

# BAR 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 dranken van weleer en moderne creaties.

Head bartender Yuni Herremans en zijn team gingen hiermee aan de slag en serveren klassiekers in hun pure vorm of met een persoonlijke toets én eigentijdse drinks.

## BAR APERO

### **Thai crackers**

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

-

€ 5,00

### **“Bella Di Cerignola”**

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

-

€ 5,00

### **Salchichón Ibérico Bellota**

Gedroogde worst van 100% raszuivere Ibérico varkens.

-

€ 9,00

---

---

# SHARING BAR SNACKS

## 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.

-

€ 26,00

+ *Supplement grilled piment de padron peper*

€ 3,00

---

---

**Steak tartaar “Monroe”**

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood geserveerd met beurre noisette, sumac, dragonmayo afgewerkt met tuinkers.  
Ook zalig om te delen.

-

€ 17,00

**Falafel en dip (4 stuks)**

Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt curry dressing.

-

€ 11,00

**Boudin Blanc**

Ambachtelijke Antwerpse gebrande witte beuling geserveerd met Gentse pickles.

-

€ 12,00

**BBQ Grilled Pimiento de Padrón Peppers**

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

-

€ 9,00

**Tataki van Saku-tonijn**

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

-

€ 23,00

---

---

# OESTERS

We love oysters! Puur natuur of op een originele manier warm of koud bereid door ons keuken-team. 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)**

Koud geserveerde 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 Champagne Royal (2 stuks)**

Koud geserveerde Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, granité van Piper-Heidsieck by Taste!, kruidenolie, shiso.

-

€ 10,00

---

---

### **Zeeuwse glorie (2 stuks)**

Warme bereiding van Zeeuwse creuses  
"Oesterij special" nr. 3. Zeeuwse bisque crème,  
kort gratineerd met gruyère.

-

€ 10,00

### **Heritage Royal (2 stuks)**

Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd  
met 10 gram van onze Trésor kaviaar per  
oester. De ultieme zilte verleiding!

-

€ 29,00

### **Supplement Kaviaar "Tresor" € 20,00**

*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.*



# 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 smeug, 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 twee 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. Dat zorgt voor een ietwat vastere zuivel die toch romig smelt in de mond. De kaas wordt door de ferme Bajocasse in Nonant in de Basse-Normandie gemaakt uit rauwe melk.

### **Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réserveation**

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 Réserveation 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.

### **Old Groendal**

Belgische kaas van gepasteuriseerde koemelk. Deze 'oude' brokkelige kaas, door sommigen ook wel 'de Parmezaanse kaas uit België' genoemd, rijpt 18 maanden lang.

---

---

# COCKTAILS

## HET PERFECTE APERITIEF

### MARTINI'S

Al meer dan een eeuw oud en waarschijnlijk een van de meest iconische drinks ter wereld. Deze complexe cocktail bevatte oorspronkelijk slechts twee ingrediënten maar kent ondertussen tientallen varianten. Hieronder vindt u onze favorieten.

#### **Dry Vodka Martini**

Grey Goose vodka, Noilly Prat Dry vermouth.

-

€ 15,00

#### **Dry Gin Martini**

Bombay Sapphire Premier Cru gin,  
Noilly Prat Dry vermouth.

-

€ 14,00

#### **Rose Petal Martini**

Bombay Sapphire gin, Martini Riserva Ambrato  
vermouth, St. Germain Elderflower likeur,  
rozenblaadjes.

-

€ 11,00

---

---

## **APERÓ**

### **Golden Negroni**

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.

-

€ 13,00

### **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.

-

€ 12,00

### **Le Premier**

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

-

€ 16,00

### **Roku Gimlet**

Roku Gin, yuzu, citroengras en limoen. Een klassieke gimlet op basis van de exclusieve Japanse Roku gin op smaak gebracht met de frisse oosterse smaken van limoen, yuzu en citroengras.

-

€ 16,00

---

---

**Italian Job**

Bacardi Ocho rum, Martini Bitter, Byass González Oloroso sherry en honing. Een heerlijke “boozy bittersweet” knipoog naar de klassieke Negroni.

