



M-EATERY

MECHELEN

— EST. 2014 —

M-EATERY • EST. 2014



4
YEARS

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. Scalle en zijn goede vriend Mehdi, gekend als één van de gezichten van het livecommunicatie-agency NewWorld en nog heel wat andere projecten in en rondom Mechelen, sloegen de handen in elkaar om iets nieuw op te starten, iets uniek!

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.

De kitchencrew opgebouwd rondom chef Bolle die in het verleden zijn strepen reeds verdiend heeft, aangevuld met heel wat jong en ambitieus keukengeweld vol creatieve ideeën, 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 u ook wilt proeven van ons gezamenlijk verhaal dat ondertussen haar 4de kaarsje mag uitblazen!

**WELKOM IN M-EATERY,
ONTPAN, 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 / Tomaat	€ 3,00
Schweppes Indian Tonic / Agrum / Bitter lemon	€ 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
Homemade iced-tea infusion	€ 5,00
Gingerbeer	€ 4,00



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 Brut 2008	glas	€ 13,00
	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	Premium Gin 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
Rhubarb twist	Cointreau cocktail	€ 11,00
Matcha sour	Premium Gin cocktail	€ 10,00
Nuk-luk	Witbier/Vlier cocktail	€ 9,00
Cranberry delight	Non alcohol cocktail	€ 7,00

M-EET WITH FRIENDS

Butcher's plate (min. 2 personen) (pp) € 10,00

Assortiment van onze beste antipasti



DON'T FORGET TO MENTION
FOOD ALLERGIES!

No, allergic
to cats...

Allergic to eggs?

We don't eat
cats here.

M-EET STARTERS

Ceviche van wilde zeebaars, roze pompelmoes, duindoornbes & in primitivo geweekte zilveruitjes	€ 18,00
Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde garnaaltjes & bladpeterseliemayonaise	€ 17,00
Gelakte zwezerik (hart), agrumes, gepofte zwarte quinoa & gepekeld groentjes	€ 21,00
Tonato - Gegrilde kalfsfilet, rauwe tonijn, dashi	€ 19,00
Butcher's love van Black Angus carpaccio, venkelworst, tartaar piemontese, crispy belly, pulled veal & homemade prei/yuzu ijs	€ 17,00
Josper gegrilde mergpijp, pulled beef, crumble van zwarte olijven, granny smith structuren	€ 17,00

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

Iberico filet mignon (ESP)	€ 23,00
Black Angus prime bavette (USA)	€ 25,00

FILET PUR

Simmentaler (AUT)	€ 38,00
Parthenaise (FRA)	€ 35,00
Black Pearl (POL)	€ 34,00

ENTRECÔTE

Black Angus (ARG)	€ 32,00
Casina (ESP)	€ 39,00
Black Aberdeen (SCO - 360° Dry-Aged)	€ 34,00
Holstein (NED - Dry-Aged 6 weken)	€ 38,00

CÔTE À L'OS (met been) - 2 personen

Rubia/Holstein (ESP - Dry-Aged 8 weken)	(pp) € 64,00
Normandie (FRA - Dry-Aged 6 weken)	(pp) € 56,00

Al onze runderrassen zijn terroirgebonden

EXTRA BIJGERECHTEN

Gegrilde lettuce, cardini dressing, crispy chicken	€ 6,00
Gegrilde groene asperges, truffelmayonaise, parmezaan & hoeve-ei	€ 7,00
Slaatje van baby- & zongedroogde tomaatjes	€ 5,00
Marktsalade met gepekeld groentjes	€ 5,00
Gegrilde prei, zure room & limoen	€ 6,00

Keuze: Verse frietjes, kroketjes, jacked potato met zure room, rozemarijn aardappeltjes

Sauzen: Romesco, peperroom, bearnaise, zachte gorgonzola, kervelmosterd, chimichurri



