuur, een nieuwe uitdaging. Een plotse opportuniteit in de nabijheid van 'Den Boesj' diende zich aan als een niet te missen kans. Brasserie La Flèche, eveneens een begrip in de Mechelse horeca-wereld, hield op te bestaan en dus sloegen Scalle en zijn goede vriend Mehdi de handen in elkaar om iets nieuws te starten, iets unieks. Het gebouw werd grondig aangepakt en een professioneel en enthousiast architectenteam zorgde voor een unieke look met een ontspannen sfeer.

Iedere horecazaak heeft echter ook nood aan een topteam met fijne en dynamische gastvrouwen en -heren. Het keukenteam rond chef Bolle en zijn rechterhand Mila, die in het verleden hun strepen al verdiend hebben, bruist van de energie en staat te popelen om haar passie voor gastronomie te vertalen in overheerlijke gerechten.

M-EATERY staat voor ontdekking. Het proeven van een heerlijk stukje vlees in de puurheid van zijn naam, het ontdekken van een lekker drankje bij heerlijke antipasti en dit allemaal in een mooi kader in de fijne stationsomgeving die volop in beweging is.

Fijn dat ook u wilt proeven van wat hopelijk een mooi verhaal mag worden...

**WELKOM IN M-EATERY!  
GENIET VAN DE SFEER EN  
LAAT HET SMAKEN.**



## PRIME MEAT ÉN DE JOSPER GRILL, EEN BIJZONDERE ERVARING

De combinatie van heerlijke vleessoorten aangevuld met verse ingrediënten in de puurheid van hun smaak liggen aan de basis van onze (h)eerlijke ervaringen. Een duidelijke visie indachtig hebben we een team geselecteerd met een mooie balans tussen ervaring, jong dynamisme en passie. Ons doel? U culinair te laten genieten van uw M-eatery beleving.

## JOSPER, PASSION FOR GRILLING

Josper is de elegante combinatie tussen een grill en een oven in één toestel. Deze gesloten grill op houtskool zorgt er voor dat smaken en aroma's beter tot hun recht komen.

## M-EET DRINKS

Cola	€ 2,90
Cola Light	€ 2,90
Cola Zero	€ 2,90
Fanta	€ 2,90
Sprite	€ 2,90
Minute Maid: Sinaas / ACE / Appel / Appel-kers / Tomaat	€ 3,00
Schweppes Indian Tonic / Agrum / Bitter lemon	€ 3,00
Gini	€ 3,00
Lipton Ice Tea / Green	€ 3,00
Canada Dry	€ 3,00
Cécémel	€ 3,00
Chaudfontaine Niet bruisend 25 cl / 50 cl / 100 cl	€ 2,80 / € 5,00 / € 8,00
Chaudfontaine Licht bruisend 50 cl / 100 cl	€ 2,80 / € 5,00 / € 8,00
Chaudfontaine Bruisend 25 cl / 50 cl / 100 cl	€ 2,80 / € 5,00 / € 8,00
Vers sinaasappelsap	€ 5,00
Premium tonic	€ 3,50

## M-EET BEERS

### TAP BIEREN

Maes	€ 2,90
Grimbergen: Blond / Bruin	€ 3,80
Mort Subite: Kriek	€ 3,10

### FLES BIEREN

Affligem: Blond / Dubbel / Tripel	€ 3,80
Mort Subite: Gueuze	€ 3,10
Grimbergen: Tripel	€ 3,80
Brugs tarwebier	€ 3,10
Desperados	€ 3,80
Duvel	€ 4,20
Chimay Blauw 9%	€ 4,50
Chimay Rood 7%	€ 4,50
Chimay Wit 8%	€ 4,50
Gouden Carolus: Classic / Tripel	€ 4,50



## M-EET SPIRITS

Ricard "comme il faut" 2 cl	€ 2,90
Ricard 5 cl	€ 5,50
Sandeman red	€ 4,50
Sandeman white	€ 4,50
Domecq (dry Sherry)	€ 4,50
Bisquit (Pineau des Charentes)	€ 4,50
Lillet wit (Vermouth)	€ 5,20
Lillet rosé (Vermouth)	€ 5,20
Lillet rood (Vermouth)	€ 5,20
Campari	€ 5,20
Havana Club 3 anos	€ 7,50
Havana Club 7 anos	€ 8,50
Beefeater	€ 6,70
Beefeater 24	€ 8,70
Plymouth	€ 8,70
Monkey 47	€ 10,00
Absolut Vodka	€ 6,70
Jameson	€ 6,90
Aperol Spritz	€ 7,00