-

€ 14,00

**Cosmopolitan**

Grey Goose Le Citron, Cointreau, cranberry, lime. This fresh, slightly sour cocktail goes back all the way to the 30's. Thanks to Carrie and her Sex and the City, it got a revival.

-

€ 14,00

**Boulevardier**

Maker's Mark Bourbon, Martini Bitter, Martini Rubino vermouth, Carpano Antica Formula vermouth, Cynar. Een simpele twist op de klassieke Negroni, geliefd om zijn balans tussen bitter, zoet en boozy. Rijk en warm van smaak, ideaal voor een koude avond.

-

€ 15,00

---

---

## SOFT COCKTAILS

Een selectie aan heerlijke drinks  
met een laag alcoholgehalte.

### **Americano**

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!

-

€ 9,50

### **Adonis**

Carpano Antica Formula vermouth, Byass González Oloroso sherry. Soms kan simpel ook gewoon lekker zijn. Dit recept uit midden 1880 bewijst dat een cocktail niet altijd moet bestaan uit een waaiër van huisgemaakte complexe ingrediënten.

-

€ 9,50

### **Queen Elizabeth**

Martini Riserva Ambrato vermouth, DOM Bénédictine en limoen. Een klassieker uit 1934, op basis van de Franse kruidenlikeur DOM Bénédictine. Licht kruidig en fris.

-

€ 10,00

---

---

## BUBBELS

### **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.

-

€ 10,00

### **French '75**

Bombay Sapphire gin, champagnesiroop, citroen, rozenblaadjes en Piper Heidsieck Essentiel by Taste! Voor het eerst teruggevonden in cocktailboeken uit 1927 en vernoemd naar een wapen uit de Eerste Wereldoorlog. Veel klassieker dan deze frisse cocktail op basis van onze huischampagne wordt het niet.

-

€ 18,00

### **Monroe Spritz**

St. Germain Elderflower likeur, Martini Riserva Ambrato vermouthe, Mont Marçal Cava Brut Reserva, bloedsinaas en honing. Een smaakvolle Spritz in echte Monroe-stijl, met premium producten voor een premium resultaat.

-

€ 9,00

### **Emanuelle**

Noilly Prat vermouthe, Noilly Prat Ambre vermouthe, champagnesiroop, rozenblaadjes en Mont Marçal Cava Brut Reserva. Stijlvol, chique met een stout kantje, een ode aan de koningin van de soft erotiek.

-

€ 12,00

---

---

## LONGDRINKS, HIGHBALLS EN COOLERS

### **Monroe Mule**

42 Below vodka, soda, gember, limoen.

Ons antwoord op de Moscow Mule.

Een strakke longdrink met hetzelfde licht pikante, frisse profiel.

-

€ 13,00

### **Mon Collins**

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

-

€ 12,00

### **French Lemonade**

St. Germain Elderflower likeur, Cointreau, limoen, soda. Een heerlijke dorstlessende limonade voor volwassenen.

-

€ 10,00

### **Jungle Bird**

Bacardi Caribbean Spiced rum, Appleton Estate rum, Campari, Wray and Nephew Overproof rum, ananas, limoen en riet. Een klassieke Tiki-drink uit Kuala Lumpur. Tropische smaken die hand in hand gaan met de bittere toets van Campari.

-

€ 14,00

---

---



**Rusty Rabbit**

Dewar's 12 Year Old Blended Scotch, Drambuie, aromatische cocktail bitters, 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.

-

€ 12,00

**Dark 'n Stormy**

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

-

€ 14,00

---

---

## SMAAKBOMMEN

### **OG Old Fashioned**

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.

-

€ 14,00

### **Toki Toki**

Toki Suntory Japanese whiskey, geroosterde komijn en sushirijst. Een verrassende complexe twist op de klassieke Old Fashioned, met enkele oosterse invloeden.