M-EATERY

Groentenstoofpotje met kroepoek van curry	€ 22,00
Traaggegaarde hoisingelakte beefribs, beefjus & rozemarijn aardappeltjes	€ 35,00
Frisse bulgursalade met munt, gegrilde balkenbrij, gerookte Holstein dunne lende, komkommerjus & espelette peper	€ 24,00
Carné picada, handgesneden rundstartaar (Iberico rund), chorizo, crème van Piquillo & aioli	€ 23,00
Tagliata van onglet (blanc bleu Belge), truffel, limoen, shiitake & rozemarijn aardappeltjes	€ 26,00
Ribbetjes in honing/soja gesmeerd	€ 22,00

M-EET FISH

Tataki van verse tonijn, trofie al pesto & groene asperges	€ 29,00
Fregolasalade met gerookte & gegrilde paling, groene kruidenmayonaise en basilicumchips	€ 26,00
Jospergegrilde King Krab poot met citroentijm, dashiboter & daikon met zeebananen	€ 48,00
Noordzeekabeljauw met krokante garnaltjes, mosseltjes, oesterzwam & goujonette	€ 33,00
Gegrilde zeekat, romesco & in reuzel gebakken aardappeltjes met rozemarijn	€ 25,00



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

M-EET COFFEE & TEA

Koffie		€ 3,00
Mokka		€ 3,00
Decafeiné		€ 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 & 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 & sinaasappel, ontzurend (bevat geen theïne)</i>		
<i>Low Rider: Chinese gerookte green needle thee met veel antioxidanten</i>		
<i>Smooth operator: Bio Kamille</i>		
Verse muntthee		€ 4,00
Irish coffee	Jameson Irish Whiskey	€ 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

Panna cotta van mango, pecannoot & chocoladechips	€ 11,00
Dame Blanche, our way	€ 12,00
Dolce Caprese van honingtomaat, basilicum, meringue, vanille-yoghurt, hartige aardbeien & szechuanpeper	€ 12,00
Gegrilde pompelmoes, thee van zwarte kardemom, pistache-ijs	€ 10,00
Lime cheesecake met matcha	€ 11,00
<i>Ons ijs is huisgemaakt</i>	



M-EET BEFORE SLEEP

Disaronno	Amaretto	€ 6,00
Ramazotti	Sambuca	€ 6,50
Cointreau		€ 6,50
Baileys	Whiskey cream	€ 6,50
Grappa Dolcetto		€ 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

HET NORMANDISCHE RAS, AUTHENTICITEIT EN KWALITEIT

Normandische runderen, een gemengd ras van Normandische oorsprong, staan zowel bekend voor de kwaliteit van hun melk als voor die van hun vlees. Het fel gekleurde, subtiel doorregen, sappige en smakelijke

vlees is bijzonder goed geschikt om te rijpen aan het been. Na 25 dagen in de rijpingscel, komen de intrinsieke kwaliteiten van het product helemaal tot hun recht en levert het eten ervan een intens genoeg op.

SIMMENTALER

Het is een runderras dat hoofdzakelijk in Oostenrijk en Duitsland wordt gekweekt. Het is een ware delicatessen. De runderen lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen en de Duitse Alpen, waar ze veel kruiden eten waardoor het vlees karaktervol van smaak is. Het vlees van het Simmental rund is fijn van structuur en heeft een goede vetdooradering.



PARTHENAISE

Dit vleesras staat bekend om de unieke smaak en malsheid van het vlees. De dieren worden afgemest in groepshuisvesting op stro en met natuurlijke voeding. Ze krijgen de tijd om te groeien, waardoor een gezonde en ontspannen levensduur wordt bereikt. Dit komt weer ten goede aan het vlees. Parthenaise vlees is bovendien cholesterol verlagend.



HOLSTEIN

Holstein is rundvlees van topkwaliteit. Het komt van zwart-witte melkkoeien van minstens 3 jaar oud. Ze worden streng geselecteerd: slechts 8% van de dieren voldoet aan de eisen qua vorm en vetgehalte. Bovendien hebben de dieren zich lang gevoed met grassen, waardoor hun vlees boordevol smaak zit.



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.





#MEATERY

