

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

Zeebaars

Aubergine kaviaar, compote van Spaanse ui, olijven tapenade. Geserveerd met kalfsjus & basilicum olie en krielaardappeltjes in de schil.

of

Ko Mak Koekoek

Zacht gegaarde Mechelse koekoek filet, paksoi, shiitake, bamboescheuten en tom kha kai saus. Geserveerd met Thai gember-citroengras rijst.

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

Tonijn Tartaar

Frisse bereiding van zuiderse tonijn tartaar met sjalot, bieslook, crème van ei en een groene kruiden-sesam-vinaigrette.

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

Tonijn Tartaar

Frisse bereiding van zuiderse tonijn tartaar met sjalot, bieslook, crème van ei en een groene kruiden-sesam-vinaigrette.

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

Artisjok

Gekonfijte en krokante artisjok, gerookt Manchego kaas schuim, tomatenvinaigrette en Romeinse kervel. Een ode aan de Mediterranee.

of

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHTEN

Kalf

Zacht gegaarde kalfslende, aubergine kaviaar, compote van Spaanse ui, olijven tapenade. Geserveerd met kalfsjus & basilicum olie en krielaardappeltjes.

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

Appel

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

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.

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.

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: 55 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

Pasta Margherita Monroe

Gevulde Cappelletti pasta "Cacio e Pepe", schuim van pecorino, vinaigrette pomodoro & balsicumolie. Afgewerkt met een frisse rucola salade met olijfolie van eerste persing en oude balsamico.

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.