

BISTRO MONROE

Welkom in Monroe! Met als slagzin 'Blending old world elegance with a touch of modern boldness' slaat Monroe niet enkel een brug tussen Oud en Nieuw Zuid, maar ook tussen de klassieke bistrogerechten van weleer en de meer moderne wereldkeuken.

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?
Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit te melden aan ons personeel.

THE GOLDEN HOUR

Happy hour, move over! Tussen 17.00 en 19.00 uur kan je bij Monroe genieten van drie unieke formules aan een zachter prijsje om je avond stijlvol mee te beginnen. Kies je voor een prachtig aperomoment of ga je voor de "Champagne Supernova" waarbij we vanaf 2 personen de lekkerste dingen combineren?! Opgelet: na 19.00 uur zijn deze formules niet meer beschikbaar.

Champagne & oesters

Begin je avond in stijl!

-

€ 17,50

EEN GLAS CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BRUT BY TASTE!

Speciaal gemaakt om te combineren met de elegante gerechten van Bar & Bistro Monroe. Deze champagne is van de oogst van 2014 en heeft vijf jaar gerijpt in de kelders voordat hij in 2020 werd gedegorgeerd. Het is een blend van 47% pinot noir, 31% meunier en 22% chardonnay druiven en 18% van deze champagne zijn de beste reservawijnen.

OESTERS NATUUR (3 STUKS)

Zeeuwse creuse nr. 2, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.



Cocktails & charcuterie (2 personen)

Yuni's signature cocktails gecombineerd met een prachtige selectie charcuterie. Aperitief op zijn Monroe's.

-

€ 36,00

KIES 2 COCKTAILS UIT ONDERSTAANDE SELECTIE

Golden Negroni

Patrón Silver tequila, Suze, Martini Floreale, pompelmoes
De negroni, koning onder de bittere cocktails, is al jarenlang onze favoriet. Deze golden twist wisselt weliswaar de iconische rode kleur, maar niet het bittere profiel.

Modern Aviation

Barsol Pisco, St. Germain Elderflower likeur, limoen, lavendel, rozenwater. Een creatie uit 1916 aangepast aan het moderne pallet door onze bartenders. Floraal en fris, een ideaal aperitief bij onze visgerechten.

Rusty Rabbit

Dewar's 12 year Old Blended Scotch, Drambuie, aromatische cocktail bitters, Fever-Tree Ginger Ale. Een frisse twist op de Rusty Nail, een van Frank Sinatra's favoriete drinks. De klassieke combinatie van Scotch en Drambuie wordt op smaak gebracht met een zuurtje en de frisse smaak van Ginger Ale. Ideaal als apero of tijdens het diner.

MONROE'S CHARCUTERIE SELECTIE

Een bordje met enkele verrassende en bekende delicatessen van over de hele wereld:

- Picanha Cecina uit Asturië, boterzacht gerookte en gedroogde runder picanha uit het noorden van Spanje;
 - Pancetta 100% Ibérico Bellota "D.O. Dehesa de Extremadura", gezouten en gedroogde buikspek van het Spaanse Ibérico-varken;
 - Guanciale di Canosa, Italiaans wangspek gemaakt door Salumificio Gianferrari, een klein familiebedrijfje uit Reggio Emilia;
 - Morcilla Ibérica de Bellota, gedroogde zwarte beuling uit Spanje;
 - Paleta Cebo de Campo, Spaanse schouderham;
 - Mortadella Classica 'Presidio Slow Food' uit Emilia Romagna, een traditionele, zijdezachte worst uit Italië.
-
-

Champagne Supernova (2 personen)

De ultieme en vroege start van een prachtige avond met twee. Beginnen met een fles van onze eigen champagne in combinatie met oesters, en daarna genieten van onze superklassieke steak tartaar. Deze formule kan natuurlijk ook voor meerdere personen besteld worden.

-

€ 120,00

1 FLES CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BRUT BY TASTE!

Speciaal gemaakt om te combineren met de elegante gerechten van Bar & Bistro Monroe. Deze champagne is van de oogst van 2014 en heeft vijf jaar gerijpt in de kelders voordat hij in 2020 werd gedegorgeerd. Het is een blend van 47% pinot noir, 31% meunier en 22% chardonnay druiven en 18% van deze champagne zijn de beste reservawijnen.

OESTERS NATUUR (6 STUKS)

Zeeuwse creuse nr. 2, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

STEAK TARTAAR (2 PORTIES)

Handgesneden steak tartaar van Black Angus "Grand Cru", met de nodige garnituren waarmee u zelf uw favoriete versie maakt. Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossewit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

DINER KAART

OESTERS

We love oysters! Puur natuur of op een originele manier warm of koud bereid door ons keukenteam. Het liefst werken we met de verrukkelijke oesters uit de ons omringende zeeën. We serveren ze altijd met één of twee artisanale Brusselse SWET hot sauces voor die extra kick!

