

DRANKENFORMULES

“ABONDANCE” FORMULE: 24,00 PP

½ fles huiswijn uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards
Upgrade je wijnen naar een suggestiewijn van onze chef: + € 2,50 pp.

of 3 bieren van het vat
of 3 frisdranken naar keuze

Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

“BISTRO” FORMULE: 32,00 PP

Starten met een glas bubbels

Mont Marcal Brut

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 € 14,00 PP
Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso
“Something that wakes me up and then fucks me up!”
Lekkere after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“BISTRO DELUXE” FORMULE: 37,00 PP

Starten met een glas bubbels

Mont Marcal Brut

3/4e 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 4 bieren

of 4 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

UPGRADE MY MENU

Espresso Martini supplement € 14,00 PP

Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso

“Something that wakes me up and then fucks me up!”

Lekkere after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“BAR” FORMULE: 35,00 PP

Ontvangst met cocktail:

- **Paloma Clásica** Patrón Silver tequila, pompelmoes, limoen, agavesiroop.
- **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.
- **Naked Collins (Non alcoholic)** Fever-Tree Tonic water, limoenzuur, jeneverbes, rozemarijn, tijm.
- **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 € 14,00 PP

Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso “Something that wakes me up and then fucks me up!” Lekkere after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“LE DIABLE ET SES AMIS” FORMULE: 30,00 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: 43,00 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 **Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019 Champagne**

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 € 14,00 PP

Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso

“Something that wakes me up and then fucks me up!”

Lekkere after-dinner cocktail als ter vervanging van de koffie.

“SOMMELIER” FORMULE: 49,00 PP

We gaan samen met onze sommelier een stapje verder in de wijnkeuze, passend bij jullie menu. We gaan voor de ultieme upgrade en snuisteren samen door onze wijnkaart naar de meest gedurfde of klassieke combinaties naar jullie wens. Let's go all the way !

Ultra Nec Plus wijnen geselecteerd door onze sommelier, per gerecht voorzien we een bijpassende wijn bij uw gerecht.

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 € 5,00 PP

Grey Goose vodka, Kahlua, 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 Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019.

COCKTAIL FORMULE APERO: 12,00 PP

Deze formule kunt u additioneel nemen bij één van bovenstaande drankenformules zonder aperitief. Bij formules met aperitief inclusief, zoals de formules met een glas bubbels, champagne of bier kan men dit eventueel ook laten vervangen door deze cocktailformule, mits meerprijs.

Onze headbartender Yuni Herremans stelt graag volgende selectie voor:

- **Paloma Clásica** Patrón Silver tequila, pompelmoes, limoen, agavesiroop.
- **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.
- **Naked Collins (Non alcoholic)** Fever-Tree Tonic water, limoenzuur, jeneverbes, rozemarijn, tijm.
- **Homemade Lemonade of Homemade Ice Tea**

Onze bartender stelt graag seizoensgerichte alcoholvrije alternatieven voor bij deze formule indien gewenst.