

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

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

Tartelette Crabe Royal

Pâte brick croustillante remplie de rilette maison de crabe royal, carpaccio de pomme Granny Smith, céleri rave soufflé, garnie de crème d'Isigny et notre caviar Monroe-Tresor d'Imperial Heritage.

€ 24,00

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

PLATS PRINCIPAUX

Steak Tartare “Monroe”

Steak tartare haché à la main de boeuf West-Vlaams rouge, préparé par nos chefs avec beurre noisette, sumac, mayonnaise à l'estragon. Servi avec des frites fraîches cuites dans du suif de boeuf, mayonnaise maison et une petite salade verte.

€ 27,50

Salade à la Liégeoise

Un classique de bistrot revisité !

Poitrine d'Ibérico fondante et grillée, laquée au poire-balsamique, haricots verts, tomate cœur de bœuf, pommes grenailles confites, et vinaigrette fraîche à la moutarde à l'ancienne.

€ 26,00

Poulet coucou de Malines

Filet de poulet coucou de Malines lentement cuit, jeunes carottes confites à la méditerranéenne, houmous maison, grenade, vinaigrette à la tomate, basilic frais et huile au za'atar.

Servi avec des petites pommes de terre grenaille confites en robe des champs.

€ 29,50

Poisson du Jour

Nous adaptons notre menu selon l'offre du marché et la saison. Nos serveurs se feront un plaisir de vous parler du plat de poisson du jour.

- Prix du jour -

Tagliata de veau façon Monroe

Contre-filet de veau lentement cuit, caviar d'aubergine, salade de roquette, tomate, basilic, vinaigrette au vieux balsamique et pecorino râpé au poivre noir.

Servi avec des pommes de terre grenaille confites en robe des champs ou des frites fraîches.

€ 38,00

Tartare de Thon

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

€ 39,00

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)

Bavette de boeuf irlandais de qualité, grillée sur le barbecue Bastard, sélectionnée par Carmans.

Servie avec des frites fraîches cuites dans du suif de boeuf, mayonnaise maison, une petite salade verte et sauce au choix :

béarnaise, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel ou beurre chimichurri.

Notre bavette est de préférence cuite saignante.

€ 31,00

Six Rib (350gr)

Cette côte de boeuf argentine, marbrée et tendre, est grillée sur notre barbecue Bastard.

Servie avec des frites fraîches cuites dans du suif de boeuf, mayonnaise maison, une petite salade verte et une sauce au choix :

béarnaise, sauce au poivre, beurre maître d'hôtel ou beurre chimichurri.

Notre entrecôte est de préférence cuite saignante ou à point. Prévoir un temps de cuisson de 15 minutes.

€ 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, Martini Ambrato, 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.

Choisissez parmi 8 fromages ci-dessous.

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 Réserve

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 "Réserve" 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 surnommé 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 "Invernesshire 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

Tempress

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 bien arrosée du « Butter Punch » : un digestif doux et soyeux au goût de caramel qui rappelle les célèbres bonbons Werther's Original.

€ 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!