Natuur (3 stuks)

Zeeuwse creuse nr. 2, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

-

€ 8,50

***Supplement kaviaar,
van het huis Céleste Caviar € 20,00***

Oysters Rockefeller (3 stuks)

Dé oesterklassieker uit New Orleans. Gegratineerde Zeeuwse nr. 2 creuse afgewerkt met spinazie, room en een druppel Pernod.

-

€ 9,00

Louisiana Oysters (3 stuks)

Warme gegratineerde Zeeuwse creuses nr. 2, parmezaan, garnaal & cayenne. Een timeless classic rechtstreeks uit The French Quarter in New Orleans. Deze oesters werden geserveerd in de legendarische restaurants Arnaud's en Antoine's.

-

€ 10,00

Korean-style Oysters - Gul Muchim (3 stuks)

Pittige en frisse oester met Koreaanse invloeden. Zeeuwse creuses met een granita van kimchi, geroosterde sesamololie en nashi-peer.

-

€ 10,00

VOORGERECHTEN

Kalfstartaar

Frisse kalfstartaar met een mayonaise van beurre noisette, sumak en een crumble van zuurdesembrood.

-

€ 15,00

**Supplement kaviaar,
van het huis Céleste Caviar € 20,00**

Terrine de campagne

Huisgemaakte terrine van varken, abrikoos, augurk en pistache. Geserveerd met Gentse pickles en wit zuurdesembrood van The Bakery.

-

€ 12,00

Burrata and Peas

Fris lentegerecht met burrata van kaasaffineurs Van Tricht, verse erwten, een gazpacho van tuinbonen, aioli van erwtjes, munt, gegrilde sugarsnaps en lente-ui.

-

€ 17,00

**Supplement kaviaar,
van het huis Céleste Caviar € 20,00**

Toast aux champignons

Prachtige champignonselectie op in boter gebakken brioche-toast, beenmerg, Roomse kervel en afgewerkt met beurre blanc.

-

€ 14,00

Makreel

Kort gepekeld makreel, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, krokante maïs, furikake, een crème van avocado, gelei van ponzu en mandarijn-kosho.

-

€ 16,50

Moules à la crème fumée

Een twist op de klassieke Franse mosselbereiding "moules à la crème". Mosselen, gerookte room, koriander en Jalapeño Aioli Basque.

-

€ 20,50

Tiradito Nikkei

Klassieker uit Peru waar de Japanse invloeden nooit ver weg zijn. Sashimi van forel, leche de tigre van gefermenteerde kumquat, jalapeño crumble, foreleitjes, Granny Smith appel.

-

€ 17,00

Tartelette vitello tonnato

Fijn taartje van brickdeeg gevuld met traaggegaard kalfsvlees, gegrilde kalfstong en een romige saus op basis van tonijn. Afgewerkt met gepekeld rode ui, kappertjes en rucola.

-

€ 17,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar

Handgesneden steak tartaar van Black Angus "Grand Cru", met de nodige garnituren waarmee u zelf uw favoriete versie maakt. Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossewit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

-

€ 25,00

**Supplement kaviaar,
van het huis Céleste Caviar € 20,00**

Collar Iberico Bellota

Traag gegaard nekstuk van Spaanse Iberico varken, afgelakt met een huisgemaakte tare saus. Wordt geserveerd met een salade van krokante cavolo nero, geroosterde prei, dressing van daslook en Fregola Sarda afgewerkt met mierikswortel.

-

€ 29,50

Mooie meid

In boter gepocheerde heek, karnemelkpuree, zuring, bintjessaus met bisque-olie, gepelde grijze garnalen.

-

€ 24,00

Schorseneer & gnocchi 🍄

Geroosterde schorseneer, krokant gebakken gnocchi, bouillon van geroosterde en zwarte look, hazelnoot, Japanse gepekeld raap en rammenas flinterdun gesneden.

-

€ 22,00

Witloofsalade 🌿

Salade met witloof, roodloof en Gorgonzola Dolce, in zoutkorst gegaarde rode en gele biet, zuurdesemcroustons, hazelnootdressing en geroosterde Doyenné peer.

-

€ 21,00

Filet pur (250 gr)

Ossenhaas van Oostenrijks Holsteinrund.
Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes,
huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje
en saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus,
marchand-de-vin-saus, paddestoelenboter.

-

€ 30,00

Big Porterhouse Steak

Deze botermalse T-Bone steak van prachtig met vet
doorregen Friesian Holstein wordt gegrild op onze
Black Bastard BBQ. Het enorme voordeel van een
T-bone steak is dat je een stuk van de filet pur aan de
ene kant van het bot hebt en een stuk van de entrecote
aan de andere kant van het bot. The best of both worlds
dus.

