




M-EATERY

MECHELEN

— EST. 2014 —



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 / 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 Ice-tea	€ 5,00
Gingerbeer/Ginger-Ale	€ 4,00



M-EET BEERS

TAP BIEREN

Maes	€ 2,90
Grimbergen: Blond / Bruin	€ 3,80

FLES BIEREN

Affligem: Blond / Dubbel / Tripel	€ 3,80
Mort Subite: Gueuze	€ 3,10
Grimbergen: Tripel	€ 3,80
Mort Subite: Kriek	€ 3,10
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
Sherry (droog)	€ 4,50
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 años	€ 7,50
Havana Club 7 años	€ 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	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: Château des Séraphin	glas	€ 4,80
Huiswijn wit: Rucahue, Sauvignon Blanc	fles	€ 21,00
Huiswijn rosé: Les Petits Secrets Grenache	fles	€ 21,00
Huiswijn rood: Château des Séraphin	fles	€ 21,00

Bekijk ook zeker en vast onze wijnkaart.

M-EET COCKTAILS

Aperitif Maison	Premium Gin	€ 10,00
La vie en rose	Lillet	€ 10,00
Thai Detox	Mocktail	€ 7,00
Matcha Sour	Premium Gin	€ 10,00
Moscow Mule	Vodka	€ 11,00
British Celery	Gin	€ 11,00
Blueberry Bourbon	Bourbon	€ 11,00
Coconut Gin Fizz	Gin	€ 12,00
Kiwi, Mint and Rhum	Rhum	€ 12,00

M-EET WITH FRIENDS

Meet with friends:
butchers plate minimum 2 personen (pp) € 11,00

Weekaanbod 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

Carpaccio Wagyu / emulsie artisjok / Colatura di Alici	€ 19,00
Kroket "zwezerik & Zwartpootkip" / gefermenteerde citroen	€ 21,00
"Beefteaser" Pulled pork / Tartaar Piemonte / Dolce Zero / carpaccio/ buikspek / Piquillo	€ 18,00
Ceviche wijting / Yellow Tandoori / Leche de tigre / kokos	€ 17,00
Lamstong / kalfshersenen / merg	€ 19,00
6 oesters "Creuse" natuur / Dashi - sjalot	€ 17,00

M-EET IN TIME

Lunch (2)	€ 24,00
Lunch (3)	€ 31,50

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

Filet Mignon Iberico	€ 24,00
Bavette "Angus Prime"	€ 25,00
Wagyu Picanha	€ 31,00

FILET PUR

Iberico	€ 39,00
West-Vlaams Rood	€ 41,00
Sashi (Deens)	€ 36,00

ZES-RIB

Black Aberdeen 360°	€ 39,00
USA Prime	€ 38,00
Ayrshire (Schots)	€ 34,00

COTE A L'OS - 2 personen

Hereford - dry aged 4 weken	(per persoon) € 56,00
West-Vlaams rood - dry aged 6 weken	(per persoon) € 64,00

EXTRA BIJGERECHTEN

Wortel / Raz el Hanout / kervel	€ 6,00
Tomatenslaatje	€ 5,00
Aubergine / Baba Ganoush / miso / bonito	€ 7,00
Bloemkool / Mornay-mayonaise	€ 7,00
Slahart / ansjovis / kappers / citroen	€ 7,00

Keuze: verse frietjes, aardappel in de schil, verse kroketjes, gebakken krieltjes

Sauzen: peperroom, béarnaise, chimichurri, kervelmosterd, champignon/dragon/truffel



M-EATERY

Tartaar "Black Angus" / mergpijp / pomme paille / limoenmayo	€ 24,00
Ribbetjes "original"	€ 23,00
Crispy duck salad	€ 27,00
Beefrib / aubergine / shitake	€ 36,00
Tagliata Onglet / rucola / parmezaan / limoen	€ 26,00
Gegrilde zoete aardappel / chili sin carne / zure room 🌿	€ 23,00

M-EET FISH

Paling in 't groen	€ 32,00
Zeeduivel / coeur de boeuf / sauce vierge	€ 32,00
Tataki tonijn / shitake / furikake / unagi	€ 28,00
Mi-cuit zalm / gerookte tzatziki / orzo salade	€ 26,00



**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
Decafeïné		€ 3,10
Caffé Latte		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,10
Thee: Samova assortiment		€ 4,00
<i>High Darling: Bio Darjeeling</i>		
<i>Smooth operator: Bio Kamille</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>		
Verse muntthee		€ 4,00
Irish coffee	Jameson Irish Whisky	€ 9,50
Italian coffee	Disaronno Amaretto	€ 9,50
French coffee	Martell VS Cognac	€ 9,50
Cuban coffee	Havana club 7 anos	€ 9,50
Baileys coffee		€ 9,50
Carachillo	Spanish Cognac	€ 7,00

M-EET SWEETS

Pistache / matcha / kiwi	€ 10,00
Dame Blanche	€ 10,00
Cremeux witte chocolade / limoen / lavendel	€ 9,00
Cheesecake / mergkaramel / dolce zero	€ 11,00
Gazpacho aardbei / gerookte geitenkaas / rabarber	€ 10,00