## M-EET BUBBLES

Cava Brut	glas	€ 6,00
	fles	€ 26,00
Kirr Royal		€ 8,00
Mumm	glas	€ 12,00
	fles	€ 65,00
Mumm Rosé	fles	€ 75,00
Artéis & co	fles	€ 75,00

## M-EET HOUSEWINES

Huiswijn wit: Rucahue, Sauvignon Blanc	glas	€ 4,80
Huiswijn rosé: Les Petits Secrets Grenache	glas	€ 4,80
Huiswijn rood: Jean Berteau Côtes Du Rhône	glas	€ 4,80
Huiswijn wit: Rucahue, Sauvignon Blanc	fles	€ 21,00
Huiswijn rosé: Les Petits Secrets Grenache	fles	€ 21,00
Huiswijn rood: Jean Berteau Côtes Du Rhône	fles	€ 21,00

*Bekijk onze wijnkaart voor meer specials*

## M-EET COCKTAILS

Aperitif Maison	Lillet cocktail	€ 10,00
La vie en rose	Lillet cocktail	€ 10,00
Cuba Libré	Havana cocktail	€ 10,00
Cucumber Saké	Saké cocktail	€ 11,00
Basil Smash	Premium Gin cocktail	€ 9,00
Cointreaupolitan	Cointreau cocktail	€ 10,00
M-egroni	Lillet cocktail	€ 10,00
Wodka Sour	Absolut cocktail	€ 9,00
Cranberry delight	Non alcohol cocktail	€ 7,00

## M-EET WITH FRIENDS

Antipasti bord (min. 2 personen)

(pp) € 10,00

Assortiment van onze beste antipasti in combinatie met een heerlijk gesmolten camembert





## M-EET STARTERS

Huisgemaakte garnaalkroketten met hun mayonaise en gefruite peterselie	€ 17,00
Beef Bijou: carpaccio van Black Angus, traag gegaard buikspek, gerookte ossetong, tartaar van Piemonteese, Secreto n°7 en homemade dolce zero ijs	€ 18,00
Hure van ossetong, pulled veal, zwarte pens en gegrilde langoustine (vers)	€ 17,00
Gegrilde ganzenlever, structuren van appel en speculoos	€ 17,00
The best of beef: kalfshersentjes, gribich, gerookt en gegrilde ossetong, sorbet van mierikswortel, kalfszwezerik (hart) en truffelpuree	€ 19,00
Carpaccio van Iberico flanksteak met tartufata en ganzenlever, ciprianidressing	€ 18,00
Langoustine "à la nage" (vers)	€ 19,00

## M-EET IN TIME

Lunch (2)	€ 21,00
Lunch (3)	€ 28,50

*Enkel tussen 12 en 14u*

*\*Vanaf 6 personen vragen wij rekening te houden met 4 verschillende voor- en 7 verschillende hoofdgerechten. Team M-eatery dankt u!*

# JOSPER MEAT

## STEAK

Schotse Angus (babytop)	€ 23,00
Uruguayaanse bavette	€ 22,00

## FILET PUR

Shorthorn (IE)	€ 39,00
West-Vlaams Rood (BE)	€ 38,00
Limousin (FR)	€ 35,00
Salers (FR)	€ 39,00

## ENTRECÔTE

Iberico ribeye	€ 39,00
Blonde D'Aquitaine	€ 37,00
Schotse Black Aberdeen (360° Dry-Aged)	€ 34,00
Uruguayaanse angus	€ 34,00

## CÔTE À L'OS (MET BEEN) - 2 personen

Rubia Gallega (ES - Dry-Aged 6 weken)	(pp) € 61,00
West-Vlaams Rood (Dry-Aged 6 weken)	(pp) € 50,00
Galloway (Schotland - Dry-Aged 3 weken)	(pp) € 52,00

## EXTRA BIJGERECHTEN

Gegrilde aubergine met baba ganoush	€ 6,00
Piquilo met spicy ricotta	€ 6,00
Boschampignons met truffel & look	€ 8,00
Slaatje van babytomaatjes	€ 6,00
Witloofslatje	€ 5,00
Marktslaatje (dagelijks te bepalen)	€ 6,00

Al onze runderrassen zijn terroirgebonden.

