

# 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.

# 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)**

Lauw geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.

-

€ 10,00

## **The Paloma (2 stuks)**

Koud geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3. Paloma granité met Patrón tequila en roze pompelmoes, tajinekruiden, "Mexican ketchup" en een paar druppels jalapeño-olie.

-

€ 10,00

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

Koud geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3. Frisse dashi consommé, furikake en jonge lente-ui.

-

€ 10,00

## **Supplement Kaviaar "Tresor"**

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.

-

€ 20,00

---

---

# VOORGERECHTEN

## **Californian Ceviche**

Frisse, rauw gemarineerde zeebaars in een heerlijke leche de tigre van passievrucht, granaatappel, avocadocrème, krokante kikkererwten.

-

€ 19,00

## **Pulpo Gallega**

Traag gegaarde octopus uit Galicia. Gerookt Spaans paprikapoeder, smeùige puree, schuim van Bloody Mary en basilicum.

-

€ 26,00

## **Steak tartaar "Monroe"**

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood, aangemaakt met beurre noisette, sumac, basilicummayo en afgewerkt met tuinkers.

-

€ 17,00

## **Zalmtostada**

Duurzame Atlantische zalmtartaar aangemaakt met salsa macha en een zure frisse Aziatische dressing. Afgewerkt met parels van kalamansi en geserveerd op een geroosterde, krokante maistortilla.

-

€ 19,00

## **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

### **Pastrami Tartelette**

Crispy brickdeeg gevuld met topcharcuterie uit de luxeschuif van Luc De Laet. Mooie gerookte/gedroogde runder Holstein "pastrami", mosterdsla, zoetzure komkommer, opgelegde mosterdzaadjes in soja en Tierenteyn mosterd-mayo.

-

€ 17,00

### **Moules**

Zeeuwse mosselen, gerookte saffraankarnemelk, nduja-basilicumolie.

-

€ 18,00

### **Supplement**

#### **Kaviaar "Tresor"**

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.

-

€ 20,00

---

---

# HOOFDGERECHTEN

## **Steak tartaar “Monroe”**

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood bereid door onze chefs met beurre noisette, sumac, basilicummayo. Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossenwit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

-

€ 26,00

## **Salade Niçoise Monroe**

Kortgebakken Tataki-stijl tonijn, carpaccio van coeur de boeuf tomaten, rucolasla, gekookte krieltjes, Taggiasche olijven, gefrituurde kappertjes, crème van ei en gezouten ansjovis.

-

€ 24,00

## **Catch of the day**

We spelen in op het marktaanbod en kijken naar het aanbod per seizoen. Onze bediening vertelt graag meer over visgerecht van de dag.

-

*Dagprijs*

## **Zwartpootkip Tagliata**

Zachtgegaarde zwartpootkip suprême, rucolasla, Giusti balsamico, Pecorino kaas, compote van kerstomaatjes, Arbequiña olijfolie van eerste persing, kipkrokant Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes of gekookte krielpatatjes #chefskeuze is krielpatatjes

-

€ 28,00

## **Pluma Ibérica**

Traaggegaard Pluma Ibérica varken gegrild op de Bastard BBQ, yoghurt-komkommer- en sumacdressing, dip van rode paprika, Feta, dukkah gekruid flatbread en kruidensla.

-

€ 29,00

## **Moules**

Zeeuwse mosselen, gerookte saffraankarnemelk, nduja-basilicumolie. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes of gekookte krielpatatjes #chefskeuze is krielpatatjes.

-

€ 30,00

---

---

### **Pasta Agnolotti Carciofo**

Gevulde pastakussentjes met artisjok. Sauce vierge met tomatensalsa, kerstomaatjes, peterselie, olijventapenade, mojo verde, artisjokhart, gezouten citroen.

-

€ 29,00

### **Pulpo Gallega**

Traaggegaarde octopus uit Galicia. Gerookt Spaans paprikapoeder, smeùige puree, schuim van Bloody Mary en basilicum.

-

€ 39,00

### **Bavette (250 gr)**

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde TOP Ierse runderbavette, geselecteerd door Carmans.

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

Onze bavette wordt bij voorkeur saignant gebakken.

-

€ 31,00

### **Zesrib (350gr)**

Deze botermalse, met vet doorregen Spaanse zesrib - geselecteerd door Luc de Laet van The Butcher's Store - 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, beurre maître d'hôtel of chimichurri boter.

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

-

€ 45,00

# MONROE FOR KIDS

Kids kunnen een keuze maken uit:

**Balletjes in tomatensaus**

met sla en frietjes

€ 12

**Spaghetti bolognaise**

de heerlijke kindersuggestie

€ 12

**Goujonettes met tartaar**

met sla en frietjes

€ 14

daarna volgt een heerlijk

**kinderijsje**

---

# DESSERTS

*Alle desserts in Monroe zijn huisgemaakt met de lekkerste ingrediënten. Delen mag ... maar hoeft niet :-)*

## **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.

-  
€ 11,00

## **Appel**

Heerlijke warme bereiding van huisgemaakte tarte tatin geserveerd met ons huisgedraaid vanille-ijs.

-  
€ 12,00

## **Dame Blanche**

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

-  
€ 11,00



### **Baba au Bourbon**

Baba au Bourbon, mousse van sinaasappel, Maker's Mark bourbon vanille-sinaas-karamel, crumble van amandel, gekonfijte zeste van sinaasappel. De baba au rum is een absolute Franse dessertklassieker. Een kleine droge cake die zich volzuigt met een lichte bourbonsiroop. In deze zalige versie kiest Vadim eigenwijs voor onze lievelingsbourbon in plaats van de klassieke rum.

-

€ 14,00

Tip:

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

**€ 7,00**

Voor de echte bourbon lovers onder jullie schenken we de unieke Maker's Mark 46 bij dit dessert. Deze unieke bourbon in de iconische fles werd gecreëerd door Bill Jr als een eerbetoon aan zijn vader. (de stichter van Maker's Mark bourbon)

Door de toevoeging, gedurende 10 tot 12 maanden, van staven Franse eik in de 6 jaar oude Maker's Mark ontstaat een unieke neus met caramel, geroosterde eik, vanille en een hint kaneel. In de mond een prachtige lange zachte finish met "buttered rum", leer en tabac. De ultieme after dinner served on the rocks!  
47% alc.

---

---

# 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*

---

---

## DE KAZEN

### **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**

Geronommeerde 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.

### **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.

### **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.

---

---

# 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

## **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

---

---

**Frozen Lemon Cake**

Grey Goose Le Citron vodka, Lazzaroni Limoncino, limoenblad, yuzu, room.

Een uit de hand gelopen experiment. Verwen jezelf met de zoetzure nostalgie van citroentaart, een heerlijke creatie die de essentie van dit geliefde recept in vloeibare vorm vastlegt.

-

€ 14,00

**Irish coffee**

The Busker Triple Cask Whiskey, Suiker, Caffè Vergnano espresso, room. Dé klassieke kofficocktail, 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

**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.*

---

---