

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.

-

€ 39,00

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.

Mon Collins

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

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.

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.



MONROE'S CHARCUTERIE SELECTIE

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

- Bonta, onze Vlaamse Duroc is afkomstig van een boerderij in Zeeuws-Vlaanderen. De 100% Duroc varkens worden hier grootgebracht met respect voor het dier, het milieu en de omgeving. Wij kozen voor de Bonta met 24 maanden rijping.
 - 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.
-
-

Friends of the Devil (2 personen)

Duvel lovers are better lovers. Geniet van een prachtig hoofdgerecht per persoon van onze chef Vadim Vesters in combinatie met Belgium's Finest Brew in 75 cl formaat. Perfect om te delen!

-

€ 60,00

1 fles Duvel 8,5° - 75cl

Een iconisch bier dat geen uitleg behoeft. Perfect voor het apero moment of om bij te genieten na de maaltijd, maar ook in combinatie met onderstaande gerechten steeds een binnenkopper.

KEUZE UIT

Bavette (250 gr)

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse runderbavette. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel. Onze bavette wordt bij voorkeur saignant gebakken.

Monroe's funky bouletjes

Handgerolde, gebakken gehaktballetjes met truffel, afgewerkt met "creamy" tomatensaus en mojo verde. Geserveerd met gebakken patatjes in Spaanse kruiden, huisgemaakte aioli en een fris groen slaatje.

Deense Kabeljauw "antiboise"

Gebakken filet moot van de Kabeljauw geserveerd met een frisse zuiderse antiboise dressing van tomaat, knoflook en Arbequiña olijfolie, venkelsla, gremolata en roomse kervel.

Supplement € 3,00

Gebakken ratte patatjes uit Touquet

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 bavette. Deze formule kan natuurlijk ook voor meerdere personen besteld worden.

-

€ 129,00

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.

BAVETTE (250 GR)

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse runderbavette. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel. Onze bavette wordt bij voorkeur saignant gebakken.

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

Nikkei Oysters (2 stuks)

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

-

€ 10,00

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.

-

€ 10,00

Phuket delight (2 stuks)

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

-

€ 10,00

Supplement

Kaviaar "Tresor" € 20,00

Bij een aantal van onze voorgerechten 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.

VOORGERECHTEN

Terrine de campagne

Huisgemaakte, traditionele terrine van Duroc varkensvlees en macadamia/pistache noten. Geserveerd met een krokante brioche en huisgemaakte compote van Belgische rabarber.

-

€ 18,00

Coquilles

Kort gebakken Sint-Jakobsnoten, crème van bloemkool, hazelnoot, rode biet, forel kaviaar en een basilicum beurre blanc saus.

-

€ 27,00

Pulpo Gallega

Traag gegaarde octopus uit Galicia. Kort gegrild op onze Bastard BBQ voor de smoky touch. Crème van zoete aardappel, salsa fresca en een rode chimichurri met Mexicaanse tajín.

-

€ 25,00

Steak tartaar “ultraklassiek”

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

-

€ 16,00

Steak tartaar “Monroe”

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

-

€ 17,00

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

-

€ 19,00

Tataki van Saku-tonijn

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

-

€ 23,00

Vitello Tartelette

Crispy brickdeeg gevuld met zacht gegaard kalfsvlees, verse basilicum, tomaat en dragon-kervel mayonaise.

-

€ 17,00

Carpaccio van langoustine

Frisse bereiding van langoustines, yuzu vinaigrette, sesam en shiso.

-

€ 29,00

Supplement

Kaviaar “Tresor” € 20,00

Bij een aantal van onze voorgerechten 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.

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar “ultraklassiek”

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

-

€ 26,00

Monroe’s funky bouletjes

Handgerolde, gebakken gehaktballetjes met truffel, afgewerkt met “creamy” tomatensaus en mojo verde. Geserveerd met gebakken patatjes in Spaanse kruiden, huisgemaakte aioli en een fris groen slaatje.

-

€ 25,00

Deense Kabeljauw “antiboise”

Gebakken filet moot van de Kabeljauw geserveerd met een frisse zuiderse antiboise dressing van tomaat, knoflook en Arbequiña olijfolie, venkelsla, gremolata en roomse kervel.