-

€ 13,00

### **Throwback**

Cazadores Blanco tequila, Cointreau, Ancho Reyes Chile likeur, wortelsap, pompelmoes, We blikken in Monroe nog steeds met veel plezier terug op het tijdperk van The Dirty Rabbit. Daarom serveren we u deze winter graag een van de kleppers uit die periode: een uit de hand gelopen variatie op de Mexicaanse Paloma.

-

€ 13,00

### **Bloody Mary**

Grey Goose vodka en Big Tom tomatensap op smaak gebracht met de heerlijk rokerige Toxic Minds hot sauce van onze vrienden van Black Smoke, Taylor's red port, Ancho Reyes Chile likeur, citroen, peper en zout.

-

€ 17,00

---

---

### **Lion's Tail**

Maker's Mark bourbon, Pimento Dram likeur, limoen, aromatische cocktailbitters.

Een kruidige mix tussen twee klassiekers: de Whiskey Sour en Daiquiri.

-

€ 12,00

## **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 en 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

---

---

### **Lake Shore Drive**

Disaronno, Poire Williams, Luikse stroop en limoenzuur. Fris maar toch smaakvol, met een kleine knipoog naar de Amaretto Sour. Ideaal om een zware maaltijd in stijl af te sluiten.

-

€ 10,00

### **Tempress**

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 en sinaasappel. Een creatie van onze collega achter de bar, Axel. Een gewaagde after-dinner cocktail die bomvol smaken zit.

-

€ 11,00

### **Irish coffee**

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

-

€ 9,00

---

---

## ALCOHOLVRIJ

### **Homemade Lemonade** (45cl)

Een frisse huisgemaakte limonade met citrus in de hoofdrol. Vers limoen- en citroensap vormen de basis van de drink en worden op smaak gebracht met citroengras, gedroogd limoenblad en sinaasappel.

-

€ 5,00

### **Homemade Iced Tea** (45cl)

Een dorstlessende Ice Tea met onze Satemwa Hibiscus, Passion and Peach als basis.

Deze brengen we voor u op smaak met vers citroensap, gedroogde hibiscus en verse sinaasappel.

-

€ 5,00

### **Ceci n'est pas un pigeon**

Pompelmoes, limoen, granaatappel.

Ons alcoholvrije antwoord op de Paloma, fris en licht bitter.

-

€ 9,00

### **Naked Collins**

Fever-Tree Tonic water, limoenzuur, jeneverbes, rozemarijn, tijm. Ons alcoholvrije antwoord op de gin-tonic.

-

€ 9,00

---

---

### **Something Sour**

Limoen, citruszeste, zwarte peper en eiwit. Een klassieke sour op basis van vers limoensap en eiwit maar op smaak gebracht met de heerlijke alcoholvrije spirits van Botän. Voor zij die graag een iets stijlvollere soft cocktail drinken.

-

€ 8,00

### **Make Love ...**

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.

-

€ 8,00

### **Bundaberg Ginger Beer (37,5cl)**

Een Ginger Beer 'from down under', gebotteld en immens populair in Australia. Wij laten u er aan de andere kant van de wereld ook graag van genieten.

-

€ 7,00

---

---

# BUBBELS & CHAMPAGNES

## **Mont Marçal Cava Brut Reserva Macabeo, Parellada, Xarel-Lo | Penedes, Spanje**

Licht gele kleur met fijne pareling. In de neus, aroma's van citrus in combinatie met lichte toetsen van gist en brioche. Aangename smaak waarbij de balans tussen de frisse zuren en de zachte fruitigheid zorgen voor een aangename afdrank.

-

*Glas € 8,00*

*Fles € 39,00*

## **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.

-

*Glas € 13,00*

*Fles € 69,00*

**VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART  
VOOR MEER CHAMPAGNES EN WIJNEN.**

---

---

# DRUIVENVARIËTEITEN PER GLAS

## WIT

### **Nyakas Sauvignon Blanc | Buda, Hongarije**

Het wijnhuis Nyakas Winery wordt gerund als een coöperatie waarbij alle medewerkers mede-eigenaar zijn. Daaronder ook de vrouwelijke wijnmaker Nyúlné Pühra Beáta, die recent werd uitgeroepen tot 'Winemaker of the Year' in Hongarije. Een witte wijn met krokante, frisse aroma's van groene appel, citrus en zelfs een vleugje gras. Met een ingetogen, maar kruidig smaakpalet toont deze sauvignon blanc zijn grote klasse.

