

LUNCH

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

Vegetarische 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 HOOFDGERECHTEN

Tonijn Tartaar

Frisse bereiding van zuiderse tonijn tartaar met sjalot, bieslook, crème van ei en een groenekruiden-sesam-vinaigrette. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris rucola slaatje.

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.

GROEPEN & EVENTS

LUNCHMENU LE PETIT MIDI - 45 PP.

Ons twee gangen lunchmenu met keuze uit twee hoofdgerechten en twee desserts. Dit menu is ook beschikbaar op woensdag-, donderdag- en zondagavond. We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

HOOFDGERECHT

Poulet bio à la bisque d'homard

Zacht gegaarde filet van Franse bio-mais kip, doperwtencrème, rauwe venkel met sinaasappel-vinaigrette. Afgewerkt met fijne kreeften reductie en Zuiderse rosti.

Nu al een Monroe classic!

of

Ravioli Gigante!

Delicate sneeuwkrab geserveerd met twee grote ravioli's gevuld met ricotta.

Afgewerkt met jonge spinazie, tomatenvinaigrette, beurre blanc met vin jaune, basilicumolie en oude balsamico.

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 en verse slagroom.

LUNCHMENU LE MIDI CLASSIQUE - 49 PP.

Ons twee gangen lunchmenu met keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten. Dit menu is ook beschikbaar op woensdag-, donderdag- en zondagavond. We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

VOORGERECHT

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

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 en oude balsamico.

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.

LUNCHMENU MONROE - 59 PP.

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