

BISTRO MONROE

Welkom in Monroe! Met als slagzin 'Blending old world elegance with a touch of modern boldness' slaat Monroe niet enkel een brug tussen Oud en Nieuw Zuid, maar ook tussen de klassieke bistrogerechten van weleer en de meer moderne wereldkeuken.

Maak kennis met de gerechten van onze Chef Vadim Vesters en zijn team.

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?
Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve
dit te melden aan ons personeel.

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.
€ 19,00

Nikkei Oysters (2 stuks)

Lauw geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.
€ 10,00

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 citroenzest.
€ 10,00

Zeeuwse/Japanse glorie (2 stuks)

Koud geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3. Frisse dashi consommé, furikake en jonge lente-ui.
€ 10,00

Supplement Kaviaar "Tresor"

Bij een aantal van onze voorgerechten 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.

€ 20,00

VOORGERECHTEN

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.
€ 17,00

Artisjok

Gekonfijte en krokante artisjok, gerookt Manchego kaas schuim, tomatenvinaigrette en Romeinse kervel. Een ode aan de Meditranee.
€ 22,00

Steak tartaar “Monroe”

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood, aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.
€ 17,00

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.
€ 19,00

Tataki van Saku-tonijn

Kortgebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.
€ 23,00

Supplement Kaviaar “Tresor”

Bij een aantal van onze voorgerechten 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.
€ 20,00

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.

€ 24,00

Tonijn Tartaar

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

€ 24,00



HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar “Monroe”

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood bereid door onze chefs met beurre noisette, sumac, dragonmayo. Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossenwit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.
€ 27,50

Luikse Salade

Een zalige knipoog naar deze bistro klassieker! Zacht gegaard & gegrild Iberico buikspek gelakt met peer- balsamico lak, groene boontjes, coeur de boeuf tomaat, gekonfijte krielpatatjes in de schil afgewerkt met een frisse graanmosterd dressing.
€ 26,00

Ko Mak Koekoek

Zacht gegaarde Mechelse koekoek filet, paksoi, shiitake, bamboescheuten en tom kha kai saus. Geserveerd met Thai gember-citroengras rijst.
€ 32,00

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.
- *Dagprijs* -

Kalf

Zacht gegaarde kalfslende, aubergine kaviaar, compote van Spaanse ui, olijven tapenade. Geserveerd met kalfsjus & basilicum olie en krielaardappeltjes in de schil.
€ 38,00

Tonijn Tartaar

Frisse bereiding van zuiderse tonijn tartaar met sjalot, bieslook, crème van ei en een groenkruiden-sesam-vinaigrette afgewerkt met verse zomertruffel. Geserveerd met in ossenwit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris rucola slaatje
€ 39,00

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.

€ 29,00

Bavette (250 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.

€ 31,00

Zesrib (350 gr)

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.

Onze zesrib wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken. Hou rekening met een bereidingstijd van 15 minuten.

€ 40,00

DESSERTS

Alle desserts in Monroe zijn huisgemaakt met de lekkerste ingrediënten. Delen mag ... maar hoeft niet :-)

Chocoladesoufflé

Hét signatuur dessert van Monroe.

Een warm geserveerde soufflé met single origin Ecuador chocolade 70,1%. Deze classic neemt wat tijd in beslag (20 min).

€ 12,00

Supplement

extra bolletje huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille

+ € 2,50

Cheesecake

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

€ 12,00

Appel

Heerlijke warme bereiding van huisgemaakte tarte tatin geserveerd met ons huisgedraaid vanille-ijs.

€ 12,00

Cocktailtip 'Maple Story'

Maker's Mark bourbon, beurre noisette, esdoorn, saline.

€ 16,00

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, klassieke tuile, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom.

€ 12,00

Boules de Monroe

Eigenwijze versie van de klassieke Boules de Berlin.

Twee kleine boules gevuld met mousse van madagascar vanille en Maker's Mark bourbon, een compote van abrikoos en een compote van braambes.

€ 14,00

Cocktailtip 'Josephine'

Mandarine Napoléon, Noilly Prat Ambre, Luxardo Maraschino, groene thee, eiwit.

€ 12,00



Een unieke selectie kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een vijgencompote.

Maak uw keuze uit onderstaande 8 kazen.

4 kazen € 18,00

8 kazen € 32,00

DRANKEN SUGGESTIES BIJ DE KAZEN

Bon Courage Cape Vintage Port 2018

Robertson - Zuid-Afrika

Onze aanrader bij ons kaasbordje! Hints van pruimen en zwarte kersen. Prominent bessenfruit met kruidige mokka-chocoladetonen en een lange, complexe afdronk.

Glas € 8,00

Madeira Marvilha

Deze madeira is een wijn die aroma's heeft van gedroogd fruit. Licht, fluweelachtig en evenwichtig in de mond met een lange, droge afdronk.

Glas € 8,00

Liefmans Goudenband

8° - 75cl

Dit unieke bier van gemengde gisting wordt gedragen door zijn zachte zuren, zeer elegant en vineus. Heerlijk bij een stukje kaas, of gewoon om zo van te genieten.

€ 18,00

DE KAZEN

Camembert schaap

Garage fromage is een charmant kleinschalig initiatief dat gestart is in 2022. Een paar gepassioneerde kaasmakers hebben van hun hobby hun beroep gemaakt, ze maken kaas in Herent vlakbij Leuven. De rauwe melk kopen ze aan bij lokale boeren. De naam zegt het zelf: een witschimmel van schapenmelk met een romig hart en vol van smaak.

