

# CARNIVORE

— CHARCOAL GRILL —

QUAI AUX BRIQUES 18. BRUSSELS  
WWW.CARNIVOREGRILL.BE



@CARNIVOREGRILL



FB.COM/CARNIVOREGRILL

# OUR STARTERS

🍷 Cheese Croquettes . . . . .	<b>14</b>
~ Fondues au fromage	
Shrimp Croquettes . . . . .	<b>16</b>
~ Croquettes aux crevettes grises de zeebrugge	
<b>NEW</b> Grilled Merguez, Served with Tzatziki Sauce . . . . .	<b>15</b>
~ Assiette de merguez grillées , sauce tzatziki	
Roasted Marrow with Sea Salt . . . . .	<b>14</b>
Marrow bones grilled and roasted with sea salt & served with rosemary toasts	
~ Os á moelle rôti, au sel de guérande, toast parfumé au romarin	
Roasted Marrow with Parsley & Garlic . . . . .	<b>16</b>
Marrow bones grilled and roasted with fried parsley and garlic, served with rosemary toasts	
~ Os á moelle rôti au persil frit et à l'ail, accompagné de toasts parfumés au romarin	
<b>NEW</b> Carnivore's Grilled Calamari with olive oil & lemon . . . . .	<b>16</b>
~ Calamars grillés à l'huile d'olive & citron	
Classic Dry Aged Holstein Beef Carpaccio . . . . .	<b>16</b>
with aged parmesan, fried shallots and arugula, drizzled with lemon-infused olive oil & served with breadsticks	
~ Carpaccio de bœuf mûré, parmesan affiné 24 mois, roquette, échalotes frites parfumées à l'huile d'olive infusée au citron, accompagné de bâtonnets de pain.	
Deluxe Dry Aged Holstein Beef Carpaccio . . . . .	<b>23</b>
with aged parmesan, thinly sliced foie gras, arugula, drizzled with fig infused olive oil, arugula, salt & pepper. Served with bread sticks.	
~ Carpaccio de bœuf mûré façon "Carnivore" copeaux de parmesan affiné 24 mois, fine escalope de foie gras, roquette, le tout à l'huile d'olive infusée aux figes et accompagné de bâtonnets de pain.	
🍷 Burrata Mozzarella, served with Tomatoes, Fresh Basil & Balsamic . . . . .	<b>17</b>
~ Mozzarella burrrata, tomates, basilic frais, balsamic	
Charcuterie Board . . . . .	<b>18</b>
exquisite selection of meats & duck rillettes	
~ Sélection de charcuteries fines, rillettes de canard et pain grillé	
Foie Gras . . . . .	<b>19</b>
served with fresh figs, brioche & onion chutney	
~ Foie Gras accompagné de figes fraîches et d'un chutney d'oignons, pain brioche	
5 Deep Fried Giant Prawns . . . . .	<b>19</b>
5 Prawns, breaded in panko and deep fried	
~ 5 Scampi géante frites au panko	
6 Grilled Oysters with Herbs, Parmesan, Garlic & Lemon . . . . .	<b>24</b>
~ 6 Huîtres grillées aux herbes et au parmesan, à l'ail, au citron	



# KIDS MENU

Jr. Homemade Fish & Chips with Tartar Sauce <b>14</b>	Jr. Chicken Skewer with French Fries. . . . . <b>14</b>
~ Goujonnettes de Poisson panées, sauce tartare faite maison	~ Brochette de poulet, accompagné de frites
Jr. Hamburger with Lettuce, Mayonnaise & Ketchup. Served with French Fries. <b>14</b>	Jr. Mussels 'Natural' . . . . . <b>16</b>
~ Hamburger, laitue, mayonnaise, ketchup, accompagné de frites	~ Jr. Moules Marinières

# FROM LAND

Grill and Main Courses are served with ALL the following sides: french fries, sweet potato wedges, a giant vegetable skewer  
*Accompagnement inclus: frites, patates douces en quartiers, brochette géante de légumes*

4 sauces served with all meats: Pepper Sauce, Béarnaise, Barbecue Sauce, and Archiduc  
*Inclus 4 sauces pour accompagner les viandes: Sauce au poivre, béarnaise, sauce barbecue, Archiduc*

 Split plates are not available   
*Les plats partagés ne sont pas disponibles*

Filet Mignon (Irish) +275gr **26**  
 ~ Filet Mignon (Irlandais) +-275gr

Simmenthal Rib-Eye (Germany) +350gr **34**  
 ~ Rib-Eye, Simmenthal (Allemagne) +-350gr

Black Angus Filet (Irish) +250gr **36**

Rib Eye, Aged 4-6 weeks (Irish) +350gr **39**  
 ~ Rib Eye, maturée de 4 à 6 semaines (Irlandais) +-350gr

Côte à l'os, Montbéliard (France) ± 600gr **39**  
 ~ Côte à l'os de Montbéliard (France) +-600gr

T-Bone Angus, Grass Fed (USA)+700gr **55**

Tomahawk (Irish) +- 1.1kg **69**  
 ~ Tomahawk (Irlandais) +- 1.1kg

**NEW** Veal Chop +400g **36**  
 ~ Côte de veau +-400g

**NEW** Thick Cut Pork Chop (Irish) +400g **25**  
 ~ Côte de porc (Irlandais) +-400g

Carmelized Spare Ribs (Pork) . . . . . **600g+ for 25€** **1kg+ for 34€**  
 ~ Côtes levées caramélisées (porc)

