

DINER

DINERMENU MONROE: 54,00 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 Waldorf

Crispy brickdeeg gevuld met filet d'Anvers. Deze top runder charcuterie van cult slager Luc de Laet wordt afgewerkt met frisse zoet-zure jonagold salade met graanmosterd, selderij sla, rozijnen, Old Farmdal kaas en Romeinse kervel.

of

Zalm Brioché

Kromant gebakken brioché brood, zacht gerookte zalm, Gentse pickles mayo en een kruidenslaatje.

HOOFDGERECHT

Zeebaars

butternut pompoen crème, seizoens boschampionns, saffraan beurre blanc. Geserveerd met gebakken ratte patatjes uit Touquet.

of

Picanha

Zacht gegaarde en op de Bastard gegrilde kalfs picanha. Aardpeer brunoise, krokante groenten chips, crème van kastanje en jus van late bottled vintage port. Geserveerd met pomme dauphine.

DESSERT

Appel

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

DINERMENU CLASSIC: 59,00 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 kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

of

Garnaalkroketten

Twee van onze ambachtelijke garnaalkroketten 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 brioché en een seizoenscompote.

"MENU DE LA SAISON": 65,00 PP.

VOORGERECHT

Oesters & Paling

Gepocheerde Zeeuwse creuses "Oesterij special nr. 3", gerookte Oosterschelde paling, klassieke brunoise van groentjes, beurre blanc van duindoornbes, Romeinse kervel.

of

Terrine Royale

Homemade terrine van Duroc varken met ganzenlever en beuling, seizoens compote en krokante roggeverdommeke toast.

of

Tartelette Waldorf

Crispy brickdeeg gevuld met filet d'Anvers. Deze top runder charcuterie van cult slager Luc de Laet wordt afgewerkt met frisse zoet-zure jonagold salade met graanmosterd, selderij sla, rozijnen, Old Farmdal kaas en Romeinse kervel.

of

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHT

Canard de Bourgogne

Gebakken canette jaune eendefilet uit de Bourgogne met aardappel-pastinaak puree, seizoen boschampionns, jus nature met bramen.

of

Butternut Ravioli

Verse ravioli van butternut pompoen, crème van butternut, gegrilde courgette, piment d'espelette, saffraan beurre blanc, basilicum olie en een crunch van smoked walnoot.

of

Catch of the day

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

DESSERT

Tiramonoë

Onze eigentijdse visie op de Tiramisu. Espuma van Amaretto en tonkabonen, lange vingers gedrenkt in espresso van Caffè Vergnano, krokante chocolade en afgewerkt met een Callebaut rasp.

of

Dame Blanche

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

DINERMENU "DELUXE DE MONROE": 73,00 PP.

APERU AMUSE

Mini Comté kaaskroket

Onze deluxe huisgemaakte kaaskroket met top Comté kaas.

VOORGERECHT

Tartelette Waldorf

Crispy brickdeeg gevuld met filet d'Anvers. Deze top runder charcuterie van cult slager Luc de Laet wordt afgewerkt met frisse zoet-zure jonagold salade met graanmosterd, selderij sla, rozijnen, Old Farmdal kaas en Romeinse kervel.

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

Zesrib (350gr)

Deze botermalse, met vet doorregen Spaanse zesrib - geselecteerd door Luc de Laet van The Butcher's Store - wordt gegrild op onze Bastard BBQ. Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en een saus naar keuze: bearnaise, 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 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 breiden 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 kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Steak tartaar "Monroe"

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

Terrine Royale

Homemade terrine van Duroc varken met ganzenlever en beuling, seizoens compote en krokante roggeverdommeke toast.

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

Botermalse 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

Smeuige 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 brioché en een seizoenscompote.

MENU DE LA TERRE: 55,00 PP.

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

VOORGERECHT

Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

HOOFDGERECHT

Butternut Ravioli

Verse ravioli van butternut pompoen, crème van butternut, gegrilde courgette, piment d'espelette, saffraan beurre blanc, basilicum olie en een crunch van smoked walnoot.

DESSERT

Cheesecake

Smeuige 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 brioché en een seizoenscompote.

CARTE BLANCHE VOOR DE MÂÎTRE & 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.