

DINER

DINERMENU MONROE - 59 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

Porchetta Tonato

Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonato waar we huisgemaakte porchetta gebruiken. Zachtgegaard, opgerold buikspek gevuld met verse kruiden en knapperig afgeroosterd op de BBQ. Afgewerkt met een romige tonijnsaus, rucola en rasp van gerookte ricotta

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

Poulet bio à la bisque d'homard

Zacht gegaarde filet van Franse bio-mais kip, doperwtten crème, rauwe venkel met sinaasappel-vinaigrette. Afgewerkt met fijne kreeften reductie en Zuiderse rosti. Nu al een Monroe classic!

DESSERT

Appel

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

DINERMENU CLASSIC - 61 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

Garnaalkroketten (2)

Hyperklassieke garnaalkroketten, jonge spinazie, tomatenvinaigrette, ei, 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 een tiental dagen voor de eventdatum.

DESSERT

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, 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 pp

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

'MENU DE LA SAISON' - 65 PP.

VOORGERECHT

Tonijn Tartaar

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

of

Porchetta Tonato

Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonato waar we huisgemaakte porchetta gebruiken. Zachtgegaard, opgerold buikspek gevuld met verse kruiden en knapperig afgeroosterd op de BBQ. Afgewerkt met een romige tonijnsaus, rucola en rasp van gerookte ricotta

of

Artisjok

Lauwwarme bereiding van op de plancha gebakken artisjokhart, met rasp en schuim van Parmezaan. Afgewerkt met mosterdvinaigrette, groene kruiden en basilicumolie..

of

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar "Monroe"

Signatuur hoofdgerecht van Chef Vadim Vesters. Een eerbetoon aan de klassieker! Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood bereid in de keuken met beurre noisette, sumac en dragonmayo.

Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossenwit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

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 een tiental dagen voor de eventdatum.

DESSERT

Appel

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

of

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom.

DINERMENU 'DELUXE DE MONROE' - 73 PP.

APERIO AMUSE

Mini Comté kaaskroket

Onze deluxe huisgemaakte kaaskroket met top Comté kaas.

VOORGERECHT

Carpaccio van Wagyu

Dun gesneden Australische wagyu carpaccio, geroosterde sesam dressing, shiso en een knapperige wonton cracker

of

Tartelette van Noordzee Krab

Crispy brickdeeg gevuld met Noordzee krab, kumato tomaat, ei 64°C, avocado crème en shiso blad. Afgewerkt met onze unieke 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 een tiental dagen voor de eventdatum.

DESSERT

Dame Blanche X Boules de Monroe

Dubbel genot! Dame Blanche van huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, 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.

Artisjok

Heerlijke knapperige artisjokkroketten met tartufata-mayonaise, Spaanse paprikapoeder en citroenschil.

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.

Porchetta Tonato

Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonato waar we huisgemaakte porchetta gebruiken. Zachtgegaard, opgerold buikspek gevuld met verse kruiden en knapperig afgeroosterd op de BBQ. Afgewerkt met een romige tonijnsaus, rucola en rasp van gerookte ricotta.

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

Zesrib

Deze botermalse, met vet doorregen Braziliaanse 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: béarnaise, peper roomsaus, beurre maître d'hôtel of chimichurri boter.

DESSERT OM TE DELEN

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, 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 pp

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

GROEPEN & EVENTS

MENU DE LA TERRE - 57 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

Ravioli Gigante!

Twee grote ravioli's gevuld met ricotta. Afgewerkt met jonge spinazie, tomatenvinaigrette, beurre blanc met vin jaune, basilicumolie en oude balsamico.

DESSERT

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom.

EXTRA DESSERT

Kaasbordje + 18 pp

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.