

LUNCH

Hieronder vindt u een aantal van onze vaste lunchformules. Als uitbreiding van de mogelijke lunch menu's kunnen ook onze diner menu's tijdens de lunch gekozen worden.

Vegetarische of veganistische opties of een volledig op maat gemaakt lunchmenu kunnen voorzien worden indien gewenst.

EXPRESS BISTRO LUNCH: 37 PP..

Bij dit menu kiest u uit onze twee meest favoriete bistro lunch gerechten, geserveerd met een glas witte, rode of rosé wijn van de Rare Vineyards uit de Franse Languedoc of één van onze speciale bieren op tap. Verder zijn plat en bruisend Chaudfontaine water op tafel inbegrepen en wordt het lunchmenu afgesloten met een koffie of thee.

Deze formule kan op verzoek eventueel worden uitgebreid.

KEUZE UIT TWEE HOOFDGERECHTEN

Carbonades à la Flamande

Rundstoofvlees van topslager
De Laet & Van Haver. Bereid met Antwerps Tripel d'Anvers bier en Tierenteyn mosterd.

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

of

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.

LUNCHMENU MONROE: 46 PP..

Ons drie gangen comfort lunchmenu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten. 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.