

MONROE

ANTWERPEN ZUID

VIVE LA FRANCE!

49 EURO P.P.

VIVE LA FRANCE!

3-GANGEN MENU MET APERO GEDURENDE DE MAAND JULI IN MONROE.

Vive la France op het terras van Monroe!
Deze zomer hoef je niet naar de Côte d'Azur voor dat heerlijke vakantiegevoel. In juli brengen we Frankrijk naar Monroe met een zomers 3-gangenmenu dat je laat genieten van de beste smaken van la douce France.

En ja, je leest het goed... aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht én dessert voor €49. Een uitzonderlijke prijs die perfect past bij lange zomeravonden met vrienden, familie of gewoon gezellig met z'n tweeën. Kom dus heerlijk tafelen op ons zonnige terras en geniet van de pure smaken die doen dromen van verre reizen.

Voor iedereen ligt een vleugje Frankrijk, een flinke dosis zomer en vooral heel veel gezelligheid in het verschiet. Bon appétit, à bientôt chez Monroe!

APERITIEF

ST GERMAIN SPRITZ

Licht, verfrissend en bloemig. Moderne aperitiefklassieker met St. Germain vlierbloesemlikeur, Mont Marçal cava en bruiswater.

VOORGERECHT

KEUZE UIT

SALADE NIÇOISE

Frisse en eigentijdse versie van deze klassieker.

Kort gebakken rode saku tonijn, carpaccio van kumato tomaat, rucola sla, haricot verts boontjes, ratte aardappeltjes, 64 graden ei, zoet zuur van rode ui, gezouten ansjovis en olijven. Chardonnay-yoghurt dressing met roze peper.

Kan ook volledig vegetarisch met Burrata als vervanger van de tonijn.

of

BRIOCHE DU COCHON

Gebakken boter-brioche, rillettes van "Noir de Bigorre" varken, gepekelde veggies en frisse pickles-mayo.

HOOFDGERECHT

KEUZE UIT

LE STEAK TARTARE

À la minute gesneden steak tartaar van Frans Charolais rund. Bereid door de chef op hyper klassieke wijze. Geserveerd met een fris groen slaatje, verse frietjes en zelfgemaakte mayonaise.

of

ZEEBAARS À LA PROVENÇALE

Gegrilde zeebaarsfilet, oven gegaarde tomaat, gegrilde courgette, citroenboter en basilicumolie geserveerd met pommes grenailles.

DESSERT

MERDE! MA TARTE AU CITRON EST TOMBÉE

Monroe's versie van het klassieke citroentaartje.