

# BISTRO MONROE

Bienvenue chez Monroe ! Avec notre slogan “Blending old world elegance with a touch of modern boldness”, nous créons un pont entre l’Ancien et le Nouveau Sud, mais aussi entre les grands classiques de la bistronomie et les influences de la cuisine du monde moderne.

Découvrez les plats de notre Chef Vadim Vesters et son équipe.

Vous avez des allergies ou des exigences alimentaires particulières? Demandez la carte des allergènes à votre serveur. En cas d'intolérance sévère au gluten, merci de prévenir notre personnel.

# HUITRES

On adore les huîtres ! Naturelles ou préparées de manière originale, chaudes ou froides, par notre équipe de cuisine. Nous travaillons principalement avec les délicieuses huîtres de l'Oesterij à Yerseke.

Elles sont toujours servies avec une ou deux sauces artisanales bruxelloises SWET hot pour un petit kick supplémentaire!

## **Nature (6 pièces)**

Huîtres creuses n°3 de la mer du Zélande, servies nature ou avec une mignonette classique à l'échalote et vinaigre de vin rouge.

€ 19,00

## **Huîtres Nikkei (2 pièces)**

Creuses zélandaises "Oesterij Special" servies tièdes N°3, beurre miso, furikake au sésame, oignon nouveau.

€ 10,00

## **Huîtres St-Germain (2 pièces)**

Huîtres creuses de Yerseke « spécial Oesterij » n°3, parfumées au liqueur de fleur de sureau St-Germain, granité de litchi, graines de sésame grillées, huile de basilic et zestes de citron.

€ 10,00

---

---

### **Huîtres Zélandaises/Japonaises (2 pièces)**

Huîtres creuses de Yerseke « spécial Oesterij » n°3, servies froides, consommé frais de dashi, furikake et jeunes oignons de printemps.

€ 10,00

#### **Supplément Caviar “Tresor”**

Pour certains de nos entrées, vous pouvez vous faire plaisir avec une belle portion (10g) de caviar délicieux. Une magnifique collaboration entre les maîtres du caviar Imperial Heritage et Bistro Monroe.

Sous notre propre label, nous proposons ce caviar exclusif d'esturgeon sibérien pour ceux qui recherchent un peu plus. Grâce à son affinage caractéristique, ce caviar classique mais très élégant est un vrai plaisir.

Profitez donc de la saveur douce, salée et beurrée de ces perles grises de taille moyenne et brillantes.

€ 20,00

---

---

# ENTRÉES

## **Pork Belly**

Un délicieux twist asiatique sur ce morceau de ventre de porc Iberico, cuit doucement et servi tiède. La viande est glacée au bulgogi coréen et accompagnée d'une crème de carotte et gingembre. Finalement, une sauce à la noix de coco et citronnelle vient parfaire le tout.

€ 17,00

## **Artichaut**

Artichaut confit et croustillant, mousse de Manchego fumé, vinaigrette à la tomate et cerfeuil romain. Un vrai clin d'œil à la Méditerranée!

€ 22,00

## **Steak Tartare "Monroe"**

Steak tartare haché à la main de boeuf West-Vlaams rouge, assaisonné de beurre noisette, sumac, mayonnaise à l'estragon et garni de cresson.

€ 17,00

## **Croquette de Comté**

Notre croquette de fromage maison deluxe, persil, cresson et citron.

€ 19,00

### **Tataki de thon saku**

Thon légèrement grillé, enrobé de furikake épicé au sésame, vinaigrette glacée à base de dashi et citronnelle, salade acidulée de radis, concombre et crosnes.

€ 23,00

### **Tartare de Thon**

Une version fraîche du tartare de thon aux accents du Sud, avec échalotes, ciboulette, crème d'œuf et vinaigrette aux herbes et sésame.

Fini avec truffe d'été.

€ 24,00

### **Supplément Caviar "Tresor"**

Pour certains de nos entrées, vous pouvez vous faire plaisir avec une belle portion (10g) de caviar délicieux. Une magnifique collaboration entre les maîtres du caviar Imperial Heritage et Bistro Monroe.

Sous notre propre label, nous proposons ce caviar exclusif d'esturgeon sibérien pour ceux qui recherchent un peu plus. Grâce à son affinage caractéristique, ce caviar classique mais très élégant est un vrai plaisir.

