

CARNIVORE

— CHARCOAL GRILL —

QUAI AUX BRIQUES 18. BRUSSELS
WWW.CARNIVOREGRILL.BE



@CARNIVOREGRILL



FB.COM/CARNIVOREGRILL

OUR STARTERS

❶ Cheese Croquettes	14
~ Fondues au fromage	
Shrimp Croquettes	16
~ Croquettes aux crevettes grises de zeebrugge	
Grilled Merguez, Served with Tzatziki Sauce	15
~ Assiette de merguez grillées, sauce tzatziki	
Roasted Marrow with Sea Salt	14
Marrow bones grilled and roasted with sea salt & served with rosemary toasts	
~ Os à moelle rôti, au sel de guérande, toast parfumé au romarin	
Roasted Marrow with Parsley & Garlic	16
Marrow bones grilled and roasted with fried parsley and garlic, served with rosemary toasts	
~ Os à moelle rôti au persil frit et à l'ail, accompagné de toasts parfumés au romarin	
NEW Roasted Marrow with Garlic & Roquefort Cheese	17
Marrow bones grilled and roasted with garlic & Roquefort cheese, served with rosemary toasts	
~ Os à moelle rôti au roquefort et à l'ail, accompagné de toasts parfumés au romarin	
Carnivore's Grilled Calamari with olive oil & lemon	16
~ Calamars grillés à l'huile d'olive & citron	
NEW BBQ Prawns	17
~ Gambas, grillées sur braise, citron, sauce barbecue	
Classic Dry Aged Holstein Beef Carpaccio	16
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	23
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 figues et accompagné de bâtonnets de pain.	
❶ Burrata Mozzarella, served with Tomatoes, Fresh Basil & Balsamic	17
~ Mozzarella burrata, tomates, basilic frais, balsamic	
Charcuterie Board	18
exquisite selection of meats & duck rillettes	
~ Sélection de charcuteries fines, rillettes de canard et pain grillé	
Foie Gras	19
served with brioche & onion chutney	
~ Foie gras accompagné d'un chutney d'oignons, pain brioché	
6 Grilled Oysters with Herbs, Parmesan, Garlic & Lemon	24
~ 6 Huîtres grillées aux herbes et au parmesan, à l'ail, au citron	



KIDS MENU

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

NEW Pork Tenderloin +- 400gr **26**
 ~ Filet Pur de Porc +-400g

Pork Chops (Irish) +-400g **25**
 ~ Côtes de porc (Irlandais) +-400g

NEW Pork Knuckle with Honey-Mustard Sauce **27**
 ~ Jambonneau à la moutarde et miel

Tomahawk (Irish) +- 1.1kg **1 person for 69€ 2 persons share for 79€**
 ~ Tomahawk (Irlandais) +- 1.1kg

Carmelized Spare Ribs (Pork) **600g+ for 25€ 1kg+ for 34€**
 ~ Spare Ribs BBQ (porc)

Mixed Grilled Meat (Pork, Chicken, Ribs & Merguez) **39**
 ~ Mixte Grill de Viande (porc, petite os, poulet et merguez)

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

NEW Bleu Cheese Monster Burger **26**
 +-250g beef patty, blue cheese, tzatziki, onion chutney and ketchup (add patty +6€)
 ~ +-250 g de boeuf Angus, fromage Roquefort, tzatziki, chutney à l'oignon et ketchup, servi dans un pain brioché (+6€ pour un hamburger supplémentaire)

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)

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

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

NEW Ocean Mixed Grill - grilled **for 1 - 37€** **for 2 - 69€** **for 3 - 109€** **for 4 - 144€**
 calamari, prawns, monkfish
 ~ mixte grill de la mer - calamars, gambas, lotte

Grilled Lobster +- 500 gr with Melted Garlic Butter **48** **(1/2 for 29)**
 ~ Homard Grillé +- 500 gr avec beurre fondu aromatisé à l'ail

Grilled Lobster +- 500 gr with Herbs, Olive Oil & Lime **48** **(1/2 for 29)**
 ~ Homard Grillé +- 500 gr aux herbes, huile d'olive et citron vert

Grilled Calamari **25**
 ~ Calamars grillées

Grilled Giant Prawns **27**
 ~ Gambas géantes grillées

Grilled Giant Prawns & Calamari **29**
 ~ Gambas géantes grillées et calamars grillées

Grilled Monkfish **29**
 ~ Lotte grillée

Whole Grilled Seabream **28**
 ~ Dorade entière grillée

Home-Made Fish & Chips with Tartar Sauce **26**
 ~ Goujonnettes de poissons panés au pain japonais panko et servi avec de la sauce tartare

MUSSELS *Moules*

all mussels served with side of french fries
accompagné de frites

Natural **25**
 ~ Marinières ~

Garlic **27**
 ~ A l'ail ~

Coco Curry "Thai Style" **29**

28€ MENU

STARTERS (CHOOSE ONE) || ENTRÉE AU CHOIX

Cheese Croquettes
 ~ Fondues au fromage ~

Dry-Aged Holstein Beef
 Carpaccio
 ~ Carpaccio de bœuf mûré,
 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

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

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 ~

1/2 Grilled Lobster +-500g with Melted Garlic Butter
 (+3€ supp)
 ~ 1/2 Homard Grillé +-500g avec beurre fondu aromatisé à l'ail (
 +3€ supp) ~

Chicken Skewer served with Barbecue Sauce
 ~ Brochette de poulet à la sauce barbecue ~

Pork Chop +-275g, Sweet Pepper Rosemary Sauce
 ~ Côtelette de porc +-275g, sauce au poivre et romarin ~

DESSERT (CHOOSE ONE) || DESSERT AU CHOIX

Homemade Chocolate Mousse
 ~ Mousse au Chocolat Belge ~

Panacotta with Lemon
 ~ Panacotta au Citron ~