



3

VERJAARDAGSMENU

BISTRODELUXE

05 FEBRUARI - 02 MAART 2025

MONROE



3

HIP HIP HOERA!

Lieve vrienden van Monroe,

We vieren onze 3e verjaardag een maand lang met een speciaal 5-gangen keuzemenu! Chef Vadim Vesters heeft dit Bistroteluxe-menu samengesteld met prachtige producten voor een zachte prijs.

Wil je deze feestelijke ervaring extra goed beginnen? Bekijk dan zeker onze aperokaart!

Onze head bartender, Yuni Herremans, verrast je met unieke creaties – zowel mét als zonder alcohol.

Bij elk aperitief serveren we een verfijnde amuse, zodat je maaltijd stijlvol van start gaat.

Kom en geniet samen met ons van dit verjaardagsfeest!

Danyelle, Kasper, Nicolas
en het hele Monroe team

5-gangen verjaardagsmenu: € 65 p.p.
(beschikbaar van 5 februari tot en met 2 maart)

Reservatie via www.bistromonroe.be
en vermeld 'verjaardagsmenu'.

Telefonisch reserveren: +32 (0)3 248 95 95

PARKEERTIP

WE HEBBEN VOORDELIGE PARKEERFORMULES BIJ PARKING STEENDOK. DEZE FORMULES VINDT U TERUG OP ONZE WEBSITE ONDER 'OPENINGSUREN/CONTACT'.



MARTINI



MONROE



ST-GERMAIN

VOORGERECHT

Lobster Love Cocktail

Heerlijke kreeften salade, cocktailsaus, ei, ijsbergsla, tomate concassé, peterselie

OF

Surf & turf van steak tartaar en Imperial Heritage kaviaar

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood, Monroe's Tresor kaviaar, krokante papadum, beurre noisette, ei en bieslook

WARM VOORGERECHT

Grote ravioli van butternut pompoen en salie

gerookte amandelen, schuim van garnalen

SORBET

Mango sorbet

popping passievrucht parels, kokoscrumble, limoen

HOOFDGERECHT

Deense kabeljauw

Pan gebakken kabeljauw haasje, spitskool rendang style, miso knolselder, mango sambal, curry-cocunut saus.

OF

Bavette Rossini

Gebakken Ierse runder bavette, verse grote truffel ravioli, gerookte ganzenlever, merlot jus



DESSERT

De lievelings kazen selectie van de chef,
geaffineerd door Kaasmeesters Van Tricht.
Geserveerd met brioche en vijgencompote

La Mère Michel

De kaas wordt gemaakt door La Fromagerie du Gros Chene in Huy in de provincie Namen. De korst wordt gewassen met rood smeer en krijgt hierdoor zijn wat pittigere smaak. Rauwe koemelk.

Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réserve

Gerenommeerde harde kaas uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk. Deze kaas werd gerijpt in een oud militair fort op 1100 meter hoogte waar temperatuur en vochtigheid constant zijn en perfect om de kazen in te rijpen. De natuurlijke flora in dit fort zorgt ook voor de bijzondere smaak van deze kazen. Het unieke van deze Réserve is dat de wielen door Kaasaffineurs Van Tricht op smaak werden geselecteerd en apart werden gelegd in het fort, waarna ze naar de rijperij in de stadsbrouwerij gingen om daar nog even verder te rijpen.

Old Groendal

Belgische kaas van gepasteuriseerde koemelk. Deze 'oude' brokkelige kaas, door sommigen ook wel 'de Parmezaanse kaas uit België' genoemd, rijpt 18 maanden lang.

OF

Monroe's sweet delight

Huisgedraaid vanille ijs, brownie crumble & pinda.
Sabayon van Maker's Mark Bourbon en karamel.

MONROE