

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 bistro-wereldkeuken.

We zijn sinds de start omringd met de fijnste gastronomische leveranciers die ons voorzien van de mooiste producten.

Chef Vadim Vesters en zijn team kiezen er bovendien voor om alles vers te maken en te werken met de beste seizoensgebonden ingrediënten.

Geniet van onze eerlijke en pure bistro keuken!

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) 22

Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

Nikkei Oysters (2 stuks) 12

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

Oysters-caviar (2 stuks) 32

Koud geserveerde Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd met een ruime portie (10 gram) verrukkelijke kaviaar van Imperial Heritage Caviar

Zeeuwse/Japanse glorie (2 stuks) 12

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

French Kiss Oysters (2 stuks) 12

Lauw geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij Special" nr. 3. Beurre blanc met vin jaune en basilicumolie.

VOORGERECHTEN

Tartelette van Noordzee Krab 29,9

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.

Carpaccio van Wagyu 27

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

Steak tartaar "Monroe" 18

Signatuur voorgerecht 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.

Artisjok 25

Lauwarme bereiding van op de plancha gebakken artisjokhart, met rasp en schuim van Parmezaan.

Afgewerkt met mosterdvinaigrette, groene kruiden en basilicumolie.

Garnaalkroketten (2) 23

Hyperklassieke garnaalkroketten, jonge spinazie, tomatenvinaigrette, ei, citroen

MONROE'S FAVORIET

Comté kaaskroket 19,5

De "klassieker" van Chef Vadim Vesters.

Lekker oversized en volledig huisgemaakte kaaskroket deluxe met veel Comté kaas uit de Jura.

Geserveerd met peterselie, tuinkers en citroen.

Een must try!

Porchetta Tonato 18,5

Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonato waar we huisgemaakte porchetta gebruiken. Zachtgegaard en 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 24

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

Supplement Kaviaar “Tresor” 20

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.

HOOFDGERECHTEN

Poulet bio à la bisque d'homard 32

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

Tonijn Tartaar 26,5

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

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris rucola slaatje.

Ravioli Gigante! 35

Delicate sneeuwkrab geserveerd met twee grote ravioli's gevuld met ricotta. Afgewerkt met jonge spinazie, tomaten-vinaigrette, beurre blanc met vin jaune, basilicumolie en oude balsamico.

Dit gerecht kan ook volledig vegetarisch geserveerd worden.

Ceci n'est pas une salade! 19

Maaltijd salade met kruidige rucola, balsamico, kumato-tomaat, appelkappers, ei, boontjes, krielaardappeltjes, en getruffeerde crumble. Afgewerkt met een yoghurt-kalamansi dressing.

Combineer deze frisse maaltijdsalade met één van de onderstaande delicatessen:

- **Volledige Burrata** +9
- **Hele avocado** +6
- **Kort gebakken saku-tonijn** +11
- **Getrancheerde Ierse bavette van de grill** +11

Catch of the day - *Dagprijs* -

We spelen in op het marktaanbod en kijken naar het aanbod per seizoen. Onze bediening vertelt graag meer over visgerecht van de dag.

CHEF'S SIGNATURE

Steak tartaar "Monroe" 28,5

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.

Bavette (250 gr) 32,5

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde TOP Ierse runderbavette.

Geserveerd met in ossenwit 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.

Zesrib (350 gr) 39,9

Deze botermalse, met vet doorregen Braziliaanse zesrib - geselecteerd door Carmans - wordt gegrild op onze Bastard BBQ.

Geserveerd met in ossenwit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en een saus naar keuze:

- bearnaise
- peperroomsaus
- beurre maître d'hôtel
- chimichurri boter.

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

MONROE'S DESSERTS

Affogato Monroe 9

Heerlijk Italiaanse dessert.

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, crumble van Amaretti koekjes. Shot espresso "Vergnano" die aan tafel wordt uitgeschonken.

→ **Spike it up +4**

Voor zij die graag hun Affogato wat finetunen met een kleine shot alcohol hebben we de volgende leuke combinaties:

- **Maker's Mark Bourbon & Noisette**
- **Luxardo Amaretto di Saschira**
- **Bacardi 8 Años Rum & Karamel**

Cheesecake 12

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

CHEF'S SIGNATURE

Chocoladesoufflé 13

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).

extra bolletje +3

huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille

Huisgemaakte chef's tiramisu 12

Zachte mascarponecrème met Sardijnse amandelkoekjes, gedrenkt in Vergnano-espresso en Luxardo Amaretto, subtiel afgewerkt met cacaopoeder.