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes,
huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje
en 2 sauzen naar keuze: bearnaise, peperroomsaus,
marchand-de-vin-saus, paddestoelenboter.

We raden deze mooie T-bone steak aan voor 2 tot
3 personen. Onze Porterhouse wordt bij voorkeur
saignant gebakken. Hou rekening met een
bereidingstijd van 25 minuten.

-

€ 95,00

DESSERTS

Chocoladesoufflé

Hét signatuur dessert van Monroe.

Een warm geserveerde soufflé met single origin Ecuador chocolade 70,1%. Deze classic neemt wat tijd in beslag (20 min).

-

€ 11,00

Cheesecake

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een marmelade van bergamot.

-

€ 9,00

Millefeuille

Krokante filodeeg gevuld met smeuïge praliné crème, karamel met laurier en een sorbet van kweepeer.

-

€ 10,00

Rabarber

Friszure tartaar van rabarber met een gelato van karnemelk, Schotse shortbread, een mousse van kardemom en een saus van gerookte witte chocolade.

-

€ 10,00

KAAS

Een unieke selectie kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een vijgencompote. Maak uw keuze uit onderstaande 8 kazen.

-

4 kazen € 16,00

8 kazen € 30,00

DRANKEN SUGGESTIES BIJ DE KAZEN

Bon Courage Cape Vintage Port 2018 Robertson - Zuid-Afrika

Onze aanrader bij ons kaasbordje! Hints van pruimen en zwarte kersen. Prominent bessenfruit met kruidige mokka-chocoladetonen en een lange, complexe afdronk.

-

Glas € 8,00

Madeira Marvilha

Deze madeira is een wijn die aroma's heeft van gedroogd fruit. Licht, fluweelachtig en evenwichtig in de mond met een lange, droge afdronk.

-

Glas € 8,00

Liefmans Goudenband 8° - 75cl

Dit unieke bier van gemengde gisting wordt gedragen door zijn zachte zuren, zeer elegant en vineus. Heerlijk bij een stukje kaas, of gewoon om zo van te genieten.

-

€ 18,00

Chanteraine

Triple crème kaas van rauwe koemelk uit Ile-de-France. De pâte is zacht-zoet en aangenaam van smaak. Aan de melk wordt room toegevoegd om hem extra vol te maken. De kaas is zeer rijk en boterig. Hij wordt geproduceerd in Seine-et-Marne, een departement met een landelijk gedeelte alsook in de Parijse voorsteden. In dit departement wordt ook de Brie de Meaux en de Brie de Melun gemaakt. Het is een vrij 'recente' kaas die in de jaren 30 voor het eerst zijn licht zag. De kaas werd vernoemd naar de befaamde gastronom Brilhat-Savarin.

Alex

Alex is een halfharde kaas afkomstig uit de Allgäu regio in Zuid-Duitsland. Het is een typische bergkaas die erg vol van smaak is en negen maanden werd gerijpt. De korst wordt bedekt met een mix van as en vlierbloesemsiroop. Toen de kaasmaker de eerste kaas had gemaakt en op weg was naar een kaaswinkel in München om zijn kaas voor te stellen, had hij nog geen naam voor de kaas. Hij noemde zijn kaas naar de trein waarop hij zat: de Allgäu Express, kortweg Alex.

Le Petit Diable

Le Petit Diable is een creatie van Kaasaffineurs Van Tricht. Dit kaasje uit gepasteuriseerde koemelk is afkomstig uit Noord-Frankrijk. De koeien grazen vlakbij de kust en eten zo een pre salé gras, wat een specifieke smaak aan de melk geeft. Tijdens de productie wordt een sterk blond bier van hoge gisting aan de kaas toegevoegd. Nadien wordt de kaas hier meermaals mee gewassen. Het paneermeel rond de kaas zorgt ervoor dat de bieraroma's goed aanwezig blijven.

Cheddar Farmhouse Quicke

Deze cheddar wordt gemaakt door de familie Quicke in Exeter in het zuidwesten van Engeland. De gepasteuriseerde melk van eigen koeien wordt verwerkt op de boerderij. Deze kaas rijpt gedurende één jaar in een neteldoek wat een speciale aardse smaak aan de kaas geeft. Deze kaas heeft complexe smaken van zuur, zout en bitter.

Vanillien

Boerderijgemaakt kaasje van rauwe geitenmelk, gemarbreerd met vanillepoeder, uit Normandië. Deze kaas werd door Kaasaffineurs Van Tricht ontwikkeld en wordt exclusief voor ons gemaakt. De kaas is niet zoet, maar licht gezouten. Eerst proef je de zoute smaak en daarna komt de vanille er elegant door.

Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réserve

Gerenommeerde harde kaas uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk. Deze kaas werd gerijpt in een oud militair fort op 1100 meter hoogte waar temperatuur en vochtigheid constant zijn en perfect om de kazen in te rijpen. De natuurlijke flora in dit fort zorgt ook voor de bijzondere smaak van deze kazen. Het unieke van deze Réserve is dat de wielen door Kaasaffineurs Van Tricht op smaak werden geselecteerd en apart werden gelegd in het fort, waarna ze naar de rijperij in de stadsbrouwerij gingen om daar nog even verder te rijpen.

Shropshire Blue

Een absolute topkaas van koemelk uit het Verenigd Koninkrijk en familie van de Stilton. Deze kaas werd voor het eerst gemaakt in 1970 in melkerij Castle Stuart in Inverness in Schotland door Andy Williamson, een kaasmaker die getraind was in het maken van Stilton in Nottinghamshire in het VK. De kaas was eerst bekend onder de naam 'Inverness-shire Blue' of 'Blue Stuart', maar om de interesse naar de kaas te doen groeien, werd dat later omgedoopt tot Shropshire Blue. Wat dus niets te maken heeft met de plaats 'Shropshire'. De kaas wordt nu gemaakt in de kaasmakerijen van Clawson, Leicestershire, Cropwell Bishop en Colston Bassett, waar ook Stilton gemaakt wordt. Deze blauwschimmel krijgt zijn oranje kleur door toevoeging van annatto, een natuurlijke kleurstof. Shropshire is zachter dan Stilton maar even romig van textuur. Naast de pittigheid van de blauwe aderen proeft men ook een vleugje karamel.

Picon Bejes

Sterk afsmakende blauwschimmelkaas met de DOP uit Cantabrië, in het noorden van Spanje. Afhankelijk van het seizoen wordt hij gemaakt uit een mengeling van koe-, geiten- en schapenmelk. Maar meestal enkel uit koemelk. De appellatie verplicht dat de rijping in natuurlijke grotten gebeurt. De blauwschimmel heeft een zeer speciale onregelmatige structuur en smaakt rokerig. Deze boer heeft slechts een 20-tal koeien en verwerkt de melk op de boerderij.



LIQUID DESSERTS

Rum Smuggler

Bacardi Ocho rum, Plantation Pineapple rum, Big Daddy falernum, chocolade. Eentje voor de rum lovers onder ons! Een heerlijk zoete versie van de Rum Old Fashioned die perfect matcht met onze desserts.

-

€ 14,00

Espresso Martini

Grey Goose vodka, Tia Maria, Caffè Vergnano espresso "Something that wakes me up and then fucks me up!" Met deze beroemde woorden kwam deze drank in de jaren 80 tot stand. Grey Goose vodka en de heerlijk bittere kick van verse espresso die verzacht wordt door de Tia Maria likeur. Wat kan er nu fout lopen?

-

€ 12,00

Temptress

Bon Courage Cape Vintage port, Rémy Martin V.S.O.P. cognac, Oloroso sherry, esdoorn, cacao. De subtiele smaak van walnoten, die we terugvinden in de Oloroso sherry en port, staat centraal in deze verrassende after-dinner cocktail.

-

€ 14,00

Irish coffee

The Busker Triple Cask Whiskey, Suiker, Caffè Vergnano espresso, room. Dé klassieke koffiecocktail, heerlijk simpel & old school.

-

€ 8,00

Ratafia de Champagne Rubis 18%
Distillerie Jean Goyard

Deze cuvée is rijk, zacht en heeft zijn karakter te danken aan het subtiele huwelijk tussen druivensap en Eaux-de-vie gerijpt in eikenhouten vaten. Hij heeft een heldere amberkleur en in de neus ontplooiën zich zoete en kruidige noten. In de mond hints van gekonfijt fruit en kweeperengelei.

-

€ 9,00

Santa Teresa Solera 1796

Een absolute smooth sipping rum uit Venezuela.

-

€ 15,00

Dewar's 12y

Blended Whisky

-

€ 9,00

Aberfeldy 12y

Single Malt Whisky

-

€ 11,00

Rémy Martin Accord Royal 1738

Cognac

-

€ 15,00

Isolabella

Sambuca

-

€ 9,00



Cognac Frapin, 1270

*Prachtige 100% Grande Champagne
& premier cru de Cognac*

-

€ 11,50

Liefmans Kriek Xtra Blend

9° - 75cl

Een oud bruin bier gerijpt met Limburgse krieken wat zorgt voor een vol en fruitig bier met een mooie, aanwezige aciditeit. Dit alles geblend met verschillende vatrijpingen, bourbon, pinot noir ... Een geslaagd experiment van de brouwmeester van Liefmans en de ultieme begeleider van onze chocoladesoufflé.

-

€ 15,00

*Vraag onze barkaart voor meer keuze op het gebied
van cocktails & after dinner drinks.*