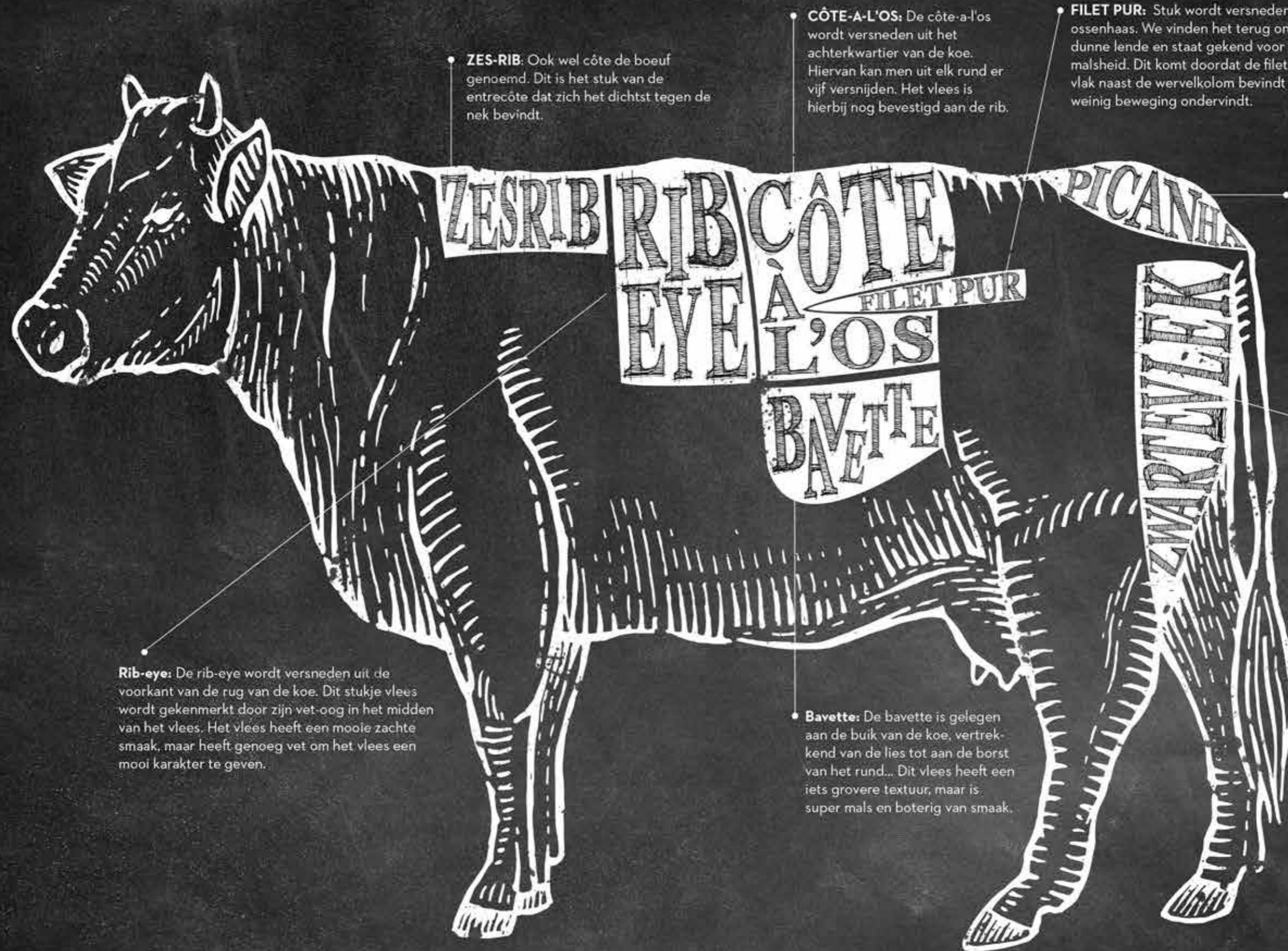


M-EET BEFORE SLEEP

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	Rhum	€ 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



ZES-RIB: Ook wel côte de boeuf genoemd. Dit is het stuk van de entrecôte dat zich het dichtst tegen de nek bevindt.

CÔTE-A-L'OS: De côte-a-l'os wordt versneden uit het achterkwartier van de koe. Hiervan kan men uit elk rund er vijf versnijden. Het vlees is hierbij nog bevestigd aan de rib.

FILET PUR: Stuk wordt versneden uit de ossenhaas. We vinden het terug onder de dunne lende en staat gekend voor zijn malsheid. Dit komt doordat de filet pur zich vlak naast de wervelkolom bevindt en dus weinig beweging ondervindt.

Picanha: Een iets minder gekend stukje van het rund, maar daarom zeker niet minder lekker. We kunnen het terugvinden in het staartstuk van de koe. Super smaakvol!

Zwarte Vlek: Dit is een stukje uit de bovenbil van het rund dat een iets donkerdere rode kleur heeft dan de rest van het vlees. Dit is te wijten aan het feit dat het stukje zich bevindt tussen twee spieren die voortdurend wrijving veroorzaken.

Rib-eye: De rib-eye wordt versneden uit de voorkant van de rug van de koe. Dit stukje vlees wordt gekenmerkt door zijn vet-oog in het midden van het vlees. Het vlees heeft een mooie zachte smaak, maar heeft genoeg vet om het vlees een mooi karakter te geven.

Bavette: De bavette is gelegen aan de buik van de koe, vertrekkend van de lies tot aan de borst van het rund... Dit vlees heeft een iets grovere textuur, maar is super mals en boterig van smaak.



#MEATERY

