

# 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.

# 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!

-

€ 19,00

## **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. 3, 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 Dé 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 cocktailbitters, Fever-Tree Ginger Ale. Een frisse twist op de Rusty Nail, één 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:

- Gedroogd West-Vlaams runderentrecote van Dierendonck. Prachtig gerijpt en maandenlang gedroogd vlees dat daarna nog verschillende kruidenbehandelingen onderging;
  - Noord-Italiaanse Coppa Stagionata. Magere, gekruide varkensnek, gedroogd en licht gezouten;
  - Salchichón Iberico Bellota. Deze gedroogde worst is afkomstig van 100% raszuivere Iberico-varkens;
  - 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 Tagliata di Manzo. 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. 3, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

### **MONROE'S TAGLIATA DI MANZO**

Prachtige op de bastard 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.

# 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 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 nasmaak en een supersmeuïge 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

## **The Lord of Bacon**

Traaggegaarde porkbelly van het Britse Duke of Berkshire varken. Gestoofde jonge kropsla, prinsessenboontjes, dragon en croutons. Geserveerd met een zalige Marchand-de-vin-saus.

-

€ 16,00

## **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 supersmeuïge consistentie. Zalig!

## **Toast aux champignons**

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

-

€ 14,00

## **Pulpo Gallega**

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

-

€ 23,00

---

---

### **Steak tartaar**

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood van topslager Dierendonck, op klassieke wijze bereid door onze chefs en afgewerkt met verse waterkers.

-

€ 14,00

### **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!

### **Moules à la crème fumée**

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

-

€ 22,00

### **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!

### **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

---

---

# 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 nasmaak en een supersmeuïge consistentie. Zalig!

## **Confit de canard**

Traaggegaarde en gekonfijte eendenbout uit Gascogne. Erwten-muntcrème, zoete aardappel, geroosterde bloemkool en gevogeltejus geparfumeerd met vin jaune.

-

€ 25,00

## **Zeebaars**

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

*Gebakken krieltjes +3,00*

-

€ 29,00

## **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, Arbequina 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

---

---



### **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

### **Tomaat, watermeloen & ricottasalade**

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

-

€ 20,00

### **Bavette (250 gr)**

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde 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 (750gr)**

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

-

€ 85,00

# 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 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 Quickes**

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

## **Tempress**

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.

-

€ 8,50

## **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 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.*

---

---