

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

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

Bavette (180 g)

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde TOP Belgische Black Angus 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 - 42 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 deluxe Clamart

Zacht gegaarde filet van Franse bio-mais kip met gebakken slaharten en erwten, gefrituurde sjalotringen, sauce fine champagne au Remy Martin en pommes dauphines.

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 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

Burrata

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

of

Carpaccio van Rubia Gallega

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

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.

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

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.