-

*Glas € 6,50 | Karaf (50cl) € 25,00 | Fles € 38,00*

### **Grand Cape Chardonnay | West-Kaap, Zuid-Afrika**

Een chardonnay met tropische aroma's van meloen, sinaasappel en limoen. Hij is fris, met een volle textuur die zorgt voor een mollige witte wijn en een vlotte finish. De chardonnay werd gedurende 6 maanden vergist zonder houtcontact. Vandaar ook de vermelding 'unwooded'.

-

*Glas € 6,50 | Karaf (50cl) € 25,00 | Fles € 38,00*

---

---



**Vidilla by Juan Gil**  
**Verdejo | Rueda, Spanje**

Deze wijn heeft een aantrekkelijke strogele kleur, met aroma's van witte vruchten die worden gemengd met kruidachtige tonen van laurier, venkel en aromatische planten zoals tijm. In de mond is hij evenwichtig met een lichte en verfrissende zuurgraad. De afdronk is lang en smakelijk.

-

*Glas € 7,00 | Karaf (50cl) € 27,00 | Fles € 40,00*

**Rare Vineyards**  
**Vermentino | Languedoc, Frankrijk**

Mooie accenten van vlier- en lindebloesem, wit steenfruit en citrusvruchten in de neus. Veel frisheid, subtiele zuren en een lichte mineraliteit in de mond.

-

*Glas € 5,50 | Karaf (50cl) € 19,50 | Fles € 28,00*

---

---

## ROOD

### **De'Conti Appassimento Primitivo | Puglia, Italië**

Smaakvolle, stevige en fruitige rode wijn uit Puglia. Men vindt heel wat aroma's terug van zwart fruit, kruiden en zwarte peper met noties van chocolade. Mooie ronde afdronk met zachte tannines.

-

*Glas € 8,00 | Karaf (50cl) € 30,00 | Fles € 43,00*

### **Alves Vieira Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão Alentejo, Portugal**

Deze wijn heeft een donkerrode kleur die ons onmiddellijk doet denken aan heerlijk rijp zwart fruit, met in de neus een intens bouquet van rijpe braambessen, bosaardbeien en zwarte kersen. In de mond vlezig en rijp met opnieuw veel rijp zwart fruit en een lange afdronk met mooi versmolten tannines.

-

*Glas € 7,00 | Karaf (50cl) € 27,00 | Fles € 39,00*

---

---

**Il Randagio, Tenuta di Carleone**  
**Cabernet Franc, Merlot | Toscane**

Mooi en kruidig, elegant, vers donker fruit.

Deze wijn is een schoolvoorbeeld van hoe een goede Chianti Classico hoort te zijn.

De bijzonder getalenteerde wijnmaker Sean O'Callaghan wist vriend en vijand te verbazen met een ongeziene, zéér edele stijl van Chianti Classico die onmiddellijk hoge scores oogstte. Hij combineerde een nieuwe stijl van wijn maken met oude wijnstokken, zoals we het bij Bistro Monroe ook graag zien.

Blending the Old with the New!

-

*Glas € 12,50 | Karaf € 48,00 | Fles € 69,00*

**Rare Vineyards**  
**Carignan | Languedoc, Frankrijk**

Frisse en fruitige toetsen van aardbei en rode bessen, zowel in geur als smaak. Een leuke en vlotte drinker.

-

*Glas € 5,50 | Karaf (50cl) € 19,50 | Fles € 28,00*

**ROSÉ**

**Le P'tit Ramatuelle**  
**Carignan, Grenache, Merlot, Cinsault**  
**Provence, Côte d'Azur, Frankrijk**

Een karaktervolle, frisse en speelse rosé uit Zuid-Frankrijk met een modieuze lichtroze kleur, knapperig rood fruit, een droge en rokerige smaak en een zuivere, levendige afdronk.

