MONROE

FESTIVE EDITION
NOV '26 – JAN '27

EINDEJAAR 2026



SAMEN AAN TAFEL GENIETEN

MONROE

OPENINGSUREN
A LA CARTE
GROEPEN
PRIVATE DINING
WAARDEBON
CHAMPAGNE

WAAR JE AVOND GOED BEGINT

Of je nu komt met een klein gezelschap,
een grote groep of met collega's:
bij Monroe maken we er samen een feest van.

Een sfeervol aperitief, gezellig à la carte of een groter groepsdiner? Bij ons geen ingewikkeld gedoe, wel lekkere gerechten, mooie drinks en fijne gesprekken.

RESERVEREN?
Voor gewone reservaties kan je terecht op onze website.

Voor groepsdiners, private hire of oudejaarsavond helpen we je graag persoonlijk verder via **groepen@bistromonroe.be**





MONROE

WAAR JE DE TIJD UIT HET OOG VERLIEST

Bij Monroe nemen we graag de tijd voor een lange lunch, een goed glas wijn, een uitgebreid diner of een aperitief dat nét iets langer duurt dan gepland. Onze openingsuren:

KEUKEN
woe – vrij · 17:00 – 22:00
zat – zon · 12:00 – 22:00

BAR
woe – vrij · 17:00 –00:00
zat · 12:00 – 00:00
zon · 12:00 – 23:00

Op aanvraag openen we voor grote gezelschappen ook op onze sluitingsdagen of voor lunch op weekdagen.
Vraag de mogelijkheden via **groepen@bistromonroe.be**

Op vrijdag 11 & 18 december openen we ook 's middags, voor wie graag samen met z'n collega's vóór de kerst-vakantie nog wil genieten van een heerlijke eindejaars-lunch.

Op woensdag 6 en donderdag 7 januari maken we zelf even tijd voor familie en vrienden en zijn we gesloten. Vanaf vrijdag 8 januari zijn we er weer.

MONROE

WAAR FEESTEN OOK ZONDER MENU KAN

De feestdagen vieren bij Monroe?
Da’s gewoon lekker komen eten.
Ook op kerstavond, kerstdag en oudejaarsavond
blijft onze kaart gewoon ouderwets gezellig à la carte.

Geen verplichte feestmenu’s of zeven gangen
omdat het nu eenmaal Kerst is. Wel onze klassiekers,
aangevuld met enkele feestelijke specials voor wie het
nét dat tikkeltje meer mag zijn.

En voor wie graag uitpakt, zijn er natuurlijk opties.
Een beetje kaviaar erbij? Graag. Een mooie fles
Champagne op tafel? Nog liever. Maar een goed glas
wijn, een homemade Comté kaaskroket en een lekkere
bavette kan evengoed perfect passen bij de
feestdagen. Dus kom lekker binnen,
bestel waar je zin in hebt en maak er
vooral een fijne avond van.





MONROE

WAAR DE TAFEL GERUST GROOT MAG ZIJN

Een verjaardag, een teamfeest of een familie-etentje?
Bij Monroe zijn groepen van 7 tot 95 personen meer dan welkom.
Groepsmenu's zijn er al vanaf €40 voor lunch en €59 voor diner.
Liever iets op maat? Ook dat kan.
Vraag de mogelijkheden via **groepen@bistromonroe.be.**

Tijdens de feestdagen krijgt Monroe een extra feestelijke make-over met extra veel kerstlichtjes, groen en vooral veel gezelligheid.

TIP Laat je bedrijf extra opvallen
met gratis gepersonaliseerde menukaartjes voor je groep.

TIP Your party, your style....
Wil je je eigen tafelversiering meebrengen? Graag!
Of wat dacht je van een eigen cocktail, speciaal voor jullie bedacht én met een zelfgekozen naam?

GROEPSFORMULES

Op zoek naar de juiste formule voor jullie eindejaarsmoment bij Monroe?
We zetten alvast twee van onze populairste menuformules in de kijker.

Maar er is natuurlijk meer! Van een volledig veggie menu tot formules op maat: we denken graag met jullie mee. En een bijpassende drankenformule om het helemaal af te maken? Check!

Benieuwd naar alle mogelijkheden?
Vraag ons volledige aanbod aan via **groepen@bistromonroe.be.**

WINE & DINE 75 pp

Vier zorgeloos met onze WINE & DINE formule, het complete all-in menu met gerechten én drankjes voor groepen vanaf 7 tot en met 14 personen*. Geen keuzes vooraf nodig, dus ideaal voor verrassingsfeestjes of last-minute beslissers.

**Voor groepen groter dan 14 personen is dit menu ook beschikbaar, maar we vragen wel de keuze van de gerechten 7 dagen op voorhand door te geven. Dit zodat onze keuken alles perfect kan voorbereiden.*

APERITIEF, KEUZE UIT

Mont Marçal Cava Brut Reserva

Chique Madam
Grey Goose vodka, passievrucht, vanille, Mont Marçal Cava Brut Reserva

French Lemonade
St. Germain Elderflower likeur, Cointreau, limoen, soda

Ceci n'est pas un pigeon (mocktail)
Thomas Henry Pink Grapefruit, limoen, granaatappel.