-

€ 28,00

Supplement € 3,00

Gebakken ratte patatjes uit Touquet

Saltimbocca alla puttanesca

Roulade van duurzame kip gevuld met een saltimbocca farce van gedroogde Italiaanse ham en salie. Al dente Fregola pasta en een puttanesca saus. Een zalige eigenwijze versie van deze Italiaanse klassieker door onze chef!

-

€ 24,00

Korean aubergine

Op de Bastard gegrilde aubergine afgelakt met bulgogi en sesam, BBQ edamame boontjes, venkelsalade en vegan Japanse mayo.

-

€ 25,00

Bavette (250 gr)

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse runderbavette. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus, beurre maître d'hôtel. Onze bavette wordt bij voorkeur saignant gebakken.

-

€ 31,00

Zesrib (350gr)

Deze botermalse zesrib, van prachtig met vet doorregen top Holstein-selectie, wordt gegrild op onze Bastard BBQ.

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en een saus naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

Onze zesrib wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken. Hou rekening met een bereidingstijd van 15 minuten.

-

€ 45,00

Côte à l'os (1kg)

Botermalse côte à l'os, 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, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

We raden deze mooie côte à l'os aan voor twee personen. Onze côte à l'os wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken. Hou rekening met een bereidingstijd van 20 minuten.

-

€ 120,00

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 huisgemaakte compote van Belgische rabarber.

-

€ 11,00

Club Med!

Panna cotta van pompoen, crème van rozenwater, citroenmelisse, broos witte chocolade en een "sponge"cake van pistache.

-

€ 13,00

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

Saulzais Berry

Rauwmelkse schapenkaas uit de Loire. Rijpt smeugig, vol van smaak. Gemaakt op de boerderij

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.

La Mère Michel

De kaas wordt gemaakt door La Fromagerie du Gros Chene in Huy in de provincie Namen. De korst wordt gewassen met rood smeer en krijgt hierdoor zijn wat pittigere smaak. Rauwe koemelk.

Tomette chèvre cendré

Geaste geitenkaas met dubbele persing, wat betekent dat de wrongel 2 keer uitlekt. De eerste keer lekt de kaas uit in een neteldoek in een voorlopige vorm, de tweede keer in zijn definitieve vorm waar hij lichtjes geperst wordt. Dit zorgt voor een ietwat vastere zuivel die toch romig smelt in de mond. De kaas wordt gemaakt, door de ferme Bajocasse in Nonant in de Basse-Normandie, uit rauwe melk.

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.

Blu di Bufala

Gepasteuriseerde blauwschimmelkaas uit buffelmelk. Wordt gemaakt in de regio van de buffelmozzarella, Campania. De rijke buffelmelk geeft een mooie structuur aan de kaas.

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.

-

€ 16,00

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

Joséphine

Mandarine Napoléon, Martini Riserva Ambrato vermouth, Luxardo Maraschino likeur, groene thee, kardemom, eiwit. Fris en heerlijk zoetzuur, niet direct wat je verwacht van een after-dinner cocktail, maar deze schoonheid gaat perfect samen met onze zwaardere desserts.

-

€ 10,00

Temptress

Bon Courage Cape Vintage port, Frapin 1270 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.

-

€ 13,00

Coco Axelle

Bacardi Ocho rum, caffè Vergnano espresso, amandel, tonkaboon, sinaasappel. Een creatie van onze collega achter de bar Axel, een gewaagde after-dinner cocktail die bomvol smaken zit.

-

€ 11,00

Cheesy

Jim Beam Rye, Château du Breuil calvados, Madeira, Comté Marcel. It ain't easy being cheesy - zolang de voorraad strekt - een uit de hand gelopen experiment van onze bartenders. Calvados geïnfuseerd met de Comté Marcel kaas en op smaak gebracht met rye whiskey en Madeira. Door de complexiteit en de bereidingstijd van deze drink kunnen we er maar een beperkt aantal per dag aanbieden.

-

€ 12,00

Irish coffee

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

-

€ 9,00

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 1796

Een absolute smooth sipping rum uit Venezuela.

-

€ 16,00

Dewar's 12y

Blended Whisky

-

€ 9,50

Aberfeldy 12y

Single Malt Whisky

-

€ 12,00

Maker's Mark 46

Bourbon

-

€ 18,00

Hibiki

Japanse Whiskey

-

€ 25,00

Isolabella

Sambuca

-

€ 9,00

Cognac Frapin, 1270

Prachtige 100% Grande Champagne
& premier cru de Cognac

-

€ 11,50

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

