

*Menu*

---

MEQAN

# Entrées

## FROID/COLD

**CARPACCIO DE FILET DE BŒUF** 13  
Vinaigrette au basilic – Mayonnaise à la truffe – Cornichons – Câpres – Ciboulette – Pignons de pin – Parmesan – Roquette

**MEZZE MIX** (2 pers.) 18  
Pita grecque – Şakşuka – Houmous – Haydari – Acılı Ezme

**SAKSUKA** 6,50  
Pita grecque – Aubergine – Poivron – Tomate – Piment vert – Ail – Épices orientales

**HOUMOUS** 6,50  
Pita grecque – Purée de sésame – Pois chiches bouillis – Huile d'olive – Ail – Citron

**MIX DE SAUCES** (2 pers.) 15  
Pain brioché – Aïoli – Beurre aux herbes – Tapenade d'olives

**HAYDARI** 6,50  
Pita grecque – Yaourt – Menthe – Feta – Ail – Ciboulette

**ACILI EZME** 6,50  
Pita grecque – Persil – Poivron finement haché – Oignon – Tomate – Noix – Épices orientales – Vinaigrette à la grenade

## TACOS CROUSTILLANTS

**TACO CHICKEN** (2 pièces) 10  
Filet de cuisse de poulet – Guacamole – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

**TACO SHRIMPS** (2 pièces) 12  
Crevettes Black Tiger – Guacamole – Mayonnaise au jalapeño – Oignon nouveau – Poivron

**TACO BEEF** (2 pièces) 11  
Bœuf haché Black Angus – Guacamole – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

**MIX DE TACOS** (3 Pièces) 16,50  
Mélange de tacos au poulet, au bœuf et aux crevettes

## ALLERGÈNES

Une carte des allergènes est disponible. Veuillez consulter un membre du personnel.

# Starters

## CHAUD / WARM

<b>GYOZA</b> Raviolis au poulet – Sauce ponzu – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron	11	<b>YAKITORI</b> Brochettes de poulet grillé – Sauce yakitori – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron	11
<b>GAMBAS BLACK TIGER</b> Sautées au beurre – Mayonnaise au jalapeño – Citron vert – Oignon nouveau – Poivron	15	<b>TORPEDO SHRIMPS</b> Crevettes torpedo frites – Sauce chili – Laitue – Citron vert	11
<b>CALAMARS LOLIGO</b> Anneaux de calamar frits – Sauce à l'ail – Citron vert	11	<b>FALAFEL</b> Pita grecque – Houmous – Oignons rouges (au sumac, citron et huile d'olive) – Sauce à l'ail	10
<b>SPICY CHICKEN TENDERS</b> Filet de poulet pané et frit – Marinade légèrement épicée – Parmesan – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron	11	<b>STICKY CHICKEN WINGS</b> Ailes de poulet grillées – Marinade légèrement épicée – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron	11
<b>SOUPE DE LENTILLES</b> Citron – Piment de Cayenne – Pain	7		

## MINI BURGERS

<b>MINI CHICKENBURGER</b> (2 pieces) Filet de poulet croustillant frit – Pain brioché – Sauce maison – Laitue – Cheddar – Cornichon – Oignons caramélisés – Piment Padron	13	<b>MINI ANGUSBURGER</b> (2 pieces) Bœuf Black Angus grillé – Pain brioché – Sauce maison – Laitue – Cheddar – Cornichon – Oignons caramélisés – Piment Padron	15
<b>MINI BURGER MIX</b> (2 pieces) Mélange de mini chickenburger et mini Angusburger	14		

## ALLERGÈNES

Une carte des allergènes est disponible. Veuillez consulter un membre du personnel.

## SPÉCIALITÉS

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

### MIXPLATEAU

(à partir de 2 personnes)

Grillades – Carré d'agneau – Travers de veau – Brochette de filet de bœuf – Brochette de poulet – Haut de cuisse de poulet mariné

Servi avec 4 sauces : Champignons, Chimichurri, Anticucho et Sauce à l'ail

36 P.P.

### MEQANPLATEAU

(à partir de 2 personnes)

Grillades – Carré d'agneau – Travers de veau – Brochette de filet de bœuf – Filet d'agneau – Mini Angusburger

Servi avec 4 sauces : Champignons, Chimichurri, Anticucho et Sauce à l'ail

43 P.P.

### SPARERIBS

Cuisson lente et grillés – Marinade aigre-douce – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron

