

DINER

DINERMENU MONROE: 46 PP.

Drie gangen comfort dinermenu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten plus een dessert.

We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

VOORGERECHT

Tartelette Carpaccio

Crispy brickdeeg gevuld met een carpaccio van Holstein rund, pecorino, rucola, extra vierge Arbequina olijfolie, crumble van olijven.

of

Zalm Brioche

Krokant gebakken brioche brood, huisgemaarineerde "Gravad Lax" zalm, yoghurt dressing met radijs, verse gember en bieslook.

HOOFDGERECHT

Antwerpse waterzooi van vis

Een combinatie van verse Noordzee vis en zalm met een julienne van prei en wortel afgewerkt met een zachte beurre blanc, geparfumeerd met Elixir d'Anvers.

Geserveerd met gebakken ratte patatjes uit Touquet.

of

Boules Deluxe

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.

DESSERT

Panna cotta "Monroe"

Stijlvolle Panna cotta volledig in het teken van het seizoen.

Liever een kaasbordje i.p.v. een dessert? Dan wordt er een supplement van 5,00 aangerekend.

DINERMENU CLASSIC: 52,50 PP.

Drie gangen Monroe "goes classic" diner menu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten plus een dessert.

We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

VOORGERECHT

Vitello Tartelette

Crispy brickdeeg gevuld met zacht gegaard kalfsvlees, verse basilicum, tomaat en dragonkervel mayonaise.

of

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHT

Bavette

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse runderbavette.

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en pepersaus.

of

Zeebaars "antiboise"

Gebakken zeebaars filet geserveerd met venkel, gremolata en roomse kervel. Afgewerkt met een frisse Zuidere "antiboise" dressing van tomaat, knoflook en Arbequina olijfolie.

DESSERT

Dame Blanche

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

Liever een kaasbordje i.p.v. een dessert? Dan wordt er een supplement van 5,00 aangerekend.

EXTRA DESSERT

Kaasbordje

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht + 16,00pp

Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

DINERMENU SHARING: 89 PP.

Het is pas echt heerlijk genieten als je de lekkerste gerechten samen kunt delen! Deze formule is eventueel nog verder uit te breiden met een mooie selectie oesters of een extra kaasbordje. We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

SHARING TAPAS, DE STARTER VAN DE AVOND ALS BEGELEIDING BIJ HET APERITIEF

Monroe's Charcuterie selectie

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

BBQ grilled pimiento de padron peppers

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

Iberico kroketjes

Heerlijke smeuïge jamón Ibérico kroketten, dressing van jalapeño en dragon.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Steak tartaar "Monroe deluxe"

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood, aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo, krokante brioche en mosterdsla. Afgewerkt met onze Tresor Kaviaar van Imperial Heritage.

en

Tataki van Saku-tonijn

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

HOOFDGERECHT OM TE DELEN

Côte à l'os

Botermalse Belgische witblauw côte à l'os, gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

Met twee sauzen naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

DESSERT OM TE DELEN

Dame Blanche

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

en

Cheesecake

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte seizoenscompote.

EXTRA DESSERT

Kaasbordje

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht, geserveerd met brioche en rabarbercompote.

+ 16,00 pp.