

Menu

MEQAN

Entrées

FROID / COLD

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

Vinaigrette au basilic – Mayonnaise à la truffe – Cornichons – Câpres – Ciboulette – Pignons de pin – Parmesan – Roquette – Echaloté

14

MEZZE MIX (2 pers.)

Pita grecque – Şakşuka – Houmous – Haydari – Acılı Ezme

19

SAKSUKA

Pita grecque – Aubergine – Poivron – Tomato – Piment vert – Ail – Épices orientales

7

HOUMOUS

Pita grecque – Purée de sésame – Pois chiches bouillis – Huile d'olive – Ail – Citron

7

MIX DE SAUCES (2 pers.)

Pain brioche – Aïoli – Beurre aux herbes – Tapenade d'olives

15

HAYDARI

Pita grecque – Yaourt – Menthe – Feta – Ail – Ciboulette

7

ACILI EZME

Pita grecque – Persil – Poivron finement haché – Oignon – Tomato – Noix – Épices orientales – Vinaigrette à la grenade

7

TACOS CROUSTILLANTS

TACO CHICKEN (2 pièces)

Filet de cuisse de poulet – Guacamole – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

11

TACO BEEF (2 pièces)

Bœuf haché Black Angus – Guacamole – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

11

TACO SHRIMPS (2 pièces)

Crevettes Black Tiger – Guacamole – Mayonnaise au jalapeño – Oignon nouveau – Poivron

12

MIX DE TACOS (3 Pièces)

Mélange de tacos au poulet, au bœuf et aux crevettes

17

ALLERGÈNES

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

Starters

CHAUD / WARM

GYOZA

Raviolis au poulet – Sauce ponzu – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

11

GAMBAS BLACK TIGER

Sautées au beurre – Mayonnaise au jalapeño – Citron vert – Oignon nouveau – Poivron

15

CALAMARS LOLIGO

Anneaux de calamar frits – Sauce à l'ail – Citron vert

11

SPICY CHICKEN TENDERS

Filet de poulet pané et frit – Marinade légèrement épicée – Parmesan – Mayonnaise épicée – Oignon nouveau – Poivron

11

SOUPE DE LENTILLES

Citron – Piment de Cayenne – Pain

7

YAKITORI

Brochettes de poulet grillé – Sauce yakitori – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron

11

TORPEDO SHRIMPS

Crevettes torpedo frites – Sauce chili – Laitue – Citron vert

11

FALAFEL

Pita grecque – Houmous – Oignons rouges (au sumac, citron et huile d'olive) – Sauce à l'ail

10

STICKY CHICKEN WINGS

Ailes de poulet grillées – Marinade légèrement épicée – Graines de sésame – Oignon nouveau – Poivron

11

MINI BURGERS

MINI CHICKENBURGER

(2 pieces)

Filet de poulet croustillant frit – Pain brioché – Sauce maison – Laitue – Cheddar – Cornichon – Oignons caramélisés – Piment Padron

14

MINI ANGUSBURGER

(2 pieces)

Bœuf Black Angus grillé – Pain brioché – Sauce maison – Laitue – Cheddar – Cornichon – Oignons caramélisés – Piment Padron

16

MINI BURGER MIX

(2 pieces)

Mélange de mini chickenburger et mini Angusburger

15

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

37 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

44 P.P.

SPARERIBS

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

32

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

29

GRILLED CHICKEN

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

27

LAMB MIX

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

35

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

38

RIB EYE (environ 250 g)

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

37

FLAT IRON STEAK (environ 250 g)

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

36

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

33

ALLERGÈNES

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

POULET/CHICKEN

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

POULET MARINÉ

26

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

BROCHETTE DE POULET

26

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

POULET SATAY

26

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

GRILLED CHICKEN

27

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

36

(environ 250 g)
Grilled – Sliced – New Zealand Frenched lamb rack – Grass-fed Choice of Mushroom, Chimichurri, or Anticucho sauce

FILET D'AGNEAU/LAMSHAAS

34

(environ 250 g)
Grilled – New Zealand lamb tenderloin – Grass-fed Choice of Mushroom, Chimichurri, or Anticucho sauce

LAMB MIX (environ 250 g)

35

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

POISSON/FISH

Servies avec frites fraîches, riz, légumes et salade.

FILET DE SAUMON NORVÉGIEN

27

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 & Noodles

BURGERS

THE BLACK ANGUS

20

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

NOUILLES/ NOODLES

FILET DE BŒUF/BEEF

29

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

CREVETTE/GAMBAS

24

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

FILET DE POULET/CHICKEN

22

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

ALLERGÈNES

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

Enfants

HAMBURGER

15

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

BURGER DE POULET

15

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

FILETS DE POULET

15

Filet de poulet croustillant frit – Pain
– Frites fraîches – Compote de
pommes

AILES DE POULET

15

Grillées – Pain – Frites fraîches
– Compote de pommes

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

10

FERRERO BIANCA

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

11

LYCHEE BAR

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

11

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

11

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 !

11

24K PASSION

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

11

ICE CREAM/GLACE

Vanille – Fraise – Chocolat – Chantilly

8,50

KIDS ICE CREAM/GLACE ENFANT

Vanille – Chocolat – Chantilly – Vermicelles colorés

6,50

Ouvrages Spéciales

BIRTHDAY SPECIAL

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

10

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	3,75
COCA COLA ZERO	3,75
FANTA	3,75
SPRITE	3,75
CASSIS FANTA	3,75
FUZETEA GREEN	3,75
FUZETEA SPARKLING	3,75
FUZETEA PEACH	3,75
GINGER ALE	3,75
CHAUDFONTAINE PLATE 0,25 L	3,50
CHAUDFONTAINE PLATE 0,75 L	7,50
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE	3,75
RED BULL	4,50
BITTER LEMON	3,75
JUS DE POMME	3,75
FRISTI	3,75
CHOCOMEL	3,75

MOCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO FRAISE/STAWBERRY	10
PASTÈQUE/WATERMELON	10
BLUE LAGOON	11
AVEC RED BULL	

BOISSONS CHAUDES

COFFEE	3,50
COFFEE WITH MILK	3,75
CAPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	4,25
FLAT WHITE	4,50
ESPRESSO	3,50
DOUBLE ESPRESSO	4,50

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

TURKISH TEA	2,25
TUKISCH TEA BIG	3,00
TEA WITH BAGS	3,00

Accompagnements & Sauces

FRITES FRAÎCHES AVEC MAYONNAISE	5
RIZ EN SUPPLÉMENT/ EXTRA RIJST	4
SALADE EN SUPPLÉMENT/ EXTRA SALADE	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