

LA TERRASSE DE MONROE

Welkom op het terras van Bar & Bistro Monroe.

Onze Head-Bartender Yuni Herremans en zijn team hebben een mooie selectie terrasdrankjes voor jullie geselecteerd. Kleine honger? De bar food van Chef Vadim Vesters is terug te vinden achter in de kaart.

MONROE'S FAVORIETE TERRASDRINKS

FAST AND CASUAL

Monroe Mule

€ 13

42 Below vodka, soda, gember, limoen.

Ons antwoord op de Moscow Mule.

Een strakke longdrink met hetzelfde licht pikante, frisse profiel.

Gin Gini

€ 13

Bombay Sapphire gin, yuzu, citroengras, limoen, Thomas Henry Tonic Water.

Gin en bitter lemon, een tijdloze favoriet die iedereen kent.

In deze cocktail geen bitter lemon, maar we zijn er toch in geslaagd om de gekende licht bittere smaak in je glas te toveren.

Paloma Clásica

€ 12

Patrón Silver tequila, pompelmoes, limoen, agavesiroop.

Deze heerlijke longdrink combineert de verkwikkende smaak van pompelmoes en onze favoriete premium tequila, Patrón Silver. Een scheutje limoen en een vleugje agavesiroop brengen het geheel perfect in balans.

Japanese Highball 2.0

€ 15

Toki Suntory whisky, Oriental Roast, limoenzuur, appel cider.

De klassieke Japanese Highball, een meesterwerk van eenvoud en precisie, iets te eenvoudig voor ons, daarom bieden we hem aan in deze frisse rokerige versie.

Monroe Spritz

€ 16

 *Elderflower likeur, Martini Riserva Ambrato vermouth, Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019, pompelmoes, limoenzuur, Peychaud's cocktailbitters.*

Een smaakvolle Spritz in echte Monroe-stijl, met premium producten voor een premium resultaat.

Een mooie selectie van onze favoriete drinks, speciaal geselecteerd voor ons terras. Op zoek naar meer? Vraag dan zeker naar het volledige barmenu.


WE ♥ BUBBELS

Chique Madam € 10

Grey Goose vodka, passievrucht, vanille, Mont Marçal Cava Brut Reserva.

Een creatie van de vrienden van Black Smoke. Deze dame was te mooi om te laten liggen. Heerlijk bruisend, fruitig en lekker zoet.

Crisp € 11

 Elderflower liqueur, Martini Floreale, appel cider, honing, thijm, citroen.

Een heerlijk fris aperitief waarin vlierbloesem en appels hand in hand gaan met de subtiele kruidige toets van tijm.

FRESH EN TROPICAL

Classic Margarita € 11

Cazadores Blanco tequila, Cointreau, limoen.

Wereldberoemd op 't Zuid! Een heerlijke throwback naar onze Cantina y Coctelería, toen dit vloeibaar goud met liters over de bar vloog.

Mai Tai € 12

Bacardi Caribbean Spiced rum, Appleton Estate 8y rum, Cointreau, amandel, limoen.

Wiegende palmbomen, parelwitte stranden en een stralende zon kunnen we jou helaas niet aanbieden. Niet getreurd, met deze cocktail toveren we een tropisch paradijs in jouw glas.

Thai Daiquiri € 13

Bacardi Carta Blanca rum, citroengras, limoen.

Een strakke frisse Colombiaanse klassieker met een funky Bangkok twist.

COMPLEX EN BOOZY

Voor zij die graag wat meer hebben, zowel qua smaak als qua alcohol.

OG Old Fashioned € 14

Maker's Mark bourbon, suiker, aromatische cocktail bitters.

Deze Old Fashioned op basis van Maker's Mark bourbon wordt voor u zo klassiek mogelijk bereid.

Golden Negroni € 13

Patrón Silver tequila, Suze, Martini Floreale, pompelmoes.

De negroni, koning onder de bittere cocktails, is al jarenlang onze favoriet. Deze golden twist wisselt weliswaar de iconische rode kleur, maar niet het bittere profiel.

Rhubarb Punch € 12

Mezcal Verde, Chartreuse Verte, Luxardo Maraschino likeur, limoen.

In deze gedurfde twist op het klassieke Last Word recept wordt de traditionele gin vervangen door de robuuste aardse en rokerige smaak van Mezcal.

NO AND LOW

Zomerse soft-cocktails en alcoholvrije dranken.