VOORGERECHT

Steak tartaar "Monroe"
Handgesneden steak tartaar van Belgische Black Angus aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

of

Comté kaaskroket
Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

of

Porchetta Tonato
Smakelijke twist op de klassieke Vitello Tonato waar we huisgemaakte porchetta gebruiken. Zacht gegaard en opgerold buikspek gevuld met verse kruiden en knapperig geroosterd op de BBQ. Afgewerkt met een romige tonijnsaus, rucola en rasp van gerookte ricotta.

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

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

Ravioli Gigante! VEGETARISCH
Twee grote ravioli's gevuld met ricotta.
Afgewerkt met butternut-pompoencrème en gebakken boschampignons.
Geserveerd met rucola en basilicumolie.

INBEGREPEN DRANKEN

½ fles huiswijn uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards
of
3 bieren van het vat
of
3 frisdranken naar keuze

Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel

Vergnano Koffie / Satemwa thee na de maaltijd

MOGELIJKE UITBREIDINGEN VAN HET MENU

- Upgrade je wijnen We voorzien een update naar een suggestiewijn van de chef	+ 5
- Vervang je koffie door een Espresso Martini	+ 9
- Voeg een kaasbordje toe (4 verschillende kazen)	+15
- Voeg een dessert toe	+ 9

Keuze uit:
Dame Blanche
Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom

of

Huisgemaakte chef's tiramisu
Zachte mascarponecrème met Sardijnse amandel-koekjes, gedrenkt in Vergnano-espresso en Luxardo Amaretto, subtiel afgewerkt met cacaopoeder.

of

Cheesecake
Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

GROEPSFORMULES

DINERMENU DELUXE DE MONROE 79 pp

Voor groepen vanaf 12 personen.

APERO 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.





MONROE

WAAR ALLES EVEN VAN JULLIE IS

Een feest met een écht groot gezelschap?
Dan kan je Monroe ook gewoon helemaal voor jezelf confisqueren. Bij een private hire reserveren we de zaak exclusief voor jullie gezelschap. De voorwaarden bezorgen we je graag via **groepen@bistromonroe.be.**

Een aperitief met bites, sharing plates of een uitgebreid seated dinner met aansluitend een open bar? Het kan allemaal. Live muziek erbij? Ook dat regelen we.

Ook voor bedrijfspresentaties of speeches zorgen we voor de nodige ondersteuning.
Een scherm, microfoon en beamer kunnen we voorzien. En ideeën zoals een photobooth?
Die zijn zeker bespreekbaar!

Natuurlijk maken we het graag persoonlijk:
van het drankenassortiment tot gepersonaliseerde menukaartjes.

MONROE

WAAR JE EEN STRIKJE ROND KUNT DOEN

Een eindejaarscadeau voor je personeel, vrienden of familie? Scoren was nog nooit zo gemakkelijk!

Onze waardebonnen voor een avondje Monroe zijn online verkrijgbaar vanaf €50. Vanaf €100 nemen wij de verzendkosten voor onze rekening. Liever eentje meteen in handen?
In het restaurant kun je waardebonnen aankopen vanaf €25.

En als jij je team trakteert, trakteren wij jou! Bij een bestelling vanaf € 1.000 krijg je er een **extra waardebon van € 100** bovenop. Mooi meegenomen om zelf te gebruiken, of om dat ene personeelslid dat dit jaar dat stapje extra zette nog eens extra te bedanken. Dus een cadeau voor je team én een extraatje van ons.... Een schot in de roos, zo'n stukje Monroe!

Onze Monroe-cadeaubon is feestelijk verpakt, klaar om te geven en gegarandeerd leuker dan weer een eindejaarspakket.





MONROE

WAAR CHAMPAGNE EXTRA SPRANKELT

Van 23 december tot en met 3 januari geniet je van twee bijzondere champagnes voor slechts **€75 per fles.**

En wij trakteren! Bij elke fles serveren we een heerlijke amuse per persoon.

NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS – MILLÉSIME 2019
Normale prijs: 85
100% CHARDONNAY | ÉPERNAY | CHAMPAGNE, FRANKRIJK
Een gouden millésime! Na zes jaar kelderrijping verrast deze Blanc de Blancs met een fijne pareling en elegante aroma's van citrus, witte bloemen en peer. Rijk en verfijnd, met een lange afdronk.
90/100 *Decanter Magazine*

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT ROSÉ
Normale prijs: 80
ÉPERNAY | CHAMPAGNE, FRANKRIJK
Feest in een glas! Fijne bubbels, een prachtige rosékleur en aroma's van rood zomerfruit. Heerlijk als aperitief of bij vis en gevogelte.

NOG MEER OM TE ONTDEKKEN?
Ontdek onze wijnlijst vol bijzondere bubbels en feestelijke wijnen. Of duik in onze barkaart voor heerlijke cocktails, bieren en andere verleidingen.

WAAR DE NACHT JONG IS



Van verfijnde desserts, kazen
en Antwerpse pralines tot liquid desserts,
after dinner cocktails en café classics.

Rustig nippen?
Ontdek onze selectie porto's,
Madeira's en bijzondere digestieven.

MONROE

GENIETEN KENT GEEN TIJD

bistromonroe - info@bistromonroe.be - +32 3 248 95 95 - www.bistromonroe.be