*Keuze: Verse frietjes, kroketjes, jacked potato met zure room, aardappel in de schil met lookboter, krieltjes uit de Josper*

*Sauzen: Peperroom, archiduc, zachte gorgonzola, bearnaise, choron, paprikaroom met dragon en truffel*

## M-EATERY

Beef Wellington (Australische Wagyu) met ganzenlever, oesterzwammen en bladspinazie	€ 28,00
Ribbetjes sweet & spicy met vers marktslaatje en aardappel in de schil	€ 21,00
Oosterse Kinchi (koude rundstartaar) met een crumble van gepekeld eidooier en algen	€ 21,00
Cevenne ajuin in verschillende structuren 🍴	€ 22,00
Traag gegaarde varkenswangen met gouden Carolus, ingelegd mosterdzaad en witloofsalade	€ 27,00

## M-EET FISH

Gegrilde griet, dyonaise, bladspinazie en pommes chateau	€ 35,00
Couronne van zeetong, karnemelkpuree en preijus	€ 32,00
Pladijs Meunière	€ 28,00
Gebakken forel, traag gegaard buikspek, bosuitjes en cœur de bœuf tomaat	€ 24,00



*\*Vanaf 6 personen vragen wij rekening te houden met 4 verschillende voor- en 7 verschillende hoofdgerechten. Team M-eatery dankt u!*

## M-EET COFFEE

Koffie		€ 3,00
Mokka		€ 3,00
Decafeïné		€ 3,10
Caffé Latte		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,10
Warme chocolademelk		€ 3,20
Thee: Samova assortiment		€ 4,00
<i>High Darling: Bio Darjeeling</i>		
<i>Maybe Baby: Bio fruitmix met ananas &amp; aardbei</i>		
<i>Team Spirit: Kruiden/Groene thee</i>		
<i>Lazy Daze: Bio Zwarte thee Earl Grey</i>		
<i>Jasmijn: Jasmijn thee op basis van groene chinese thee</i>		
<i>Istanbul Nights: Bio Zwarte thee/Munt</i>		
<i>Scuba Garden: Niet gefermenteerde rooibos met zeealgen spirulina &amp; sinaasappel, ontzurend (bevat geen theïne)</i>		
<i>Low Rider: Chinese gerookte green needle thee met veel antioxidanten</i>		
Verse muntthee		€ 4,00
Irish coffee	Jameson Irish Whisky	€ 8,50
Italian coffee	Disaronno Amaretto	€ 8,50
French coffee	Martell VS Cognac	€ 8,50
Cuban coffee	Havana club 7 anos	€ 9,50
Baileys coffee		€ 8,50
Carachillo	Spanish Cognac	€ 7,00
<i>Met vers gemaakt zoetje</i>		

## M-EET SWEETS

Moeulleux, gelei van sinaas en basilicum	€ 11,00
Dame blanche M-eatery style	€ 11,00
Sabayon van Geuze (per twee personen)	(pp) € 10,00
Josper baby Pineapple	€ 11,00
Schockaert masterpieces (kaasplankje)	€ 14,00
Koffie, mascarpone en hazelnoot	€ 11,00
<i>Ons ijs is huisgemaakt</i>	