Hibiscus Cooler € 9

Martini Bitter, hibiscus, agavesiroop, limoen. Een verfrissende cocktail, perfect voor warme zomeravonden.

Make Love ... € 8

Liefmans Fruitesse alcoholvrij, perzik, hibiscus en citroen.

Ons kersensnoepje, een heerlijk zoete alcoholvrije drink op basis van Liefmans alcoholvrij fruitbier, met een verrassend herkenbare smaak.

Agrumes € 8

Martini Vibrante 0.5%, pompelmoes, sinaasappel, citroen. Bitter, fris en dorstlessend. Meer moet dat niet zijn!

Pommes € 9

Martini Floreale 0.5%, appel, honing, thijm. Een fris, strak, sprankelend en alcoholvrij

Homemade Iced Tea (45cl) € 5
Homemade Lemonade (45cl) € 5

**Thomas Henry
Premium Mixers** € 4,7
Tonic Water / Bitter Lemon
Spicy Ginger Beer / Ginger Ale
Pink Grapefruit

**La Chouffe
Alcoholfree 0,4°** (33cl) € 5,5

**Thomas Henry
Spicy Ginger Beer** (20cl) € 4,7
Een perfecte harmonie van
zoetheid en opmerkelijke pittigheid,
afkomstig van natuurlijk gember
en een vleugje natuurlijke chili,
samen met frisse citrusaroma's.

JARR Passion Fruit kombucha € 6,5

*Meer cocktails? Vraag dan zeker
naar het volledige barmenu.*

LIQUID DESSERTS

Espresso Martini € 13

*Grey Goose vodka, Kahlua,
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 Kahlua,
likeur. Wat kan er nu fout lopen?

Rum Smuggler € 16

*Bacardi Ocho rum, Plantation
Pineapple rum, falernum, chocolade.*
Eentje voor de rum lovers onder ons!
Een heerlijk zoete versie van de Rum
Old Fashioned die perfect matcht
met onze desserts.

Irish coffee € 9

*Jameson Whiskey, suiker,
Caffè Vergnano espresso, room.*
Dé klassieke kofficocktail, heerlijk
simpel & old school.

WIJN EN BUBBELS

BUBBELS

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019

Een huischampagne om U tegen
te zeggen! Bij Monroe gaan we met
deze sublieme gouden Blanc de
Blancs champagne niet alleen voor
100% chardonnay druiven, maar
kiezen we ook voor een hele mooie
en speciale jaargang. We leggen
jullie maar al te graag in de watten!

Deze prachtige "golden boy" heeft
6 jaar in de kelders gerijpt en dat
zorgt voor een superfijne pareling,
een aromatische "neus" met citrus,
witte bloemen en peer.
2019 is een millésime om Vous
tegen te zeggen met een rijk pallet
en een prachtige lange afdronk.

Een absoluut topaperitief maar
tegelijkertijd ook de beste vriend
van onze oesters, coquilles en
andere zeevruchten. Daarnaast niet
te missen in combinatie met comté
kaas, onze aardbeidendesserts of
Baskische burned cheesecake.

90/100 in Decanter Magazine
100% chardonnay

Glas € 15 - Fles € 75

Mont Marçal

Cava Brut Reserva

Macabeo, Parellada,
Xarel-LoPenedes, Spanje

Glas € 9 - Fles € 49

Nicolas Feuillatte Réserve

Exclusive - Brut Rosé

Feest in een glas, perfect voor op een rooftop of op een lekker terras! Prachtige kleur, fijne bubbels en een bouquet van rood zomerfruit. Perfect als aperitief!

Fles € 80

Abelé 1757 Brut Rosé

Naast het feit dat de champagnes van Abelé bij voorkeur worden geschonken door het Belgische koningshuis zijn ze stuk voor stuk pareltjes om van te genieten. Deze zalmroze zacht parelende champagne is een feest in het glas. Stijlvol degusteren dus!

Fles € 90

Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart Blanc de Blancs is uitgegroeid tot hét icoon van Ruinart. De wijn balanceert tussen een ronde en een zachte smaak wat leidt tot een intens aroma dat sterk doet denken aan vers fruit, zoals citrusvruchten en andere exotische vruchten. Vervolgens krijg je het aroma van witte bloemen zoals jasmijn, en de smaak van perzik en roze peperkorrels. Kenners omschrijven deze champagne als soepel, harmonieus en met een ronde smaak, heerlijk fris.