**NEW** Mixed Grilled Meat (Pork Chop, Chicken Skewer & Merguez) . . . . . **39**  
 ~ Viande grillée mélangée (côtelette de porc, brochette de poulet et merguez)

Breaded Chicken Burger with Cheddar Cheese, Romaine Lettuce and Tzatziki . . . . . **22**  
 ~ Burger de poulet pané, fromage cheddar, tzatziki, laitue romaine

Carnivore's Bacon Cheeseburger . . . . . **23**  
 +250g Angus beef patty served on a brioche bun with maredsous cheese, fried egg, bacon, guacamole, fried shallots, romaine lettuce & grilled red pepper ketchup (add a patty +6€)  
 ~ +250g de bœuf Angus, fromage de Maredsous, œuf frit, guacamole, échalotes frites, laitue romaine & ketchup au poivron rouge grillé, dans un pain brioché (+ 6 € pour un hamburger supplémentaire)

Giant Chicken Skewer . . . . . **25**  
 Giant corn-fed chicken skewer prepared with mint, lemon, chives and garlic with tzatziki  
 ~ Brochette géante de poulet préparée avec de la menthe, du citron, de la ciboulette, de l'ail et du tzatziki

**🍷** Grilled Halloumi Cheese Skewer with Lemon & Thyme . . . . . **25**  
 ~ Brochette grillé au fromage halloumi, au citron et au thym

Carnivore's Deluxe Burger . . . . . **29**  
 +250g Angus beef patty served on brioche bun with foie gras, onion chutney, romaine lettuce & fried shallots (add patty +6€)  
 ~ +250 g de boeuf Angus, foie gras, chutney à l'oignon, laitue romaine et échalotes frites, servi dans un pain brioché (+6€ pour un hamburger supplémentaire)

**ADD TO YOUR PLATE . SUPPLÉMENTS**

*Deep Fried Scampi +5€*

*Grilled Giant Prawn . Gambas géante grillé +6€*

*Slice of Foie Gras +8€*

*Burrata Mozzarella +9€*

*½ Lobster . ½ Homard +19€*



# FROM THE SEA

Grill and Main Courses are served with ALL the following sides: french fries, sweet potato wedges, a giant vegetable skewer  
*accompagnement inclus: frites, patates douces en quartiers, brochette géante de légumes*

👉 Split plates are not available 👈  
*Les plats partagés ne sont pas disponibles*

Grilled Lobster +- 500 gr with Melted Garlic Butter . . . . .	<b>48</b>	<b>(½ for 29)</b>
<i>~ Homard Grillé +- 500 gr avec beurre fondu aromatisé à l'ail</i>		
Grilled Lobster +- 500 gr with Dill, Olive Oil & Lime . . . . .	<b>48</b>	<b>(½ for 29)</b>
<i>~ Homard Grillé +- 500 gr à l'aneth, huile d'olive et citron vert</i>		
Chargrilled Giant Prawns & Chargrilled Calamari . . . . .	<b>29</b>	
<i>Chargrilled giant prawns &amp; calamari, lemon with sweet barbeque sauce</i>		
<i>~ Gambas géantes et calamars, grillées sur braise, citron, sauce barbecue</i>		
<b>NEW</b> Whole Grilled Seabream . . . . .	<b>28</b>	
<i>~ Dorade entière grillée</i>		
Home-Made Fish & Chips . . . . .	<b>26</b>	
<i>Fish &amp; Chips breaded with Japanese panko bread crumbs and served with tartar sauce</i>		
<i>~ Goujonnettes de poissons panés au pain japonais panko et servi avec de la sauce tartare</i>		

## MUSSELS *Moules*

all mussels served with side of french fries  
*accompagné de frites*

Natural **25**

*~ Marinières ~*

Garlic **27**

*~ A l'ail ~*

Coconut Curry "Thai Style" **29**

*~ curry coco ~*

## 25€ MENU

### STARTERS (CHOOSE ONE) || ENTRÉE AU CHOIX

Cheese Croquettes

*~ Fondues au fromage ~*

Dry-Aged Holstein Beef

Carpaccio

*~ Carpaccio de bœuf maturé, accompagné de bâtonnets de pain ~*

Deep Fried Crispy Prawns,

served with Tartar Sauce

*~ Scampis frits au panko et persil, servi avec sauce tartare ~*

### MAINS (CHOOSE ONE) || PLAT AU CHOIX

Fish & Chips Breaded with Japanese Panko Bread Crumbs and served with Tartar Sauce

*~ Goujonnettes de poissons panées au pain japonais panko et servi avec de la sauce tartare ~*

½ Grilled Lobster +-500g with Melted Garlic Butter (+3€ supp)

*~ ½ Homard Grillé +-500g avec beurre fondu aromatisé à l'ail (+3€ supp) ~*

Barbecue Chicken Skewer served with Sweet Potato Wedges

*~ Brochette de poulet barbecue, quartiers de patates douces ~*

Pork Chop +-300g, Sweet Pepper & Rosemary Sauce, served with French Fries

*~ Côtelette de porc +-300g, sauce au poivre et romarin, frites ~*

### DESSERT (CHOOSE ONE) || DESSERT AU CHOIX

Chocolate Mousse

*~ Mousse au Chocolat Belge ~*

Panacotta with Lemon

*~ Panacotta au Citron ~*