Profitez donc de la saveur douce, salée et beurrée de ces perles grises de taille moyenne et brillantes.

€ 20,00

---

---

# PLATS PRINCIPAUX

## Œufs & Homard de Monroe

Commencez votre brunch ou déjeuner tardif avec une touche d'élégance audacieuse ! Un brouillé copieux de 3 œufs biologiques avec du homard, de l'avocat et une délicieuse sauce béarnaise, servi sur une épaisse tranche de brioche grillée.

€ 29,00

## Œufs & Duroc de Monroe

Commencez votre brunch ou déjeuner tardif avec une poitrine de porc Duroc épaisse ! Un brouillé copieux de 3 œufs biologiques avec de la poitrine de porc, de l'avocat et une délicieuse sauce béarnaise, servi sur une épaisse tranche de brioche grillée.

€ 24,00

### Suppléments

- œuf supplémentaire + € 2,00
- bacon supplémentaire + € 5,00
- homard supplémentaire + € 6,00
- avocat supplémentaire + € 4,00
- caviar supplémentaire + € 20,00

## Burger Fish & Chips

Le Royaume-Uni en version burger ! Cabillaud croustillant, sauce tartare fraîche, oignons d'Amsterdam, tomate, laitue et un délicieux pain brioché à la pomme de terre. Servi avec des frites fraîches cuites au gras de bœuf et une mayonnaise maison.

€ 24,00

## Burger Classique OG (180g)

Old school mais toujours le meilleur ! Burger Black Angus, ketchup Heinz, moutarde Tierenteyn, tomate, laitue, cornichon et oignon rouge sur un pain brioché à la pomme de terre. Servi avec des frites fraîches cuites au gras de bœuf et une mayonnaise maison.

€ 24,00

---

---

### **Le Cannibale Américaine**

Toast épais au levain, filet américain préparé, mayonnaise aux cornichons, cornichons, oignons d'Amsterdam, fleurettes de chou-fleur marinées et cresson.

€ 19,00

### **Toast Paris - DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE**

Un classique ! Brioche croustillante, champignons de Paris sautés, escargots et beurre au persil.

€ 21,00

### **Burrata**

Burrata du maître fromager Van Tricht, salade de tomates fraîches assaisonnée de vinaigre balsamique vieilli et d'huile d'olive extra vierge, olives, roquette et mayonnaise au basilic.

Servie avec une pinsa italienne croustillante.

€ 25,00

### **Steak Tartare "Monroe"**

Tartare de bœuf coupé à la main, issu du bétail Rouge de Flandre-Occidentale, préparé par nos chefs avec du beurre noisette, du sumac et une mayonnaise à l'estragon. Servi avec des frites fraîches cuites au gras de bœuf, une mayonnaise maison et une salade verte croquante.

€ 27,50

### **Tartare de Thon**

Notre tartare du Sud, accompagné de frites fraîches cuites au gras de bœuf, mayo maison et salade de roquette.

€ 39,00

### **Catch of the day**

Nous nous adaptons aux offres du marché et aux produits de saison. Notre service se fera un plaisir de vous renseigner sur le poisson du jour.

> *Prix du jour*

### **Pâtes Margherita Monroe**

Pâtes Cappelletti farcies « Cacio e Pepe », mousse de pecorino, vinaigrette pomodoro & huile de balsicum. Terminé avec une salade de roquette fraîche à l'huile d'olive vierge et au vieux balsamique.  
€ 29,00

### **Bavette (250 gr)**

Superbe bavette de TOP Irish - sélectionnée par Carmans - et grillée sur le Bastard BBQ. Servie avec des frites fraîches cuites au blanc de bœuf, une mayonnaise maison et une salade verte croquante.

Choisissez votre sauce:  
béarnaise, crème de poivre, beurre maître d'hôtel ou beurre chimichurri.

Notre bavette est idéale en cuisson saignante à point.

€ 31,00

### **Six-rib (350 gr)**

Cette tendre côte à six os d'Argentine, persillée et sélectionnée par Carmans, est grillée sur notre Bastard BBQ.

Servie avec des frites fraîches cuites au gras de bœuf, une mayonnaise maison, une salade verte croquante et une sauce au choix:  
béarnaise, crème de poivre, beurre maître d'hôtel ou beurre chimichurri.

