

# 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 bistrokeuken!*

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?  
Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. Heeft u een ernstige 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 nr. 2, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.

## **Oysters & Caviar (2 stuks) 32**

Koud geserveerde Zeeuwse creuse nr. 2, natuur geserveerd met een ruime portie (10 gram) verrukkelijke kaviaar van Imperial Heritage Caviar.

## **Zeeuwse/Japanse glorie (2 stuks) 12**

Koud geserveerde Zeeuwse creuses nr. 2.  
Frisse dashi consommé, furikake en jonge lente-ui.

## **East Coast Oysters (2 stuks) 12**

Lauw geserveerde Zeeuwse creuses nr. 2 bereid met een zachte mosterd, sinaasappel & Maker's Mark bourbonboter.

# VOORGERECHTEN

## **Tartelette van Noordzeekrab 23**

Krokant brickdeeg gevuld met Noordzeekrab, tomaten-compote, Romeinse sla, ei 64 °C, tandoori mayo, crispy chicken chips.

## **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.

## **Carpaccio van Rubia Gallega 20**

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

## **Steak tartaar "Monroe" 18,5**

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.

## **Burrata 16,5**

Verse burrata, lauw-warme gegrilde groenten, basilicummayonaise, groene kruidenolie en flinterdun Sardijns brood.

SUPPLEMENT VERSE SEIZOENSTRUFFEL UIT ITALIË +15

**Iberico kroket 27**

Huisgemaakte XL Ibericohamkroket, gerookte paprikamayonaise, peterseliecoulis en limoen.

**MONROE'S FAVORIET****Comté kaaskroket 19,5**

De "klassieker" van Chef Vadim Vesters.  
Lekker oversized en volledig huisgemaakte kaaskroket deluxe met veel Comtékaas uit de Jura.

Geserveerd met peterselie, tuinkers en citroen.  
A must-try!

**Porchetta Tonnato 18,5**

Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonnato 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 ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer en 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 Deluxe Clamart 29,5**

Zacht gegaarde filet van Franse biomaïskip, gebakken slaharten en erwten gefrituurde sjalotringen, sauce fine Champagne au Rémy Martin, pommes dauphines.

## **Sliptongen à la Meunière 2 stuks 29 / 3 stuks 35**

Klassiek gebakken sliptongen, botersaus met citroen en vers gehakte peterselie. Fris slaatje, yoghurt-vinaigrette, tuinkers.

Geserveerd met in ossenwit gebakken verse frietjes en huisgemaakte mayonaise.

## **Ravioli Gigante! 35\***

Delicate sneeuwkrab geserveerd met twee grote ravioli's gevuld met ricotta, butternutpompoencrème en gebakken boschampignons. Geserveerd met garnalenjus en basilicumolie.

\* Dit gerecht kan ook volledig vegetarisch geserveerd worden. 28

## **Monroe's Schnitzel 28**

Een eerbetoon aan de ultieme Weense klassieker! Huisgemaakte, krokant gebakken schnitzel van Belgisch Duroc-varken.

Geserveerd met Provençaalse ratatouille, Café de Paris boter en gebakken krieltjes.

## **Catch of the day - Dagprijs -**

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

## CHEF'S SIGNATURE

### **Steak tartaar "Monroe" 29,5**

Signatuur hoofdgerecht van Chef Vadim Vesters.

Een eerbetoon aan de klassieker!

Handgesneden steak tartaar van Belgische Black Angus-runderbavette 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) 34,5**

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde TOP Belgische Black Angus-runderbavette.

Geserveerd met in ossenwit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze: béarnaise, peperroomsaus, beurre maître d'hôtel of chimichurrioter.

Onze bavette wordt bij voorkeur saignant gebakken.

# MONROE'S DESSERTS

## **Mark's Sundae 15**

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 12**

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart 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 Maker's Mark bourbon "vanilla ice".

## **Huisgemaakte chef's tiramisu 13**

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

## **Dame Blanche 13**

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagaskarvanille, chocolade-espressocrunch, 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

## **Bûchette Pyrénées (FR)**

Geitenkaas van rauwe melk uit de Pyreneeën. Hij heeft een natuurkorst en smaakt fris, met kleine toetsen van de boerderij.

## **Drunk Devil (BE)**

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

## **La Mère Michèle (BE)**

De kaas wordt gemaakt door La Fromagerie du Gros Chêne in Huy. De korst wordt gewassen met roodsmeer en krijgt hierdoor zijn wat pittigere smaak.

## **La Trappe aux Noix (FR)**

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

## **Alex (DE)**

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.

## **OG Kristal (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, Kahlúa, 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 Nr. 1 17**

Nr. 1 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 FAVORIET**

#### **Marti-Nie Espresso 9,9**

*Havaniets alcoholvrije rum, Caffè 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.

## **WARMЕ DRANKEN**

### **CAFFÈ VERGNANO KOFFIE**

- **Lungo** 3,7
- **Espresso** 3,7
- **Doppio** 5
- **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 subtiel 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 whisky

## **Camus VS Cognac 11,5**

## **Rémy Martin XO 85% Grand Champagne 21**

## **Rémy Martin Louis XIII 110**

## **Cointreau 8**

## **Mandarine Napoléon 9**

## **Luxardo Amaretto di Saschira 8**

## **Baileys Irish Cream 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.*