

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

La Douce France (2 stuks)

Warm geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special nr. 3" Crème van butternut pompoen, beurre blanc van piment d'espelette, gepofte pompoenpit.

-

€ 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

Oesters & Paling

Een ode aan de Oosterschelde waar we werken met de crème de la crème uit de Zeeuwse wateren. Gepocheerde Zeeuwse creuses "Oesterij special nr. 3", gerookte Oosterschelde paling, klassieke brunoise van groentjes, beurre blanc van duindoornbes, Romeinse kervel.

-

€ 24,00

Terrine Royale

Homemade terrine van Duroc varken met ganzenlever en beuling, seizoens compote en krokante roggeverdommeke toast.

-

€ 18,00

Steak tartaar "Monroe"

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

-

€ 17,00

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

Tartelette Waldorf

Crispy brickdeeg gevuld met filet d'Anvers.

Deze top runder charcuterie van cult slager Luc de Laet wordt afgewerkt met frisse zoet-zure jonagold salade met graanmosterd, selderij sla, rozijnen, Old Farmdal kaas en Romeinse kervel.

-

€ 17,00

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.

-

€ 27,50

Canard de Bourgogne

Gebakken canette jaune eendefilet uit de Bourgogne met aardappel-pastinaak puree, seizoen boschampignons, jus nature met bramen.

-

€ 33,00

Kalfszwezeriken

Krokant gebakken kalfszwezeriken, gebakken boschampignons, texturen van rode biet, bieslookpuree en jus van late bottled vintage port.

-

€ 42,00

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

Picanha

Zacht gegaarde en op de Bastard gegrilde kalfs picanha. Aardpeer brunoise, krokante groenten chips, crème van kastanje en jus van late bottled vintage port. Geserveerd met pomme dauphine.

-

€ 30,00

Pulpo Gallega

Traaggegaarde en gegrilde octopus uit Galicia.
Romesco crème, salsa verde, roja mayo dressing en krokant gerookte amandelen.
Geserveerd met gebakken krielpatatjes.

-
€ 37,00

Butternut Ravioli

Verse ravioli van butternut pompoen, crème van butternut, gegrilde courgette, piment d'espelette, saffraan beurre blanc, basilicum olie en een crunch van smoked walnoot.

-
€ 36,00

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

Smeuige 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

Tiramonroe

Onze eigentijdse visie op de Tiramisu.

Espuma van Amaretto en tonkabonen, lange vingers gedrenkt in espresso van Caffè Vergnano, krokante chocolade en afgewerkt met een Callebaut rasp.

-

€ 11,00

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

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 koffiecocktail, 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 barkkaart voor meer keuze op het gebied van cocktails & after dinner drinks.