Notre six-rib est meilleur bleu ou saignant.  
Merci de prévoir 15 minutes de préparation.

€ 40,00

# DESSERTS

*Tous nos desserts sont faits maison avec les meilleurs ingrédients. Partager est possible, mais pas obligatoire :-)*

## **Soufflé au Chocolat**

Le dessert signature de Monroe. Un soufflé chaud à base de chocolat d'origine unique d'Équateur (70,1%). Cette classique prend un peu de temps à cuire (20 min).

€ 12,00

## **Supplément**

*Boulette de glace vanille maison à la vanille de Madagascar + € 2,50*

## **Cheesecake**

Cheesecake basque maison, crémeux et cuit, avec une compote maison.

€ 12,00

## **Pomme**

Préparation maison de tarte tatin chaude, servie avec notre glace vanille maison.

€ 12,00

## **Suggestion cocktail Maple Story**

Bourbon Maker's Mark, beurre noisette, sirop d'érable, pointe de sel.

€ 12,00

## **Dame Blanche**

Glace maison à la vanille de Madagascar, tuile classique, sauce chocolat Callebaut, crème fouettée fraîche.

€ 12,00

---

---

### **Boules de Monroe**

Notre version coquine des Boules de Berlin.  
Deux boules garnies de mousse à la vanille de Madagascar et le bourbon Maker's Mark, compote d'abricot et compote de mûres.

€ 14,00

### **Suggestion cocktail Joséphine**

Mandarine Napoléon, Noilly Prat Ambre,  
Luxardo Maraschino, thé vert, blanc d'œuf.

€ 18,00 / € 32,00

---

---

# FROMAGES

Une sélection unique de fromages affinés par les maîtres fromagers Van Tricht. Ils sont servis avec de la brioche et une compote de figues.

*4 fromages € 18,00*

*8 fromages € 32,00*

## SUGGESTIONS DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES

### **Bon Courage Cape Vintage Port 2018 Robertson - Afrique du Sud**

Notre recommandation avec notre plateau de fromages ! Des notes de prune et de cerise noire. Un fruité intense avec des touches épicées de moka et de chocolat, et une finale longue et complexe.

*Verre € 8,00*

### **Madeira Marvilha**

Un vin de Madère aux arômes de fruits secs. Léger, velouté et équilibré en bouche, avec une finale sèche et persistante.

*Verre € 8,00*

### **Liefmans Goudenband 8° - 75cl**

Cette bière unique à fermentation mixte est marquée par ses notes acidulées douces, très élégante et vineuse. Délicieuse avec un morceau de fromage ou simplement à déguster seule.

*Bouteille € 18,00*

---

---

## LES FROMAGES

### **Camembert de brebis**

Garage Fromage est une petite fromagerie artisanale née en 2022. Une bande de passionnés a transformé leur hobby en métier en produisant du fromage à Herent, près de Louvain. Leur lait cru provient de fermes locales. Comme son nom l'indique, c'est un fromage à croûte fleurie au lait de brebis, avec un cœur crémeux et plein de saveur.

### **Drunk Devil**

Un fromage mi-dur où l'on ajoute de la bière Duvel directement au lait. Ensuite, pendant l'affinage, il est encore lavé à la Duvel ! Le résultat ? Un fromage malté et houblonné, avec une croûte comestible. Fabriqué avec du lait de vache pasteurisé provenant de fermes autour de Roulers, où se trouve aussi la fromagerie.

### **Husumer**

Fromage à croûte lavée, plus doux qu'un Munster. Produit par la fromagerie biologique Backensholzer Hof, dans le nord de l'Allemagne (région de Nordfriesland), un village de seulement 650 habitants. Le lait provient de leur propre troupeau, et tout est 100 % bio.

### **La Trappe au Noix**

Un fromage du Périgord, à l'origine fabriqué par les nonnes de l'abbaye d'Echournac. Fromage au lait de vache pasteurisé, sa croûte est régulièrement lavée avec une liqueur de noix, ce qui lui donne un arôme puissant de fruits à coque.

...

---

---

### **Alex**

Fromage mi-dur de la région de l'Allgäu, dans le sud de l'Allemagne. Un fromage de montagne bien affiné (9 mois), avec une croûte frottée à un mélange de cendres et de sirop de fleur de sureau. Son nom vient du train sur lequel le fromager voyageait lorsqu'il présentait son premier fromage à Munich : le Allgäu Express, alias "Alex".

