

DINER

DINERMENU MONROE: 49,00 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

Tartelette Pastrami

Crispy brickdeeg gevuld met topcharcuterie uit de luxeschuif van Luc De Laet.

Mooie smoked gedroogde runder Holstein "pastrami" mosterdsla, zoetzure komkommer, opgelegde mosterdzaadjes in soja en Tierenteyn mosterd-mayo.

of

Zalm Brioche

Krokant gebakken brioche brood, zacht gerookte zalm, Gentse pickles mayo en een kruidenslaatje.

HOOFDGERECHT

Antwerpse waterzooi van vis

Een combinatie van verse Noordzee vis en zalm met een julienne van prei en wortel afgewerkt met een zachte bisque.

Geserveerd met gebakken ratte patatjes uit Touquet.

of

Zwartpootkip Tagliata

Zachtgegaarde zwartpootkip suprême, rucolasla, Giusti balsamico, Pecorino kaas, compote van kerstomaatjes, Arbequína olijfolie van eerste persing, kipkrokant.

DESSERT

Appel

Heerlijke huisgemaakte en warm geserveerde tarte tatin geserveerd met crème Anglaise.

DINERMENU CLASSIC: 54,50 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 West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

of

Comté kaaskrokot

Onze huisgemaakte kaaskrokot deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

of

Garnaalkrokotten

Twee van onze ambachtelijke garnaalkrokotten met grijze Noordzee garnalen.

Geserveerd met peterselie, tuinkers en citroen.

HOOFDGERECHT

Bavette

Prachtige op de Bastard BBQ gegrilde Ierse 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 op het moment van de boeking.

DESSERT

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, klassieke tuile, Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.

Liever een kaasbordje i.p.v. een dessert? Dan wordt er een supplement van € 5,00 aangerekend.

EXTRA DESSERT

Kaasbordje

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht + 16,00pp

Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

DINERMENU "DELUXE DE MONROE": 69,00 PP.

APERU AMUSE

Mini Comté kaaskrokot

Onze deluxe huisgemaakte kaaskrokot met top Comté kaas.

VOORGERECHT

Steak tartaar "Monroe"

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

of

Zalmtostada

Duurzame Atlantische zalmtartaar aangemaakt met salsa macha en een zure room-korianderdressing. Afgewerkt met parels van kalamansi en geserveerd op een geroosterde, krokante maïstortilla.

HOOFDGERECHT

Double entrecôte Simmenthal

Prachtige Oostenrijkse Simmenthal entrecôte gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

Twee sauzen naar keuze: béarnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

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 op het moment van de boeking.

DESSERT

Dame Blanche X Boules de Monroe

Dubbel genot!

Dame Blanche van huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, klassieke tuile, 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: 89 PP.

Het is pas echt heerlijk genieten als je de lekkerste gerechten samen kunt delen!

Deze formule is eventueel nog verder uit te beïjden 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.

Falafel en dip

Huisgemaakte mediterrane falafel, hummus, yoghurt-curry dressing.

Mini Comté kaaskrokot

Onze huisgemaakte kaaskrokot.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Steak tartaar "Monroe"

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met tuinkers.

Californian Ceviche

Frisse, rauw gemarineerde zeebaars in een heerlijke leche de tigre van passievrucht, granaatappel, avocadocrème, krokante kikkererwten.

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

Côte à l'os

Bastard Ierse côte à l'os, gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

Met twee sauzen naar keuze: bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

DESSERT OM TE DELEN

Dame Blanche

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, klassieke tuile, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom.

Cheesecake

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

EXTRA DESSERT

Kaasbordje

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht + 16,00pp

Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

MENU DE LA TERRE: 50,00 PP.

Een ode aan het land, dit volledig vegetarische menu! We stellen hier graag een passende drankenformule bij voor.

VOORGERECHT

Comté kaaskrokot

Onze huisgemaakte kaaskrokot deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHT

Pasta Agnolotti Carciofo

Gevulde pastakussentjes met artisjok

Sauce vierge met tomatensalsa, kerstomaatjes, peterselie, olijventapenade, mojo verde, artisjokhart, gezouten citroen.

DESSERT

Cheesecake

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

EXTRA DESSERT

Kaasbordje

Een unieke selectie van 4 kazen geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht + 16,00pp

Ze worden geserveerd met brioche en een seizoenscompote.

CARTE BLANCHE

VOOR DE MAÎTRE & DE CHEF

In overleg met maître Nicolas en chef Vadim krijgt u voor een vast bedrag van € 200 p.p. een volledig gepersonaliseerd menu.

In deze formule zit alles inbegrepen: Aperu, amuses en een 5-gangen diner met aangepaste wijnen.

Er wordt ook een gepersonaliseerd menukaartje voor u ontworpen door onze grafische collega's van Monkeys at Midnight.