-

*Glas € 6,50 | Karaf (50cl) € 25,00 | Fles € 38,00*

*Magnum € 75,00*

**VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART  
VOOR MEER WIJNEN PER GLAS EN PER FLES.**

---

---

## BIEREN OP TAP

**Cristal**  
**5,0° - 25cl**

-

€ 3,50

**Bolleke**  
**5,2° - 25cl**

-

€ 4,50

**Tripel d'Anvers**  
**8,0° - 25cl**

-

€ 5,50

**Duvel 666**  
**6,6° - 25cl**

-

€ 5,00

---

---

# BIEREN OP FLES

**Wild Jo**  
**5,8° - 33cl**

-

€ 4,90

**Vedett Blond**  
**5,2° - 33cl**

-

€ 4,90

**Vedett IPA**  
**5,5° - 33cl**

-

€ 4,90

**La Chouffe**  
**8,0° - 33cl**

-

€ 5,50

**Liefmans Fruitesse On The Rocks**  
**3,8° - 25cl**

-

€ 4,20

---

---

**Duvel**  
**8,5° - 33cl**

-  
€ 5,50

**Duvel Tripel Hop**  
**9,5° - 33cl**

-  
€ 6,00

**Chouffe Alcohol Free**  
**0,4° - 33cl**

-  
€ 5,50

**Liefmans Fruitesse Alcoholvrij**  
**0,0° - 25cl**

-  
€ 4,20

---

---

## DUVEL AND FRIENDS

Bij ons in Monroe is Duvel koning te rijk!  
Maar bovenal zijn we dol op mooie bieren  
geserveerd uit grote flessen. Op die manier  
kan er samen met vrienden en familie volop  
genoten worden van deze topbieren.  
Samen met de biersommelier van Duvel  
hebben we een mooie selectie gemaakt.  
Naast een vast assortiment kan je bovendien  
regelmatig genieten van bieren uit onze geheime  
"schuif". Het gaat hier om unieke bieren die  
beschikbaar zijn #zolangdevoorraadstrekt.

### **Duvel**

**8,5°- 75cl**

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

-

€ 13,50

### **Duvel Magnum Sleeve**

**8,5°- 150cl**

-

€ 27,00

---

---

### **Liefmans Kriek - Brut**

**6° - 75cl**

Liefmans Kriek-Brut is een frisse blend die anderhalf jaar lang rijpt waardoor de smaken van hout en amandel complexer en intenser worden. Het bier kleurt diep bruinrood en pakt uit met een stevige maar verfijnde schuimkraag. Dit weelderige bier balanceert zuivere accenten met het lichtzoete en zachtzure karakter van krieken.

-

€ 15,00

### **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

### **Duvel Barrel Aged, Jamaican Rum Edition**

**11° - 75cl**

De zesde vatrijping van Duvel, gerijpt op rumvaten uit Jamaica, vol en funky, rasta-style, voor durvers en kenners. Een bom van een bier maar toch super vlot drinkbaar en perfect bij een mooi stuk gegrild rood vlees.

-

€ 39,00

---

---

*Al onze melkbereidingen zijn ook verkrijgbaar met glutenvrije amandelmelk.*



# WARME DRANKEN

## CAFFÈ VERGNANO KOFFIE

Met veel passie voor koffie sinds 1882 is Caffè Vergnano de oudste Italiaanse koffiebrander, al vijf generaties lang in handen van de Vergnano familie. Voor al onze koffiebereidingen gebruiken we de Crema 800 bonen, een blend van 80% Arabica en 20% Robusta. Dit geeft een zacht aroma en een perfecte balans tussen smaak en karakter.

