

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 drankenformule bij voor.

VOORGERECHT

Iberico Krokot

Huisgemaakte XL Ibericoham krokot, gerookte paprikamayonaise, peterselie-coulis en limoen.

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

Sliptongen à la meunière

Klassiek gebakken sliptongen met citroenbotersaus, vers gehakte peterselie, een fris slaatje met yoghurtvinaigrette en tuinkers.
Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes en huisgemaakte mayonaise.

of

Steak tartaar "Monroe"

Signatuur hoofdgerecht van Chef Vadim Vesters, een eerbetoon aan de klassieker!
Handgesneden steak tartaar van Belgische Black Angus, bereid in de keuken met beurre noisette, sumac en dragonmayo.
Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossewit, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

DESSERT

Appel

Heerlijke warme, huisgemaakte 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 Belgische Black Angus aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

of

Garnaalkroketter (2)

Hyperklassieke garnaalkroketter met gefrituurde peterselie, tuinkers en citroen.

of

Burrata

Verse burrata met lauwwarme gegrilde groenten, basilicum-mayo, groene kruidenolie en flinterdun Sardijns brood.

HOOFDGERECHT

Bavette

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Belgische Black Angus 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.

MENU DE LA SAISON - 63 PP

VOORGERECHT

Carpaccio van Rubia Gallega

Noord-Spaanse rundercarpaccio, zwarte-lookcrème, bourbon vinaigrette, parmezaanchips, hazelnoot.

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

Burrata

Verse burrata, lauwwarme gegrilde groenten, basilicum-mayo, groene kruidenolie en flinterdun Sardijns brood

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 Belgische Black Angus bereid in de keuken met beurre noisette, sumac en dragonmayo.

Geserveerd met verse frietjes gebakken in ossewit, 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 warme, huisgemaakte 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' - 79 PP

APERIO AMUSE

Mini Comté kaaskroket

Onze deluxe huisgemaakte kaaskroket met top Comté kaas.

VOORGERECHT

Carpaccio van Rubia Gallega

Noord-Spaanse rundercarpaccio, zwarte-lookcrème, bourbon vinaigrette, parmezaanchips, hazelnoot.

of

Tartelette van Noordzee Krab

Crispy brickdeeg gevuld met Noordzee krab, tomatencompote, romeinse sla, ei 64°C, tandoori mayo en crispy chicken chips.

HOOFDGERECHT

Zesrib (350 g)

Geen gewoon stuk vlees, maar een zorgvuldig geselecteerde zesrib. In samenwerking met onze slager kiest onze chef, afhankelijk van het aanbod, het stuk dat op dat moment het best scoort op vetbedekking, fijne marmering, smaak en malsheid.

Elk stuk wordt gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en een saus naar keuze: béarnaise, 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 - 95 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, Spaans paprikapoeder en citroenschil.

Mini Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Steak tartaar "Monroe"

Handgesneden steak tartaar van Belgische Black Angus 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 (350 g)

Geen gewoon stuk vlees, maar een zorgvuldig geselecteerde zesrib. In samenwerking met onze slager kiest onze chef, afhankelijk van het aanbod, het stuk dat op dat moment het best scoort op vetbedekking, fijne marmering, smaak en malsheid.

Elk stuk wordt gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en een saus naar keuze: béarnaise, peperroomsaus, beurre maître d'hôtel of chimichurri boter.

DESSERT OM TE DELEN

Mark's Sundae

Voor deze Kentucky Dame Blanche draaien we vers Maker's Mark bourbon "vanilla ice" en werken we af met homemade brownie, bourbon-salted caramel sauce & peanuts!

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.

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 butternut-pompoencrème en gebakken boschampignons.

Geserveerd met rucola en basilicumolie.

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.