

# DINER

## DINERMENU MONROE: 56,00 PP.

Drie gangen comfort dinermenu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten plus een dessert. We stellen hier graag een passende dranken-formule bij voor.

### VOORGERECHT

#### **Pork Belly**

Mooie Aziatische twist op dit zacht gegaard lauwwarm stukje Iberico buikspek. Gelakt met Koreaanse bulgogi en gedresseerd met een zachte crème van wortel en gember. Afgewerkt met een coconut & lemongrass dressing.

of

#### **Tataki van Saku-tonijn**

Kortgebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en Citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.

### HOOFDGERECHT

#### **Kabeljauw**

Gebakken kabeljauw, jonge spinazie, salsa van tomaat en grijze garnaltjes, boter puree, Tierenteyn mousseline.

of

#### **Koekoek**

Zacht gegaarde Mechelse koekoek filet, akkerpaddenstoel, crème van jonge wortel, en kippenjus. Geserveerd met pomme dauphine.

### DESSERT

#### **Appel**

Heerlijke huisgemaakte en warm geserveerde tarte tatin geserveerd met crème Anglaise.

### DINERMENU CLASSIC: 59,00 PP.

Drie gangen Monroe "goes classic" diner menu met keuze uit drie voorgerechten en twee hoofdgerechten plus een dessert. We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

#### VOORGERECHT

##### **Steak tartaar "Monroe"**

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

of

##### **Comté kaaskroket**

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

of

##### **Garnaalkroketteren**

Twee van onze ambachtelijke garnaalkroketteren met grijze Noordzee garnalen. Geserveerd met peterselie, tuinkers en citroen.

#### HOOFDGERECHT

##### **Bavette**

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse runderbavette.

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

of

##### **Catch of the day**

We spelen in op het marktaanbod en kijken vooral naar de juiste vis in het juiste seizoen. Graag informeren we u hierover op het moment van de boeking.

#### DESSERT

##### **Dame Blanche**

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

Liever een kaasbordje i.p.v. een dessert?  
Dan wordt er een supplement van 7,00 aangerekend.

#### EXTRA DESSERT

##### **Kaasbordje + 18,00pp**

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

### “MENU DE LA SAISON”: 65,00 PP.

#### VOORGERECHT

##### **Tartelette king krab**

Crispy brickdeeg gevuld met homemade rilette van king krab, carpaccio van granny smith, gepofte knolselderij, afgewerkt met crème d’isigny en onze Monroe-Tresor kaviaar van Imperial Heritage.

of

##### **Pork Belly**

Mooie Aziatische twist op dit zacht gegaard lauwwarm stukje Iberico buikspek. Gelakt met Koreaanse bulgogi en gedresseerd met een zachte crème van wortel en gember. Afgewerkt met een coconut & lemongrass dressing.

of

##### **Terrine Royale**

Homemade terrine van Duroc varken met seizoen compote en kumquats met & Maker’s Mark bourbon afgewerkt met , pistachenoten uit Sicilië en roggeverdommeke toast.

of

##### **Comté kaaskroket**

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

#### HOOFDGERECHTEN

##### **Lam**

Gebakken lamstournedos uit de Pyreneeën, tarte tatin van zilverui, asperge, knolseldercrème, tuinbonen, daslookolie en afgewerkt met een klassieke kalfsjus

of

##### **Tortellacci al Tartufo**

Gevulde pastakussentjes met ricotta en truffel, akkerpaddestoelen, tuinboon, sjalot, bieslook, jus van eekhoorntjesbrood.

of

##### **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.

#### DESSERT

##### **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.

of

##### **Dame Blanche**

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

# DINERMENU "DELUXE DE MONROE": 73,00 PP.

### APERIO AMUSE

#### **Mini Comté kaaskroket**

Onze deluxe huisgemaakte kaaskroket met top Comté kaas.

### VOORGERECHT

#### **Pork Belly**

Mooie Aziatische twist op dit zacht gegaard lauwwarm stukje Iberico buikspek. Gelakt met Koreaanse bulgogi en gedresseerd met een zachte crème van wortel en gember. Afgewerkt met een coconut & lemongrass dressing.

of

#### **Tartelette king krab**

Crispy brickdeeg gevuld met homemade rilette van king krab, carpaccio van Granny Smith, gepofte knolselderij afgewerkt met crème d'isigny en onze Monroe-Tresor kaviaar van Imperial Heritage.

### HOOFDGERECHT

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

Deze botermalse, met vet doorregen Argentijnse zesrib - geselecteerd door Carmans - 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.

of

#### **Catch of the day**

We spelen in op het marktaanbod en kijken vooral naar de juiste vis in het juiste seizoen. Graag informeren we u hierover op het moment van de boeking.

### DESSERT

#### **Dame Blanche X Boules de Monroe**

Dubbel genot! Dame Blanche van huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, klassieke tuile, Callebaut chocoladesaus en verse slagroom met een mini Berlinerbol "Monroe". Zalige "one bite" ode aan deze klassieke lekkernij met een eigenzinnige Monroe twist.

## DINERMENU SHARING: 89 PP.

Het is pas echt heerlijk genieten als je de lekkerste gerechten samen kunt delen! Deze formule is eventueel nog verder uit te breiden met een mooie selectie oesters of een extra kaasbordje. We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

### SHARING TAPAS, DE STARTER VAN DE AVOND ALS BEGELEIDING BIJ HET APERITIEF

#### **Monroe's Charcuterie selectie**

Een bordje met enkele verrassende en bekende delicatessen van over de hele wereld.

#### **Falafel en dip**

Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt-curry dressing.

#### **Mini Comté kaaskroket**

Onze huisgemaakte kaaskroket

### VOORGERECHTEN OM TE DELEN

#### **Steak tartaar "Monroe"**

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

#### **Terrine Royale**

Homemade terrine van Duroc varken met seizoen compote en kumquats met & Maker's Mark bourbon afgewerkt met pistachenoten uit Sicilië en roggeverdommeke toast.

#### **Tataki van Saku-tonijn**

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

### HOOFDGERECHT OM TE DELEN

#### **Côte à l'os**

Botermalse Ierse côte à l'os, gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje. Met twee sauzen naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

### DESSERT OM TE DELEN

#### **Dame Blanche**

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

#### **Cheesecake**

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte seizoenscompote.

### EXTRA DESSERT

#### **Kaasbordje + 18,00pp**

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

### MENU DE LA TERRE: 59 PP.

Een ode aan het land, dit volledig vegetarische menu!  
We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

#### VOORGERECHT

##### **Comté kaaskroket**

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

#### HOOFDGERECHT

##### **Tortellacci al Tartufo**

Gevulde pastakussentjes met ricotta en truffel, akkerpaddestoelen, tuinboon, sjalot, bieslook, jus van eekhoorntjesbrood.

#### DESSERT

##### **Cheesecake**

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte seizoenscompote.

#### EXTRA DESSERT

##### **Kaasbordje + 18,00pp**

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht.  
Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

### CARTE BLANCHE VOOR DE MAÎTRE & DE CHEF

In overleg met maître Nicolas en chef Vadim krijgt u voor een vast bedrag van € 200 p.p. een volledig gepersonaliseerd menu. In deze formule zit alles inbegrepen: Apero, amuses en een 5-gangen diner met aangepaste wijnen. Er wordt ook een gepersonaliseerd menukaartje voor u ontworpen door onze grafische collega's van Monkeys at Midnight.