### **Lungo**

-

€ 3,50

### **Espresso**

-

€ 3,50

### **Doppio**

-

€ 6,00

### **Latte Macchiato**

-

€ 4,50

### **Cappuccino**

-

€ 4,50

### **Flat White**

-

€ 4,50

### **Cortado**

-

€ 4,50

### **Decaffeinato**

-

€ 3,50

---

---

# SATEMWA TEA

Een theedomein, al drie generaties gevestigd in de Shire Highlands van Malawi, opgericht in 1928. Al bijna 100 jaar maken ze uitstekende theeën die ze over heel de wereld verdelen. Deze theeën worden gemaakt met liefde, passie en respect voor de omgeving. Bij Satemwa dragen ze graag hun steentje bij tot de verbetering van de levensstandaard in Malawi.

## **Earl Grey**

-

€ 3,50

## **White Hibiscus**

-

€ 3,50

## **Black & White**

-

€ 3,50

## **Green Mint**

-

€ 3,50

## **Verse muntthee**

-

€ 4,50

---

---

## CHAUDFONTAINE WATERS

### **Chaudfontaine - 20cl**

-

€ 3,20

### **Chaudfontaine - 50cl**

-

€ 6,00

## FEVER-TREE PREMIUM MIXERS

### **Fever-Tree**

Indian Tonic / Indian Light Tonic / Pink Grapefruit  
Soda Mediterranean Tonic / Elderflower Tonic  
Ginger Ale / Ginger Beer / Sicilian Lemonade

-

€ 4,70

---

---

# FRISDRANKEN

## **Coca-Cola / Coca-Cola Zero**

-

€ 3,50

## **Sprite**

-

€ 3,50

## **Minute Maid Apple / Orange**

-

€ 3,50

## **Fuze Tea Sparkling Black Tea**

-

€ 3,50

## **Big Tom Spiced Tomato Juice**

-

€ 4,50

## **Homemade Iced Tea (45cl)**

Een dorstlessende Ice Tea met onze Satemwa Hibiscus, Passion and Peach als basis. Deze brengen we voor u op smaak met vers citroensap, gedroogde hibiscus en verse sinaasappel.

-

€ 5,00

## **Homemade Lemonade (45cl)**

Een frisse huisgemaakte limonade met citrus in de hoofdrol. Vers limoen- en citroensap vormen de basis van de drink en worden op smaak gebracht met citroengras, gedroogd limoenblad en sinaasappel.

-

€ 5,00

---

---

# APERITIEF

## **Ricard de Marseille**

-

€ 6,50

## **Pineau des Charentes**

-

€ 5,50

## **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

## **Domecq Dry Sherry**

-

€ 5,50

## **Taylor's White Port / Red Port**

-

€ 5,50

## **Martini Riserva Ambrato**

-

€ 8,00

## **Martini Riserva Rubino**

-

€ 8,00

---

---

**Martini Bitter 1872**

-

€ 8,00

**Martini Gran Lusso**

-

€ 9,00

**Martini****Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry / Fiero**

-

€ 6,00

**Martini Floreale 0,5%**

Een volledig gearomatiseerde aperitivo met minder dan 0,5% alcohol, in Italiaanse stijl, geïnspireerd door 150 jaar Martini-expertise in wijn en kruiden. Een verfrissende lichte en florale aperitivo met alsem en Romeinse kamille.

-

€ 8,00

**Martini Vibrante 0,5%**

Een volledig gearomatiseerde aperitivo met minder dan 0,5% alcohol in Italiaanse stijl, geïnspireerd door 150 jaar Martini-expertise in wijn en kruiden. Een verfrissende lichte en florale aperitivo met bergamot en alsem.

-

€ 8,00

**Noilly Prat Dry**

-

€ 6,00

**Carpano Antica Formula**

-

€ 7,50

---

---

# STERKE DRANKEN

## VODKA

### **42 Below (NZ)**

-

€ 9,00

### **Grey Goose (FR)**

Deze buitengewone wodka is gemaakt van de beste ingrediënten uit Frankrijk. Elke partij Grey Goose begint met zachte wintertarwe die wordt gefermenteerd en gedistilleerd tot een high-proof spirit en wordt dan gemengd met ongerept bronwater uit de Cognac regio.

