

LA TERRASSE DE MONROE

Welkom op het terras van Bar & Bistro Monroe.

Onze Head-Bartender Yuni Herremans en zijn team hebben een mooie selectie terrasdrankjes voor jullie geselecteerd. Kleine honger? De bar food van Chef Vadim Vesters is terug te vinden achter in de kaart.

MONROE'S FAVORIETE TERRASDRINKS

Een mooie selectie van onze favoriete drinks, speciaal geselecteerd voor ons terras. Op zoek naar meer? Vraag dan zeker naar het volledige barmenu.

FAST AND CASUAL

Heerlijk herkenbare longdrinks en coolers, voor de snelle beslissers en snelle drinkers.

Palomas

Cazadores Blanco tequila, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda, granaatappel, pompelmoes, limoen. "¡Más por favor!", is het enige wat bij ons opkomt na het drinken van deze frisse, licht bittere Mexicaanse longdrink.

€ 12

Monroe Mule

42 Below vodka, soda, gember, limoen. Ons antwoord op de Moscow Mule. Een strakke longdrink met hetzelfde licht pikante, frisse profiel.

€ 13

Mon Collins

Bombay Sapphire gin, groene thee, kardamom, Fever-Tree Premium Tonic. Een frisse, licht kruidige Collins, één van onze favoriete go-to-summer drinks.

€ 12

Chique Madam

Grey Goose vodka, passievrucht, vanille, Mont Marçal Cava Brut Reserva. Een creatie van de vrienden van Black Smoke. Deze dame was te mooi om te laten liggen. Heerlijk bruisend, fruitig en lekker zoet.

€ 10

FRESH EN TROPICAL

Dark 'n Stormy € 14

Bacardi Ocho rum, pimento siroop, limoen, Fever-Tree Ginger Beer. Een kruidige 'modern classic' met een tropische toets.

Spicy Mezcal Margarita € 15

Mezcal Verde, Ancho Reyes chile ancho likeur, limoen, agave, aromatische cocktail bitters. De 'smoking hot' neef van de klassieke margarita. Een rokerige mezcal drink op smaak gebracht met een heerlijk pikante likeur op basis van Ancho peppers.

Penúltimo € 11

Bacardi Añejo Cuatro rum, mango, munt, chili en limoen. We drinken altijd de voorlaatste ... Lekker zomers, fruitig en fris met een hele lichte pikante toets.

Hemingway Highball € 11

Bacardi Añejo Cuatro rum, Oloroso sherry, pompelmoes, ananas en limoen. Ernest Hemingway lustte wel een glaasje en bedacht tijdens het schrijven vaak recepturen, samen met de lokale bartenders. Deze frisse, tropische highball is wat wij hem zouden serveren indien hij nu voor onze neus zou zitten.

COMPLEX EN BOOZY

Voor zij die graag wat meer hebben, zowel qua smaak als qua alcohol.

Le Premier € 16

Bombay Sapphire Premier Cru gin, tijm, rozemarijn bloesem, wilde jeneverbes, Fever-Tree Mediterranean Tonic water. Een frisse knipoog naar de klassieke Gin and Tonic, op smaak gebracht met een rijke waaier aan kruidige toetsen.

OG Old Fashioned € 14

Maker's Mark bourbon, suiker, aromatische cocktail bitters. Deze Old Fashioned op basis van Maker's Mark bourbon wordt voor u zo klassiek mogelijk bereid.

Golden Negroni € 13

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.

NO AND LOW

Zomerse soft-cocktails en alcoholvrije dranken.

Americano € 9,5

Carpano Antica Formula vermouth, Cynar, Martini Bitter en soda. De eerste cocktail ooit besteld door James Bond in Casino Royale. Fris, bitter en laag in alcohol, het ideale aperitief voor een zwoele zomeravond.

Make Love ... € 8

Liefmans Fruitesse alcoholvrij, perzik, hibiscus en citroen. Ons kersensnoepje, een heerlijk zoete alcoholvrije drink op basis van Liefmans alcoholvrij fruitbier, met een verrassend herkenbare smaak.

Homemade Iced Tea (45cl) € 5

Homemade Lemonade (45cl) € 5

BRON Yuzu Kombucha (40cl) € 7

La Chouffe Alcoholfree 0,4° (33cl) € 5,5

Bundaberg Ginger Beer (37,5cl) € 7

LIQUID DESSERTS

Espresso Martini

€ 12

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?

Rum Smuggler

€ 16

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.

Irish coffee

€ 9

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

WIJN EN BUBBELS

BUBBELS

Mont Marçal Cava Brut Reserva

Glas € 8 - Fles € 39

Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Penedes, Spanje

Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste!

Glas € 13 - Fles € 69

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.

Billecart-Salmon Rosé Brut

Fles € 140

Billecart-Salmon Brut Rosé Champagne is terecht al meermaals verkozen tot de beste rosé champagne ter wereld. Een prachtige lichtroze kleur met gouden schittering. Hij is rond, complex en heeft rijke smaken. We krijgen accenten van rook, kruiden en fruit met een aanhoudende afdronk. Een elegante en gebalanceerde Champagne met een assemblage van 30% pinot meunier, 40% chardonnay en 30% pinot noir.