## M-EET BEFORE SLEEP

Disaronno	Amaretto	€ 6,00
Ramazotti	Sambuca	€ 6,50
Cointreau		€ 6,50
Baileys	Whisky cream	€ 6,50
Grappa		€ 8,00
Calvados		€ 8,00
Poire Williams		€ 8,00
Havana Club Seleccion de Maestros	Rum	€ 12,00
Martell VS	Cognac	€ 6,50
Martell XO	Cognac	€ 22,00
Chivas Regal 12Y	Scotch blend deluxe	€ 7,00
Chivas Regal 18Y	Scotch blend deluxe	€ 11,00
Royal Salute 21Y	Scotch blend deluxe	€ 24,00
Jameson Select reserve	Irish blend deluxe	€ 8,00
The Glenlivet Founders reserve	Single malt	€ 8,00
The Glenlivet 15Y	Single malt	€ 9,00
The Glenlivet 16Y Nadurra	Single malt	€ 12,00
Longmorn 16Y	Single malt	€ 11,00
Scapa the orcadian	Single malt	€ 11,00
Aberlour 10Y	Single malt	€ 7,00
Aberlour A'bunadh	Single malt	€ 12,00
Limoncello		€ 5,50
Ratafia		€ 6,50



# M-EET THE BEEF

## BLONDE D'AQUITAINE

Zoals de naam al doet vermoeden vindt het ras zijn oorsprong in de zuidwest Franse regio Aquitanië. Tot 1920 waren er drie onderrassen in Aquitanië en omgeving namelijk de Garonnaise rondom de river de Garonne tussen Agen en Bordeaux, de Quercy en de Blonde van de Pyreneeën aan de voet van de westelijke Pyreneeën. Door deze rassen te combineren en te kruisen met enkele andere rassen, zoals de Limousin (rund) en Charolais

(rund), ontstond een vleesras dat unieke eigenschappen wist te combineren.

Nationaal en internationaal staan de runderen volop in de belangstelling. En dat terwijl het een relatief jong ras is, dat het op moet nemen tegen andere, veel grotere vleesrassen. Het vlees is van de hoogste kwaliteit; mals, fijnradig en smaakvol, en de dieren vervetten minder snel.

## SALERS



Misschien wel het meest karaktervolle Franse ras. Roodkleurige runderen met lange S-vormige hoorns. Ze leven in het soms barre klimaat van de Cantal. Hierdoor en door de vele beweging die ze hebben tijdens het zoeken naar natuurlijke voeding geven ze heel intens vlees: een volle, diepe vleessmaak. Soms een beetje ruw en minder fijn van draad waardoor de smaken nog meer loskomen. Vlees voor de echte vleeseter.

## RUBIA GALLEGA

Het prachtige Iberische rundvlees Rubia Gallega wordt steeds bekender in Nederland en België. Het vlees heeft een zeer mooie en verfijnde smaak. Een duidelijk kenmerk van dit rundvlees is de subtiele vetdooradering, ook wel marmering genoemd. Marmering is vet wat tussen het spierweefsel zit, intramusculair vet. Het vlees heeft verder een kruidige en iets ziltige smaak en staat bij

vele Spaanse sterrenkoks al jaren prominent op de kaart. Deze smaakbeleving ontstaat door de natuurlijke en vrije levenswijze van deze runderen. In Galicië is het standaard dat runderen pas na twee tot zeven jaar worden geslacht. Dit is veel later dan andere, gangbare runderen. De dieren hebben dus alle tijd gehad om te genieten van al het goede dat de natuur te bieden heeft.

## HET DRY-AGED RUNDVLEES

Voor de ultieme smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen. Enzymen zorgen ervoor dat eiwitten worden afgebroken tijdens de rijping. Eiwitten zorgen voor de samenhang en stevigheid van het vlees. Door het afbreken van eiwitten wordt het vlees malser en ontwikkelt ook een intensere smaak.

Dry-Aged vlees is veel donkerder dan vlees dat direct van het slachthuis komt en is populair bij liefhebbers van rundvlees.

## SCHOTSE BLACK ABERDEEN

Aberdeen Angus is de originele naam van het ras uit Schotland, van de graafschappen Aberdeenshire en Angus. Dit oorspronkelijke ras is ook bekend als Black Angus met een eigen stamboek in de USA. De steakkwaliteit van de Angus is de beste ervaring voor de 'beef-eater' van vandaag.

De combinatie van smaak, textuur, mix van smaken, kleur, vorm en geur is zodanig gebalanceerd dat geen enkel stukje rundvlees kan concurreren met een Aberdeen Angus steak.







**M-EATERY**

MECHELEN

— EST. 2014 —



#meatery