-

€ 11,50

### **Grey Goose Le Citron (FR)**

-

€ 12,50

### **Dada Chapel Potato Vodka (BE)**

-

€ 9,50

### **Zubrowka (PL)**

-

€ 10,00

---

---

## **GIN**

### **Bombay Sapphire (UK)**

-

€ 8,00

### **Star Of Bombay (UK)**

-

€ 12,00

### **Bombay Sapphire Premier Cru (UK)**

Ontdek de heldere, gedurfde citrustonen van duurzaam geteelde Spaanse Fino citroenen, mandarijnen en zoete Navelsinaasappelen uit Murcia. Een viering van de fijnste smaken. Een super elegante gin!

-

€ 12,00

### **Bombay Bramble (UK)**

-

€ 11,00

### **Roku Gin (JP)**

-

€ 12,00

### **Hendrick's (SCO)**

-

€ 12,00

### **Copperhead (BE)**

-

€ 16,00

### **Dada Chapel Organic Dry Gin (BE)**

-

€ 11,00

### **Oxley (UK)**

-

€ 16,00

### **Filliers Sloe Gin (BE)**

-

€ 10,00

---

---



## RUM

### **Bacardi Añejo Cuatro (CUB)**

-

€ 9,00

### **Bacardi 8 Años (CUB)**

Bacardí Reserva Ocho is een complexe goudkleurige rum met een diepe, gelaagde en zachte smaak van gedroogd fruit, specerijen en eik/vanille. Minimaal 8 jaar op vat gerijpt.

-

€ 12,00

### **Bacardi Gran Reserva Diez (CUB)**

-

€ 14,00

### **Bacardi Facundo Paraiso XA (CUB)**

Facundo "Paraiso" XA, de zeldzame blend. Een blend van de meest zeldzame gerijpte rums van de privé collectie van de familie Facundo Bacardi. Door de afwerking in Franse XO Cognac vaten komen de aroma's van vanille, amandel en geroosterd eik prachtig tot hun recht. Het best om puur van te genieten met haar luxe zachte afdrank.

-

€ 11,00/cl

---

---

**Santa Teresa 1796 (VEN)**

-

€ 16,00

**Mount Gay Black Barrel (BRB)**

-

€ 13,00

**Mount Gay Extra Old (BRB)**

-

€ 14,00

**Mount Gay 1703 (BRB)**

-

€ 25,00

**Plantation 3 Stars (BRB)**

-

€ 8,50

**Plantation Barbados 5 years (BRB)**

-

€ 10,00

**Plantation XO 20th Anniversary (BRB)**

-

€ 12,00



## WHISK(E)Y

### SCOTCH

#### HIGHLANDS

**Dewar's 12y** - *Blended*

-

€ 9,50

**Dewar's 18y** - *Blended*

-

€ 15,00

**Aberfeldy 12y** - *Single malt*

-

€ 12,00

#### LOWLANDS

**Waterproof Blended Scotch by MacDuff**

-

€ 10,00

#### SPEYSIDE

**Glenfiddich 12y** - *Single malt*

-

€ 12,00

**Glenfiddich 21y** - *Single malt*

-

€ 20,00

**Aultmore 12y** - *Single malt*

-

€ 13,00

**Balvenie Double Wood 12y** - *Single malt*

-

€ 15,00

---

---

## ISLANDS

**Highland Park 10y** - *Single malt*

-

€ 12,50

**Highland Park 12y** - *Single malt*

-

€ 15,00

## ISLAY

**Bruichladdich The Classic Laddie** - *Single malt*

-

€ 18,00

**Bruichladdich Port Charlotte** - *Single malt*

-

€ 20,00

**Octomore 07.1** - *Single malt*

-

€ 7,00 /cl



## IERLAND

### **The Busker Triple Cask** - *Blended*

-

€ 8,50

### **Jameson** - *Blended*

-

€ 8,00

### **Tullamore Dew** - *Blended*

-

€ 9,00

## NOORD-AMERIKA

### **Maker's Mark Bourbon**

Altijd heerlijk zacht, een bourbon gemaakt met rode wintertarwe, vol van smaak maar verrassend smooth. Gerijpt in Amerikaanse witte eiken vaten, die met de hand gedraaid worden om zo tot de perfecte smaak te komen.

