

DRINKS

Hieronder vindt u een selectie terug uit onze drankenformules. Voor meer informatie en opties kan u mailen naar groepen@bistromonroe.be

“BISTRO” FORMULE: 25,50 PP

Mont Marçal Brut

Starten met een glas bubbels

- - -

½ fles huiswijn pp

uit de Languedoc in Frankrijk
van de Rare Vineyards

Upgrade je wijnen naar een suggestiewijn
van onze chef: + € 2,50 pp.

of 3 bieren

of 3 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

- - -

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

UPGRADE MY MENU

Espresso Martini supplement € 9,00 PP
Grey Goose vodka, Tia Maria, Caffè Vergnano espresso. “Something that wakes me up and then fucks me up!” Lekker after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“BAR” FORMULE: 27,50 PP

Ontvangst met cocktail:

Chique Madame

Grey Goose vodka, passievrucht, vanille,
Mont Marçal Cava

Golden Negroni

Patrón Silver tequila, Suze, Martini Floreale,
pompelmoes

Modern Aviation

Barsol Pisco, St. Germain Elderflower likeur,
limoen, lavendel, rozenwater

Rusty Rabbit

Dewar’s 12 Year Old Blended Scotch, Drambuie,
aromatische cocktail bitters, Fever-Tree Ginger Ale

Homemade Lemonade of Homemade Ice Tea

- - -

½ fles huiswijn pp

uit de Languedoc in Frankrijk
van de Rare Vineyards

Upgrade je wijnen naar een suggestiewijn
van onze chef: + € 2,50 pp.

of 3 bieren

of 3 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

- - -

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

UPGRADE MY MENU

Espresso Martini supplement € 9,00 PP
Grey Goose vodka, Tia Maria, Caffè Vergnano espresso. “Something that wakes me up and then fucks me up!” Lekker after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“LE DIABLE ET SES AMIS”

FORMULE: 22,00 PP

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.

Uiteraard werken we graag ook een voorstel op maat uit aan de hand van uw menu.

Ontvangst met **Duvel**
of **Liefmans Fruitesse** On The Rocks

- - -

Liefmans Goudenband 8° - 75cl

Chaudfontaine waters op tafel

- - -

Liefmans Kriek Brut

of **Liefmans Goudenband**
afhankelijk van het gekozen dessert

of

Vergnano Koffie / Satemwa thee

“MAÎTRE DE MONROE”

FORMULE: 35,00 PP

Bistro Monroe ligt op de scheidingslijn van het Oude Zuid en het Nieuwe Zuid.

Deze balans kan je ook terugvinden op onze wijnkaart met een selectie van elegante en prachtige wijnen uit de Oude Wereld, maar tevens een gedurfde en moderne internationale toets uit landen waar je het niet altijd van zou verwachten.

Ontvangst met Champagne
Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste!

- - -

Aangepaste wijnen geselecteerd door onze sommelier; per gerecht voorzien we een bijpassende wijn bij uw gerecht.

We schrijven samen het verhaal en gaan voor de meest passende wijnen bij de story van je menukeuze !

Chaudfontaine waters op tafel

- - -

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

UPGRADE MY MENU

Espresso Martini supplement € 9,00 PP
Grey Goose vodka, Tia Maria, Caffè Vergnano espresso. “Something that wakes me up and then fucks me up!” Lekker after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“SOMMELIER” FORMULE: 49,00 PP

Het aperitief wordt in overleg met onze headbartender Yuni Herremans samengesteld, maar u kunt ook altijd kiezen voor onze huis champagne Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste!

Voor de wijnen, passend bij uw menu, gaan we samen met onze sommelier een stapje verder. Bij deze ultieme upgrade snuisteren we door onze wijnkaart en zoeken we samen naar gedurfde of klassieke combinaties volgens uw wensen. Per gang wordt er een fantastische nec plus ultra wijn voorzien. Let's go all the way !

Chaudfontaine waters op tafel

- - -

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

Geserveerd met een unieke **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.

UPGRADE MY MENU

Espresso Martini ter vervanging van de **Ratafia de Champagne Rubis 18% Distillerie Jean Goyard** supplement € 4,00 PP
Grey Goose vodka, Tia Maria, Caffè Vergnano espresso “Something that wakes me up and then fucks me up!”

Ga hier voor een apero samengesteld met onze bartender Yuni Herremans of kies voor onze huis champagne Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste!