

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. Maak kennis met de gerechten van onze Chef Vadim Vesters en zijn team.

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.

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 van de Oesterij in Yerseke. We serveren ze altijd met één of twee artisanale Brusselse SWET hot sauces voor die extra kick!

Natuur (6 stuks)

Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

-

€ 19,00

Supplement Iraanse kaviaar € 20,00

Topkwaliteit Baeri kaviaar uit Iran van het huis Céleste Caviar. Fijne korrel, noot- en boterachtige smaak en een super smeuge consistentie. Zalig!



Nikkei Oysters (2 stuks)

Frisse Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, natuur geserveerd met Saké-Soy dressing, Tobiko, lente-ui, koriander.

-

€ 9,00

Le bon vivant chaud (2 stuks)

Gegratineerde Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, natuur met beurre Maitre d'Hotel en Oud Brugge kaas en bieslook.

-

€ 9,00

Pink Panther (2 stuks)

Frisse bereiding van Zeeuwse creuses nr. 3. Granité van rabarber, margarita-dressing en tajinkruiden.

-

€ 9,00

VOORGERECHTEN

Terrine de campagne

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

-

€ 13,00

Burrata & grijze garnalen

Fris zomers gerecht met burrata van kaasaffineurs Van Tricht en grijze Noordzeegarnalen. Eigentijdse gazpacho van tomaat, gepofte paprika en watermeloen.

-

€ 19,00

Supplement Iraanse kaviaar € 20,00

Topkwaliteit Baeri kaviaar uit Iran van het huis Céleste Caviar. Fijne korrel, noot- en boterachtige nasmaak en een supersmeuige consistentie.

Zalig!

Tartelette vitello tonnato

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

-

€ 17,00

Tataki van Saku-tonijn

Kortgebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.

-

€ 19,50

Supplement Iraanse kaviaar € 20,00

Topkwaliteit Baeri kaviaar uit Iran van het huis Céleste Caviar. Fijne korrel, noot- en boterachtige nasmaak en een supersmeuïge consistentie. Zalig!

Pulpo Gallega

Traaggegaarde octopus uit Galicia, geroosterde bloemkool, gedroogde kerstomaatjes en een basilicumdip. Geserveerd op een krokante Pinsa Romana.

-

€ 23,00

LUNCH SPECIALS

Breakfast BLT

Monroe's versie van deze tijdloze klassieker. Een English muffin met krokant gebakken spek, kropsla, tomaat, avocado, gebakken ei en een hollandaise.

-

€ 13,00

Pinsa Mortadella

Heerlijk Romeins brood, extra vierge olijfolie, Mortadella, ricotta, rucola, kumato en olijven. Geserveerd met een fris groen slaatje.

-

€ 16,50

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood van topslager Dierendonck op klassieke wijze bereid door onze chefs. Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossewit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

-

€ 25,00

Supplement Iraanse kaviaar € 20,00

Topkwaliteit Baeri kaviaar uit Iran van het huis Céleste Caviar. Fijne korrel, noot- en boterachtige smaak en een super smeùige consistentie. Zalig!

Mezzaluna di Mare

Verse pasta gevuld met tomaat, mozzarella en basilicum. Gecombineerd met Zeeuwse mosselen, venusschelpen en octopus in een romige tomaten-bisquesaus.

-

€ 28,00

Monroe's Tagliata di Manzo

Prachtige op de bastard BBQ gegrilde Holstein runderbavette - triple A. Geserveerd op zijn Italiaans met rucola, opgelegde kerstomaatjes, Pecorinokaas met zwarte peper, Arbequiña extra vierge olijfolie, oude balsamico, appelkappers.

Gebakken krieltjes +3,00

De tagliata werd voor het eerst in 1973 in Pisa gecreëerd door chef-kok Sergio Lorenzi. Onze chef Vadim Vesters heeft er een heerlijke Monroe-touch aan gegeven.

-

€ 32,00

Bavette (250 gr)

Prachtige Holstein runderbavette - triple A. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus, marchand-de-vin-saus, beurre maître d'hôtel. Onze Bavette wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken.

-

€ 29,00

Double Entrecote (750 gr)

Deze botermalse entrecote, van prachtig met vet doorregen triple A Holstein-selectie, wordt gegrild op onze Bastard BBQ.

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en 2 sauzen naar keuze: bearnaise-, peperroom-, marchand-de-vin-saus of beurre maître d'hôtel.

We raden deze mooie dubbele entrecote aan voor twee personen. Onze entrecote wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken. Hou rekening met een bereidingstijd van 25 minuten.

-

€ 85,00

Zeebaars

Gebrande zeebaarsfilet, gremolata van citroen, peterselie en look, gestoofde groene asperge, zeekraal, doperwt, beurre blanc van dashi en gepofte paprika-olie.

Gebakken krieltjes +3,00

-

€ 29,00

Tomaat, watermeloen & ricottasalade

Kumato tomaat, gegrilde watermeloen, ricotta barilotto, mosterdkaviaar, rucola, krokante Pinsa Romana, oude balsamico en basilicumdip.

-

€ 20,00

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).

-

€ 12,00

Cheesecake

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart
volgens een geheim recept van onze chef,
geserveerd met een compote van Borgloonse
kersen.

-

€ 11,00

Coupe Colonel

Huisgemaakte sorbet van Amalfi citroenen,
gekonfijte citroen en een shot ijskoude
Grey Goose vodka.

-

€ 11,00

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar
vanille, klassieke tuile, Callebaut chocoladesaus,
verse slagroom.

-

€ 11,00

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 gastronoom Brillat-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 Quicques

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 kofficocktail, 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 subtiële 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 1796

Een absolute smooth sipping rum uit Venezuela.

-

€ 15,00

Dewar's 12y

Blended Whisky

-

€ 9,50

Aberfeldy 12y

Single Malt Whisky

-

€ 12,00

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.