30

### MARINATE MIX

Cuisson lente et grillés – Mélange de travers de veau et de haut de cuisse de poulet mariné – Marinade aigre-douce – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron

28

### GRILLED CHICKEN

Poêlé et grillé – Haut de cuisse de poulet avec peau – Tranché – Oignon nouveau – Poivron – Mayonnaise maison à la tomate

26

### LAMB MIX

Grillades – Mélange de filet d'agneau et de carré d'agneau  
Choix de sauce : Champignons, Chimichurri ou Anticucho

34

## STEAKS

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

### CHATEAUBRIAND (environ 250 g)

Grillé – Tranché – Filet de bœuf Black Angus d'Uruguay  
Choix de sauce : Champignons, Chimichurri ou Anticucho

36

### RIB EYE (environ 250 g)

Grillée – Tranché – Entrecôte Black Angus d'Uruguay  
Choix de sauce : Champignons, Chimichurri ou Anticucho

35

### FLAT IRON STEAK (environ 250 g)

Grillé – Tranché – Steak de macreuse Black Angus d'Espagne  
Choix de sauce : Champignons, Chimichurri ou Anticucho

34

### BROCHETTE DE CHATEAUBRIAND

Morceaux de filet de bœuf Black Angus d'Uruguay en brochette avec oignon et poivron – Pita grecque – Oignons rouges (au sumac, citron et huile d'olive)  
Choix de sauce : Champignons, Chimichurri ou Anticucho

30

## NOUILLES/ NOODLES

### FILET DE BŒUF/BEEF

Sauté au wok – Légumes mélangés – Nouilles udon – Marinade piquante – Graines de sésame grillées – Oignons nouveaux – Piment

27

### FILET DE POULET/CHICKEN

Sauté au wok – Légumes mélangés – Nouilles udon – Marinade piquante – Graines de sésame grillées – Oignons nouveaux – Piment

22

## POULET / CHICKEN

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

### POULET MARINÉ

25

Grillé – Désossé – Marinade aigre-douce – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron

### POULET SATAY

25

Grillé – Blanc de poulet – Sauce aux cacahuètes – Oignons frits – Ciboulette – Chips de crevettes au manioc

### BROCHETTE DE POULET

25

Grillé – Blanc de poulet en brochette avec oignon et poivron – Pita grecque – Oignons rouges (au sumac, citron et huile d'olive) – Sauce à l'ail

### GRILLED CHICKEN

26

Poêlé et grillé – Haut de cuisse de poulet avec peau – Tranché – Oignon nouveau – Poivron – Mayonnaise maison à la tomate

## AGNEAU / LAMB

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

### CARRÉ D'AGNEAU/LAMBRACK

35

(environ 250 g)

Grilled – Sliced – New Zealand Frenched lamb rack – Grass-fed Choice of Mushroom, Chimichurri, or Anticucho sauce

### LAMB MIX (environ 250 g)

34

Grillades – Mélange de filet d'agneau et de carré d'agneau  
Choice of Mushroom, Chimichurri, or Anticucho sauce

### FILET D'AGNEAU/LAMSHAAS

33

(environ 250 g)

Grilled – New Zealand lamb tenderloin – Grass-fed Choice of Mushroom, Chimichurri, or Anticucho sauce

## POISSON / FISH

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

### FILET DE SAUMON NORVÉGIEN

26

Poêlé au beurre – Mizuna rouge – Citron vert – Sauce hollandaise

### **Chimichurrisaus**

Sauce verte fraîche et acidulée d'origine argentine à base d'herbes, vinaigre et huile

### **Anticuchosaus**

Sauce rouge légèrement épicée d'origine péruvienne à base de piment rouge, curry jaune, herbes fraîches et huile

# Burgers

---

## **THE BLACK ANGUS**

**19**

Bœuf Black Angus d'Espagne grillé dans un pain brioché – Cheddar – Sauce maison – Laitue – Cornichons – Oignons caramélisés – Oignons rouges  
Servi avec frites et mayonnaise

## **THE CRUNCHY CHICKEN**

**18**

Filet de poulet croustillant frit dans un pain brioché – Cheddar – Sauce maison – Laitue – Cornichons – Oignons caramélisés – Oignons rouges  
Servi avec frites et mayonnaise

MIE QUAN

## **ALLERGÈNES**

Une carte des allergènes est disponible. Veuillez consulter un membre du personnel.