Dame Blanche 13

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

KAAS

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
- 8 kazen - 32

Camembert schaap (BE)

Een zachte witschimmelkaas van schapenmelk uit Herent, met romig hart en volle smaak.

Drunk Devil (BE)

Een halfharde kaas met Duvelbier, moutig en hoppig van smaak. Eetbare korst.

Le Petit Gros Lorrain (FR)

Een gewassenkorstkaas in Munsterstijl, met krachtige smaak en stevigere kern.

La Trappe aux Noix (FR)

Een romige koemelkkaas uit de Périgord, gewassen met notenlikeur en rijk aan notenaroma's.

Alex (DU)

Een Zuid-Duitse bergkaas, 9 maanden gerijpt, vol en aromatisch met lichte florale toetsen.

Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réserve (FR)

Een gerijpte Comté uit de Jura, verfijnd en complex van smaak.

Old Groendal (BE)

Een Belgische harde kaas, 18 maanden gerijpt, brokkelig en intens van smaak.

Shropshire Blue (UK)

Een romige blauwschimmelkaas met pittige toetsen en een subtiele hint van karamel.

LIQUID DESSERTS & AFTER DINNER DRINKS

Maple Story 15,9

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.

Espresso Martini 13,9

Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso.

Monsieur Scroppino 10,5

*Homemade St. Germain sorbet,
Mont Marçal cava Brut Reserva.*

Een speelse, verfijnde digestief met zelfgemaakte St. Germain-sorbet en Mont Marçal cava. Bloemig en licht bruisend – een elegante afsluiter van de avond.

Irish coffee 10

Jameson Whiskey, suiker, Caffè Vergnano espresso, room.

Dé klassieke koffiecocktail, heerlijk simpel & old school.

Trudy, The True Ruby Port 8

Onze aanrader bij ons kaasbordje!

Madeira Marvilha 8

Deze Madeira is een wijn die aroma's heeft van gedroogd fruit.

Licht, fluweelachtig en evenwichtig in de mond met een lange, droge afdronk.

Maderista XY 13

De Maderista XY is een 10 jaar oude expressieve Madeira-wijn die de traditionele druivensoorten combineert tot een harmonieuze en medium dry complexe blend.

Madeira Collection N1 17

Nr1 is een blend op basis van 10 jaar oude tinta negra mole die de structuur van de wijn vormt, malvazia geeft aroma en frivoliteit, verdelho zorgt voor de finesse en elegantie.

Het is een zeer zachte en toegankelijke Madeira met een medium sweet finale.

MONROE'S FAVORITE

Marti-Nie Espresso 9,9

Havaniets alcoholvrije rum, Caffé Vergnano espresso, amandel, tonkabonen, Japanse kuromitsu siroop.

Fluweelzacht en intens aromatisch, met een elegante balans tussen bitter, zoet en kruidig.

Een stijlvolle afsluiter van de avond, of een luxueus moment voor wie bewust kiest.

WARMER DRANKEN

CAFFÈ VERGNANO KOFFIE

- **Lungo** 3,7
- **Espresso** 3,7
- **Doppio** 6,2
- **Latte Macchiato** 4,7
- **Cappuccino** 4,7
- **Flat White** 4,7
- **Cortado** 4,7
- **Decaffeinato** 3,7

SATEMWA TEA

- **White Peach & Hibiscus** 3,5
- **Black & White Breakfast Blend** 3,5
- **Malawi Green Tea** 3,5
- **Lemon Detox** 3,5
- **Verse muntthee** 4,5

DIGESTIEVEN

Ratafia de Champagne Rubis 18%

Distillerie Jean Goyard 9

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.

Maker's Mark 46 18

Kentucky Straight Bourbon

Santa Teresa 1796 16

Een absolute smooth sipping rum uit Venezuela.

Dewar's 12y 9,5

Blended Whisky

Aultmore 12y 13

Single Malt Whisky

Hibiki 25

Japanse Whiskey

Camus VS cognac 11,5

Luxardo Amaretto di Saschira 8

Bailey's Irish cream liqueur 8

Molinari Extra Sambuca 10

Limoncello Dicapri 9

Drambuie 13

Drambuie 15y 13

Fernet Branca 8

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