-

€ 11,00

### **Maker's Mark 46**

Frans eiken voor lagen van smaak. Het creëren van kenmerkende bourbon vereist een eersteklas afwerking die begint met het volledig gerijpte Maker's Mark op vatsterkte. Tien aangebraden Franse eikenhouten duigen worden in het vat geplaatst voordat de whisky onder ideale omstandigheden in hun kalkstenen kelder tot rijpheid wordt gerijpt. Het resultaat is een gemakkelijk te drinken bourbon met tonen van karamel, vanille en bakkruiden die het gehemelte in lagen begroeten.

-

€ 18,00

---

---

**Jim Beam Kentucky Straight Bourbon**

Al 7 generaties en meer dan 200 jaar produceert de Beam familie heerlijke Bourbon. Maïs, rogge, gemoute gerst en het typische ijzerarme water uit Kentucky zorgen voor een heerlijke basis. Deze gaat na het distilleren 4 jaar lang op vaten van Amerikaanse witte eik.

-

€ 8,00

**Jim Beam Rye**

-

€ 10,00

**Jim Beam Single Barrel**

-

€ 11,00

**Michter's US\*1 Bourbon**

-

€ 14,00

**Michter's Sour Mash**

-

€ 15,00

**Michter's Straight Rye**

-

€ 15,00

**Knob Creek**

-

€ 14,00

**Basil Hayden's**

-

€ 15,00

---

---

**Hudson Baby Bourbon**

-

€ 16,00

**Hudson Manhattan Rye**

-

€ 20,00

## **JAPAN**

**Hibiki**

-

€ 25,00

**Toki Suntory**

-

€ 13,00

## **TEQUILA & MEZCAL**

**Cazadores Blanco**

-

€ 9,00

**Cazadores Reposado**

-

€ 10,00

**Patrón Silver**

-

€ 13,00

**Patrón Reposado**

-

€ 13,50

---

---

### **Patrón Añejo**

-

€ 14,00

### **Mezcal Verde**

Een zachte en toegankelijke mezcal, ideaal voor de mezcal liefhebber maar ook voor zij die het product wensen te ontdekken.

-

€ 11,00

### **Vida del Maguey Azul Mezcal**

-

€ 6,00/cl

## **ARMAGNAC & CALVADOS**

### **Armagnac Janneau VSOP**

-

€ 9,00

### **Calvados Boulard**

-

€ 9,00

### **Calvados Château du Breuil**

-

€ 10,00

---

---



## COGNAC

### **Cognac Frapin, 1270**

*Prachtige 100% Grande Champagne  
& premier cru de Cognac*

-

€ 11,50

### **Frapin Château Fontpinot XO**

*Evenwichtig, rijk en complex in de mond  
met aroma's van gedroogd en gekonfijt  
fruit en een uitzonderlijk lange afdronk.*

-

€ 25,00

### **Rémy Martin VSOP**

-

€ 13,00

### **Rémy Martin Accord Royal 1738**

-

€ 15,00

### **Rémy Martin XO 85% Grand Champagne**

-

€ 21,00

### **Rémy Martin Louis XIII**

-

€ 110,00

---

---

## **LIKEUR**

**St. Germain Elderflower**

-

€ 11,00

**Disaronno**

-

€ 8,00

**Disaronno Velvet**

-

€ 9,00

**Grand Marnier**

-

€ 10,00

**Cointreau**

-

€ 8,00

**Mandarine Napoléon**

-

€ 9,00



**Licor 43**

-

€ 8,00

**Tia Maria**

-

€ 8,00

**Isolabella**

Sambuca

-

€ 9,00

**Elixir d'Anvers**

-

€ 8,00

**Lazzaroni Limoncello**

-

€ 8,00

**Drambuie**

-

€ 13,00

**Drambuie 15y**

-

€ 13,00`

**Fernet Branca**

-

€ 8,00

---

---