Fles € 145

WIJNEN

WIT

Nyakas

Sauvignon Blanc | Buda, Hongarije
Glas € 6,5 - Karaf € 25 - Fles € 38

Pinot Grigio - Gordo - 2023

Pinot Grigio | Veneto igt, Italië
Glas € 6 - Karaf € 22 - Fles € 31

Vidilla by Juan Gil

Verdejo | Rueda, Spanje
Glas € 7 - Karaf € 27 - Fles € 40

ROSÉ

Palm 'by Château L'Escarelle'- Bio

Grenache / Cinsault - Côtes de Provence, Frankrijk
Glas € 6,5 - Karaf € 26 - Fles € 39

Château Saint-Maur

'You Are Maur' Rosé

Mourvèdre, Cinsault, Ugni blanc, Grenache | Côte d'Azur, Frankrijk
Glas € 7,5 - Karaf € 28 - Fles € 42

ROOD

"Ontañon" Crianza - 2020

Tempranillo, Garnacha | Rioja, Spanje
Glas € 8 - Karaf (50cl) € 30
Fles € 43 - Magnum (1,5L) € 82

Clos Des Fous

"Pour Ma Gueule" - 2014

Pinot Noir | Vale De Itata, Chili
Glas € 9 - Karaf € 34 - Fles € 47

Il Randagio,

Tenuta Di Carleone - 2021

Cabernet Franc, Merlot | Toscane
Glas € 12,5 - Karaf (50cl) € 48
Fles € 69

Vraag bij uw kelner naar onze uitgebreide wijnkaart voor nog meer bubbels en wijnen.

BIEREN OP TAP

Cristal 5,0° (25cl)	€ 3,5
Bolleke 5,2° (25cl)	€ 4,5
Tripel d'Anvers 8,0° (25cl)	€ 5,5
Duvel 666 6,6° (25cl)	€ 5

BIEREN OP FLES

Vedett Blond 5,2° (33cl)	€ 4,9
Vedett IPA 5,5° (33cl)	€ 4,9
La Chouffe 8,0° (33cl)	€ 5,5
Liefmans Fruitesse	
On The Rocks 3,8° (25cl)	€ 4,2
Duvel 8,5° (33cl)	€ 5,5
Duvel Tripel Hop 9,5° (33cl)	€ 6

SNACKS

Thai crackers	€ 5
Thai cassave kroepoek, sweet chili, kaffir lime & lemongrass dip en getoaste sesam.	

“Bella Di Cerignola”	€ 5
Groene olijven van een top-kwaliteit uit Italië, Arbequina extra vierge olijfolie.	

Salchichón Ibérico Bellota	€ 9
Gedroogde worst van 100% raszuivere Ibérico varkens.	

SHARING BAR SNACKS

Monroe's Belgische charcuterie selectie	€ 15
Een bordje met enkele verrassende en bekende delicatessen uit België.	

Monroe's Spaanse charcuterie selectie	€ 15
Een bordje met Spaanse delicatessen.	

Steak tartaar “Monroe”	€ 17
Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo, afgewerkt met tuinkers. Ook zalig om te delen.	

Falafel en dip (4 stuks)	€ 12
Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt curry dressing.	

Tataki van Saku-tonijn	€ 23
Kort gebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.	

INGEBLIKT!

Wij zijn al jarenlang fan van deze twee traditionele ambachtelijke families uit Spanje en Portugal. De perfecte barsnack voor liefhebbers van absolute topproducten gecombineerd met ons zalige zuurdesembrood.

• Paté van sardines (100g)	€ 13
• Paté van kreeft (100gr)	€ 19
• Sardines in gekruide olijfolie (125gr)	€ 18
• Sardines in tomatensaus (125gr)	€ 18

Wordt geserveerd met ons zuurdesembrood, cornichon & Amsterdamse ui.

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

Nikkei Oysters (2 stuks)

Koud geserveerde Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.

€ 10

St-Germain Oesters (2 stuks)

Fris geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3, Geparfumeerd met St-Germain vlierbloesemlikeur, granité van litchi, getoaste sesam, basilicumolie en citroen zest.

€ 10

Zeeuwse/Japanse glorie (2 stuks)

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

€ 10

Supplement Kaviaar "Tresor"

€ 20

Bij onze oesters 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.

OUR TERRACE IS LIQUIFIED BY



SCAN DE QR-CODE EN ONTDEK
ONS VOLLEDIG AANBOD AAN
FOOD & DRINKS



SCAN DE QR-CODE EN ONTDEK
DE TERRASKAART IN HET ENGELS