Ruinart Blanc de Blancs

Fles € 145

Ruinart Blanc de Blancs is uitgegroeid tot hét icoon van Ruinart. De wijn balanceert tussen een ronde en een zachte smaak wat leidt tot een intens aroma dat sterk doet denken aan vers fruit, zoals citrusvruchten en andere exotische vruchten. Vervolgens krijg je het aroma van witte bloemen zoals jasmijn, en de smaak van perzik en roze peperkorrels. Kenners omschrijven deze champagne als soepel, harmonieus en met een ronde smaak, heerlijk fris.

WIT

Nyakas

Sauvignon Blanc | Buda, Hongarije
Glas € 6,5 - Karaf € 25 - Fles € 38

Grand Cape

Chardonnay | West-Kaap, Zuid-Afrika
Glas € 6,5 - Karaf € 25 - Fles € 38

Vidilla by Juan Gil

Verdejo | Rueda, Spanje
Glas € 7 - Karaf € 27 - Fles € 40

ROSÉ

Le P'tit Ramatuelle

Carignan, Grenache, Merlot, Cinsault
Provence, Côte d'Azur, Frankrijk
Glas € 6,5 - Karaf € 25
Fles € 38 - Magnum € 75

Château Saint-Maur 'You Are Maur' Rosé

Mourvèdre, Cinsault, Ugni blanc,
Grenache | Côte d'Azur, Frankrijk
Glas € 7,5 - Karaf € 28 - Fles € 42

ROOD

De'Conti Appassimento

Primitivo | Puglia, Italië
Glas € 8 - Karaf € 30 - Fles € 43

Alves Vieira

Alicante Bouschet, Trincadeira
e Castelão | Alentejo, Portugal
Glas € 7 - Karaf € 27 - Fles € 39

Vraag bij uw kelner naar onze uitgebreide
wijnkaart voor nog meer bubbels en wijnen.

BIEREN OP TAP

Cristal 5,0° (25cl) € 3,5

Bolleke 5,2° (25cl) € 4,5

Tripel d'Anvers 8,0° (25cl) € 5,5

Duvel 666 6,6° (25cl) € 5

BIEREN OP FLES

Wild Jo 5,8° (33cl) € 4,9

Vedett Blond 5,2° (33cl) € 4,9

Vedett IPA 5,5° (33cl) € 4,9

La Chouffe 8,0° (33cl) € 5,5

**Liefmans Fruitesse
On The Rocks 3,8° (25cl)** € 4,2

Duvel 8,5° (33cl) € 5,5

Duvel Tripel Hop 9,5° (33cl) € 6

BAR SNACKS

Thai crackers

Thai cassave kroepoek, sweet chili, kaffir lime & lemongrass dip en getoaste sesam.

€ 5

“Bella Di Cerignola”

Groene olijven van een topkwaliteit uit Italië, Arbequiña extra vierge olijfolie.

€ 5

Salchichón Ibérico Bellota

Gedroogde worst van 100% raszuivere Ibérico varkens.

€ 9

Ibérico kroketjes (2 stuks)

Twee heerlijke smeuïge jamon Ibérico kroketten met een dressing van jalapeño en dragon.

€ 8

SHARING BAR SNACKS

Monroe's charcuterie selectie

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

+ *Supplement grilled piment de padron peper.*

€ 26

€ 3

Steak tartaar “Monroe”

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo, krokante brioche en mosterdsla. Ook zalig om te delen.

€ 17

Falafel en dip (4 stuks)

Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt curry dressing.

€ 11

Boudin Blanc

Ambachtelijke Antwerpse gebrande witte beuling geserveerd met Gentse pickles.

€ 12

BBQ Grilled Pimiento de Padrón Peppers

Op onze bastard BBQ gegrilde zachte Spaanse pepers met gerookt Maldonzout en smoked paprikapoeder.

€ 9

Tataki van Saku-tonijn

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

€ 23

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) € 19

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

Nikkei Oysters (2 stuks) € 10

Koud geserveerde Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.

Le bon vivant chaud (2 stuks) € 10

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

Phuket delight (2 stuks) € 10

Warme bereiding van Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3. Tom kha kai dressing, Thai basilicum olie en lente-ui.

Supplement Kaviaar "Tresor" € 20

Bij onze oesters kan je jezelf extra verwennen met een ruime portie (10 gram) verrukkelijke kaviaar. Een prachtige samenwerking tussen de meesters van de kaviaar van Imperial Heritage Caviar en Bistro Monroe. Onder eigen label bieden we deze exclusieve kaviaar van de Siberische steur aan voor hen die net dat tikkeltje meer zoeken. Dankzij de karaktervolle rijping is deze klassieke maar zeer elegante kaviaar een waar genot. Geniet dus van de zachte, zilte en boterachtige smaak van deze middelgrote en glanzende grijze parels.



Scan de QR-code van onze
wijnkaart en bekijk het volledig aanbod.



Scan de QR-code voor onze
barkaat en bekijk het volledig aanbod.