



VRIJDAG 14, ZATERDAG 15 & ZONDAG 16 FEBRUARI 2025

Heel het weekend verwennen we jullie
met extra veel liefde.

Kom met vrienden en familie genieten van een heerlijk
romantisch diner in bar & bistro Monroe.
Onze Chef en bartenders creëerden een aantal culinaire
verrassingen om jullie in de juiste sfeer te brengen.

RESERVATIE VIA ONZE WEBSITE WWW.BISTROMONROE.BE
OF TELEFONISCH 03 248 95 95

MONROE

VALENTIJN SPECIALS

COCKTAILS D'AMOUR

Blushing Rose €14

Fris en floraal, een ideale opwarmer
voor een stomende avond!

*St. Germain elderflower liqueur,
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019,
rozenblad, sinaasappel, citroen*

Raspberry Kiss €9

Alcoholvrij, fruitig en smaakvol
voor zij die vanavond nog moeten presteren.

Framboos, amandel, earl grey, limoen

Champagne €15

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019



SUGGESTIEWIJNEN

Wit

Wente limited Release Retro chardonnay

Glas € 11,00 - Karaf € 40,00 - Fles € 58,00

Rood

Joel gott " palisades" cabernet sauvignon, syrah

Glas € 12,00 - Karaf € 45,00 - Fles € 64,00

Rosé

You are more Rose

Glas € 7,50 - Karaf € 28,00 - Fles € 42,00

MONROE



HOOFDGERECHTEN

Carbrera entrecote (600gr - 2 personen) - € 43,50 p.p.

Prachtige gemarmerde entrecote - geselecteerd door de topslagers van Carmans.

Ingesmeerd met een dikke laag Maker's Mark Bourbon Butter wordt het vlees nog drie weken gerijpt en geparfumeerd in onze dry-age kast. Hierdoor wordt het vlees nog malser en krijgt het extra karakter door de combinatie van boter en de zalige zachte Kentucky Bourbon.

De entrecote wordt gebakken in polderboter met rozemarijn, look en tijm.

Geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een witloofslatje en Makers Mark Bourbon Butter.

Onze entrecote wordt bij voorkeur saignant of medium-rare gebakken. Hou rekening met een bereidingstijd van 30 minuten. Wordt geserveerd voor 2 personen of één hele grote eter!

Monroe's waterzooi met kreeft - € 46,00

Onze interpretatie van de klassieke waterzooi met mooie stukken Canadese kreeft, frisse groentjes genapeerd met een beurre blanc van vadouvan.

Geserveerd met geplette aardappeltjes, groene kruiden en citroen

DESSERT

Chocolade Passion! - € 10,00

Sensuele chocolade fantasie, biscuit, ganache, praline en fondant
Geserveerd met een zachte passievruchten sorbet.

MONROE