



Welkom bij Monastère Rooi Harten, MONARH.

Restaurant Monarh bevindt zich in het ruim 125 jaar oude klooster van de missionarissen van 'Het Heilige Hart', in de Tilburgse volksmond; 'Rooi Harten'.

In 2013 begon de bouw van restaurant Monarh in de voormalige keuken van de Rooi Harten missionarissen. Ruim twee jaar later opent Restaurant Monarh haar deuren op 5 december 2014 en presenteert het restaurant zich met een excentrieke architectonische uitstraling.

Bijzondere smaakcombinaties en verrassende ingrediënten; dat zijn de uitgangspunten voor de gerechten van onze chef-kok Paul Kappé en zijn keukenbrigade. Er wordt gebruik gemaakt van de beste producten in samenspel met nieuwe kooktechnieken. Een innovatieve Franse keuken met wereldwijde moderne invloeden.

Laat onze sommeliërs uw smaakpapillen prikkelen met uitgekiende wijn-spijs combinaties. Samen met de chef-kok streven zij ernaar wijnen te vinden die een perfect samenspel bieden met de gekozen gerechten en uw persoonlijke smaak.

Onze wijnkaart biedt meer dan 80 verschillende wijnen uit gerenommeerde wijnstreken over heel Europa.

Zijn er allergieën en/of uitzonderingen? Wij vernemen dit graag.



VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

Zeeuwse Creuses | Komkommer | Gin | Zeegroenten

Tartaar van diamanthaas | Gerookte eidooier | Tarwegras | Vadouvan

Ganzenlever | Wortel | Geitenkaas | Lychee

2 bereidingen van Langoustine

* *Geplette langoustine | Peer | Limoen*

* *Geroosterde langoustine | Iberico | Szechuanpeper*

* Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

* Buchu thee | Atjar | Pandanrijst | Sojabonen (*Vegetarisch*)

HOOFDGERECHTEN



Opperdoezer Ronde | Hollandaise | Gorgonzola Dolce | Groene asperges (*Vegetarisch*)

Rogvleugel | Bloemkool | Schaaldieren | Beurre Blanc

Zeeduivel | Bouillabaisse | Vongole | Tomaat

Anjou duif | Biet | Époisses AOP | Fregola

Lam | Pompoen | Ras el hanout | Spitskool

NAGERECHTEN



'After Eight' Monarh style

Koffie | Tonkabonen | Popcorn | Gedroogde abrikoos

Citrus | Kokos | Witte chocolade

Kaaswagen | Garnituren

LUNCH



2 – Gangen lunch menu <i>Met koffie/thee en friandises.</i>	39
3 – Gangen lunch menu	49
4 – Gangen lunch menu	59

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 8 euro.*



SIGNATUUR MENU

Chef-kok Paul Kappé wilt u graag het beste uit zijn keuken laten proeven!
Met ons 7-gangen signatuur menu nemen we u mee in een harmonie van smaakcombinaties.
Daarbij wordt enkel gebruik gemaakt van de beste producten, in samenspel met de meest innovatieve kooktechnieken.

Langoustine | Peer | Limoen

*

Makreel | Mierikswortel | Ansjovis

*

Rogveugel | Bloemkool | Schaaldieren | Beurre Blanc

*

Paling | Varkenshiel | Groene kruiden | Koolraap

*

Anjou duif | Biet | Époisses AOP | Hazelnoot

*

Ganzenlever | Quinoa | Lychee

*

Citrus | Kokos | Witte chocolade



DINER

4 – Gangen menu du chef	59
5 – Gangen menu du chef	69
6 – Gangen menu du chef	79

**Wenst u liever kaas i.p.v. een zoet dessert? Hiervoor rekenen wij een supplement van 8 euro.*