# Enfants

---

## **HAMBURGER**

**14**

Burger de bœuf Black Angus grillé dans un pain brioché – Cheddar – Sauce maison – Laitue – Tomate – Frites fraîches – Compote de pommes

## **BURGER DE POULET**

**14**

Filet de poulet croustillant frit dans un pain brioché – Cheddar – Sauce maison – Laitue – Tomate – Frites fraîches – Compote de pommes

## **AILES DE POULET**

**14**

Grillées – Pain – Frites fraîches – Compote de pommes

NIEQUAN

## **ALLERGÈNES**

Une carte des allergènes est disponible. Veuillez consulter un membre du personnel.

# Desserts

## CHEESECAKE

Cheesecake onctueux au chocolat blanc et citron, sur une base de pâte basque, garni de fruits rouges

9

## FERRERO BIANCA

Une version revisitée du Ferrero Rocher, avec praliné pistache et framboise, enrobée de chocolat blanc et éclats de pistache grillée

10

## LYCHEE BAR

Barre au chocolat blanc garnie d'une crème légère au litchi, gelée de framboise, praliné noisette et crumble aux amandes

10

## AMARENA ALASKA

Blondie avec gelée d'amarena et donut au chocolat blanc, garni d'une crème à la vanille et cerise amarena, nappé de meringue légèrement flambée

10

## HITME

Fond de brownie avec parfait au chocolat noir et blanc, surmonté d'un dôme au chocolat, sauce chocolat et cacahuètes  
N'oubliez pas de le fracasser !

10

## 24K PASSION

Bombe au chocolat blanc garnie de crème vanille, cœur fruit de la passion, praliné pistache et biscuit

10

## ICE CREAM/GLACE

Vanille – Fraise – Chocolat – Chantilly

8

## KIDS ICE CREAM/GLACE ENFANT

Vanille – Chocolat – Chantilly – Vermicelles colorés

6

# Quasions Spéciales

## BIRTHDAY SPECIAL

Musique d'anniversaire – Feux d'artifice – Jeux de lumière – Fumée de fête  
Disponible avec tout dessert

7,50

## SERVICE FEE OWN CAKE

2,50 P.P.

## ALLERGÈNES

Une carte des allergènes est disponible. Veuillez consulter un membre du personnel.

# Boissons/Drinks

## BOISSONS FROIDES

COCA COLA	3,50
COCA COLA ZERO	3,50
FANTA	3,50
SPRITE	3,50
CASSIS FANTA	3,50
FUZETEA GREEN	3,50
FUZETEA SPARKLING	3,50
FUZETEA PEACH	3,50
GINGER ALE	3,50
CHAUDFONTAINE PLATE	3,50
CHAUDFONTAINE PLATE 1L	9,00
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE	3,50
RED BULL	4,50
BITTER LEMON	3,50
JUS DE POMME	3,50
FRISTI	3,50
CHOCOMEL	3,50

## CAFÉ GLACÉ

CAFÉ GLACÉ	6,00
AU SIROP DE CARAMEL ET CHANTILLY	

## MOCKTAILS

MOJITO	9,00
MOJITO FRAISE	9,00
PASTÈQUE/WATERMELON	9,00
BLUE LAGOON	9,95
AVEC RED BULL	

## BOISSONS CHAUDES

COFFEE	3,50
COFFEE WITH MILK	3,70
CAPUCCINO	3,70
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO	3,50
DOUBLE ESPRESSO	4,50

HOT CHOCOMEL	4,50
WITH WHIPCREAM	

MINTTEA	4,50
WITH HONEY	
GINGERTEA	4,50
WITH ORANGE AND HONEY	

TURKISH TEA	2,00
TUKISCH TEA BIG	2,75
TEA WITH BAGS	3,00

# Accompagnements & Sauces

---

- FRITES FRAÎCHES AVEC MAYONNAISE 5
- RIZ EN SUPPLÉMENT/ EXTRA RIJST 4
- LÉGUMES EN SUPPLÉMENT/EXTRA GROENTE 5
- PITA GRECQUE / PAIN BRIOCHÉ 2
- SATAY SAUCE 3
- CHIMICHURRI SAUCE 3
- ANTICUCHO SAUCE 3
- SAUCE AUX CHAMPIGNONS 3
- MAYONNAISE À LA TRUFFE 3
- MAYONNAISE ÉPICÉE / MAYONNAISE TOMATE 1,5
- SAUCE À L'AIL/KNOFLOOK 2
- MAYONNAISE / CURRY / KETCHUP / SAMBAL 1,5