Drunk Devil

Het is een halfharde kaas waarbij het bekende Duvel bier aan de melk wordt toegevoegd, daarna wordt hij nog gewassen met Duvel tijdens rijping. Het resultaat is een kaas die moutig en hoppig is. De korst is mee eetbaar. De kaas wordt gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk afkomstig van boeren uit de regio Roeselare waar ook de kaasmakerij gelegen is.

Husumer

Licht afsmakende gewassenkorstkaas, milder dan een munster afkomstig van de biologische kaasmakerij Backensholzer hof in het noorden van Duitsland in deelstaat Kreis Nordfriesland. Het dorpje telt 650 inwoners. Ze verwerken koemelk van de eigen kudde en werken volledig biologisch.

La trappe au noix

Dit kaasje uit de Perigord werd oorspronkelijk gemaakt door nonnen in de abdij Echournac. Het is een kaasje van gepasteuriseerde koemelk. De korst wordt tijdens de affinage regelmatig gewassen met notenlikeur en heeft dus een sterk aroma van noten.

Alex

Alex is een halfharde kaas afkomstig uit de Allgäu regio in Zuid-Duitsland. Het is een typische bergkaas die erg vol van smaak is en negen maanden werd gerijpt. De korst wordt bedekt met een mix van as en vlierbloesemsiroop. Toen de kaasmaker de eerste kaas had gemaakt en op weg was naar een kaaswinkel in München om zijn kaas voor te stellen, had hij nog geen naam voor de kaas. Hij noemde zijn kaas naar de trein waarop hij zat: de Allgäu Express, kortweg Alex.

Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réserve

Gerenommeerde harde kaas uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk. Deze kaas werd gerijpt in een oud militair fort op 1100 meter hoogte waar temperatuur en vochtigheid constant zijn en perfect om de kazen in te rijpen. De natuurlijke flora in dit fort zorgt ook voor de bijzondere smaak van deze kazen. Het unieke van deze Réserve is dat de wielen door Kaasaffineurs Van Tricht op smaak werden geselecteerd en apart werden gelegd in het fort, waarna ze naar de rijperij in de stadsbrouwerij gingen om daar nog even verder te rijpen.

Old Groendal

Belgische kaas van gepasteuriseerde koemelk. Deze 'oude' brokkelige kaas, door sommigen ook wel 'de Parmezaanse kaas uit België' genoemd, rijpt 18 maanden lang.

Shropshire Blue

Een absolute topkaas van koemelk uit het Verenigd Koninkrijk en familie van de Stilton. Deze kaas werd voor het eerst gemaakt in 1970 in melkerij Castle Stuart in Inverness in Schotland door Andy Williamson, een kaasmaker die getraind was in het maken van Stilton in Nottinghamshire in het VK. De kaas was eerst bekend onder de naam 'Inverness-shire Blue' of 'Blue Stuart', maar om de interesse naar de kaas te doen groeien, werd dat later omgedoopt tot Shropshire Blue. Wat dus niets te maken heeft met de plaats 'Shropshire'. De kaas wordt nu gemaakt in de kaasmakerijen van Clawson, Leicestershire, Cropwell Bishop en Colston Bassett, waar ook Stilton gemaakt wordt. Deze blauwschimmel krijgt zijn oranje kleur door toevoeging van annatto, een natuurlijke kleurstof. Shropshire is zachter dan Stilton maar even romig van textuur. Naast de pittigheid van de blauwe aderen proeft men ook een vleugje karamel.

LIQUID DESSERTS

Rum Smuggler

Bacardi Ocho rum, Plantation Pineapple rum, falernum, chocolate.

Eentje voor de rum lovers onder ons! Een heerlijk zoete versie van de Rum Old Fashioned die perfect matcht met onze desserts.

€ 16,00

Espresso Martini

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?

€ 14,00

Desserttip 'Chocoladesoufflé'

Hét signatuur dessert van Monroe.

€ 12,00

Temptress

Bon Courage Cape Vintage port, Camus VS cognac, Oloroso sherry, esdoorn, cacao.

De subtiele smaak van walnoten, die we terugvinden in de Oloroso sherry en port, staat centraal in deze verrassende after-dinner cocktail.

€ 13,00

Desserttip 'Kaas 4 stuks / 8 stuks'

Van Kaasmeester Van Tricht.

€ 18,00 / € 32,00

Maple Story

Maker's Mark bourbon, beurre noisette, esdoorn, saline.

Onze boozy versie van de 'Butter Punch', een zijdezacht zoet digestief dat je met zijn caramelsmaak doet denken aan de echte Werther's Originals.

€ 16,00

Frozen Lemon Cake

Grey Goose Le Citron vodka, limoncello DiCapri, limoenblad, yuzu, room.

Een uit de hand gelopen experiment. Verwen jezelf met de zoetzure nostalgie van citroentaart, een heerlijke creatie die de essentie van dit geliefde recept in vloeibare vorm vastlegt.

€ 14,00

Irish coffee

Jameson Whiskey, Suiker, Caffè Vergnano espresso, room.

Dé klassieke koffiecocktail, heerlijk simpel & old school.

€ 9,00

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.

€ 9,00

Maker's Mark 46

Kentucky Straight Bourbon

€ 18,00

Santa Teresa 1796

Een absolute smooth sipping rum uit Venezuela.

€ 16,00

Dewar's 12y

Blended Whisky

€ 9,50

Aultmore 12y

Single Malt Whisky

€ 13,00

Hibiki

Japane Whiskey

€ 25,00

Camus VS cognac

€ 11,50

VRAAG ONZE BARKAART VOOR MEER KEUZE OP HET
GEBIED VAN COCKTAILS & AFTER DINNER DRINKS.