### **Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine**

#### **Réservation**

Un comté d'exception, affiné dans un ancien fort militaire à 1100 m d'altitude dans le Jura. La température et l'humidité y sont idéales pour la maturation, et la flore naturelle du fort lui donne un goût unique. Ce Comté "Réservation" a été soigneusement sélectionné par les affineurs de Van Tricht avant d'être affiné une dernière fois dans une brasserie urbaine.

### **Old Groendal**

Un fromage belge au lait de vache pasteurisé. Ce fromage "vieux", friable et puissant, est parfois sur-nommé le "Parmesan belge". Il est affiné pendant 18 mois.

### **Shropshire Blue**

Un fromage bleu anglais issu de la même famille que le Stilton. Il a été créé en 1970 en Écosse par Andy Williamson, un fromager formé au Stilton. D'abord appelé "Inverness-shire Blue", il a été renommé "Shropshire Blue" pour attirer plus d'attention... même s'il n'a aucun lien avec le comté de Shropshire ! Aujourd'hui, il est fabriqué dans les mêmes fromageries que le Stilton (Clawson, Cropwell Bishop, Colston Bassett). Sa couleur orangée vient de l'annatto, un colorant naturel. Plus doux que le Stilton, il reste tout aussi crémeux, avec des notes de caramel et une belle puissance bleutée.

---

---

# LIQUID DESSERTS

## **Rum Smuggler**

*Bacardi Ocho, Plantation Pineapple, falernum, chocolat.*

Un must pour les amateurs de rhum ! Une version douce et gourmande du Rum Old Fashioned, parfaite avec nos desserts.

€ 16,00

## **Espresso Martini**

*Grey Goose vodka, Kahlua, espresso Caffè Vergnano.*

“Something that wakes me up and then fucks me up !” C’est avec ces mots qu’est né ce cocktail dans les années 80. L’association parfaite entre la vodka Grey Goose et l’amertume du café, adoucie par la Kahlua. Un incontournable!

€ 14,00

## **Suggestion dessert Soufflé au Chocolat**

Le dessert signature de Monroe.

€ 12,00

## **Temptress**

*Bon Courage Cape Vintage Port, Camus VS cognac, Oloroso sherry, érable, cacao.*

Les saveurs subtiles de noix (présentes dans le sherry et le porto) sont au cœur de cette surprenante after-dinner cocktail.

€ 13,00

## **Suggestion dessert Fromages – 4 ou 8 variétés**

Sélection de la maison Van Tricht.

€ 18,00 / € 32,00

## **Maple Story**

*Maker’s Mark bourbon, beurre noisette, érable, sel.*

Notre version du “Butter Punch”, un digestif doux et soyeux qui rappelle les Werther’s Originals avec sa saveur caramel.

€ 16,00

---

---

**Frozen Lemon Cake**

*Grey Goose Le Citron, limoncello DiCapri, feuille de citron vert, yuzu, crème.*

Un petit délire qui a trop bien tourné... Plongez dans la nostalgie sucrée-acidulée d'une tarte au citron, version cocktail!

€ 14,00

**Irish coffee**

*Jameson Whiskey, sucre, espresso Caffè Vergnano, crème.*

Le classique des cocktails à base de café, simple et indémodable.

€ 9,00

**Ratafia de Champagne Rubis 18%****Distillerie Jean Goyard**

Un mariage subtil entre moût de raisin et eaux-de-vie vieilles en fûts de chêne. Belle couleur ambrée, nez épicé et sucré, bouche aux notes de fruits confits et gelée de coing.

€ 9,00

---

---

**Maker's Mark 46**

Kentucky Straight Bourbon

€ 18,00

**Santa Teresa 1796**

Rhum vénézuélien ultra-doux

€ 16,00

**Dewar's 12y**

Blended Whisky

€ 9,50

**Aultmore 12y**

Single Malt Whisky

€ 13,00

**Hibiki**

Whisky japonais

€ 25,00

**Camus VS cognac**

€ 11,50

*DEMANDEZ NOTRE CARTE DE BAR POUR PLUS DE CHOIX  
EN COCKTAILS & DIGESTIFS!*

---

---