

# RESTAURANT WEEK DELUXE

**11 NOVEMBER - 15 DECEMBER 2024**


Een maand lang dineren tegen een zachte prijs!

**3-gangenmenu voor € 59 p.p.**

Inclusief aperococktail en amuses als aperitief

Reserveer via [www.restaurantweek.be](http://www.restaurantweek.be)  
of reserveer uw favoriete tafel rechtstreeks bij onze bediening

MONROE

Gault & Millau **13** | 20 

# RESTAURANT WEEK DELUXE

## APERERO COCKTAIL DELUXE

*Keuze uit twee prachtige aperitief cocktails  
speciaal op maat gemaakt voor dit feestelijke menu  
door onze head bartender Yuni Herremans  
geserveerd met 2 passende amuses  
om het menu in stijl te beginnen.*

### **Negroni Sbagliato**

Martini Bitter, Martini Riserva Rubino vermouth,  
Mont Marçal Cava Brut Reserva.

*Ontdek de speelse twist op een klassieker!  
Met deze heerlijke variatie voegen we een sprankelend tintje toe  
aan de klassieke Negroni.*

### **Chique Madam**

Grey Goose vodka, passievrucht, vanille,  
Mont Marçal Cava Brut Reserva.

*Een creatie van de vrienden van Black Smoke.  
Deze dame was te mooi om te laten liggen.  
Heerlijk bruisend, fruitig en lekker zoet.*

---

## AMUSE

### **Homemade kroketje**

van Comtékaas en wilde boschampionns.

### **Butternut pompoensoep**

met Thai Tom Kha schuim.

## VOORGERECHT

### **Lobster**

Verse open ravioli, Canadese kreeft, brunoise van fijne groentjes, jus van garnalen en verveine olie.

---

## HOOFDGERECHT

### **Hert**

Op lage temperatuur gegaarde hertentournedos met aardappel, pastinaakmousseline, boschampignons, jus nature met bramen.

of

### **Kabeljauw**

Brandade van kabeljauw, verse kokkels, grijze garnalen, kruidenslaatje en een zachte curry beurre blanc.

---

## DESSERT

### **Riz condé**

*Onze versie van deze klassieker!*

Een heerlijke bereiding van rijstpap met Madagascar vanille, compote van bramen en chocolade chips.

MONROE

RESTAURANT WEEK DELUXE  
IS POWERED BY

 **DININGCITY**

&



**GREY GOOSE**



**MONROE**