

LUNCH

Hieronder vindt u een aantal van onze vaste lunchformules. Als uitbreiding van de mogelijke lunch menu's kunnen ook onze diner menu's tijdens de lunch gekozen worden.

Vegetarische of veganistische opties of een volledig op maat gemaakt lunchmenu kunnen voorzien worden indien gewenst.

EXPRESS BISTRO LUNCH: 40 PP.

Bij dit menu kiest u uit onze twee meest favoriete bistro lunch gerechten, geserveerd met een glas witte, rode of rosé wijn van de Rare Vineyards uit de Franse Languedoc of één van onze speciale bieren op tap. Verder zijn plat en bruisend Chaudfontaine water op tafel inbegrepen en wordt het lunchmenu afgesloten met een koffie of thee.

Deze formule kan op verzoek eventueel worden uitgebreid.

KEUZE UIT TWEE HOOFGERECHTEN

Tonijn

tataki van tonijn, groene boontjes, coeur de boeuf tomaat, creme van ei, tapenade van olijfjes, gekonfijte krielpatatjes in de schil afgewerkt met een frisse graanmosterd dressing.

of

Bavette (180 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.

LUNCHMENU MONROE 3 GANGEN: 56,00 PP.

Ons drie gangen comfort lunchmenu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten. We stellen hier graag een passende drankenformule 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.