



# MENU

F O O D & D R I N K



FOOD & DRINK

# LE MONARQUE

## FRESH SALAD

---

**BURRATA ET SA COURONNE MÉLI/MÉLO** 18 €  
Burrata crémeuse, tomate brûlée, fruit de saison, pesto de pistache, crème balsamique chaude, roquette

**CHÈVRE CHAUD ET FIGUES** 16 €  
Toast au chèvre chaud, figues rôties, salade mâche, allumette de pomme verte, fruits secs et vinaigrette sésame/citron

**CÉSAR 2.0** 18 €  
Salade iceberg, sauce César maison, croquette de poulet effiloché, parmesan, tomate et bacon grillés

## PASTA

---

**VOYAGE EN VONGOLE** 35 €  
Spaghettis à la Vongole

**LINGUINES DE GAMBAS** 32 €  
Linguines, gambas rôties et bisque crémeuse

**RIGATONI À LA ARRABIATA** 26 €  
Accompagné d'une burrata crémeuse



FOOD & DRINK

# LE MONARQUE

## PLATS DE VIANDES

---

### **BROCHETTES DE POULET ÉPICÉES**

Poulet mariné à la thaï cuit au charbon et sauce dynamite

18 €

### **BROCHETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE**

Agneau à la chermoula, basse température et cuit au charbon accompagné d'une sauce yaourt

24 €

### **BOEUF ET SA SAUCE VERTE**

Filet de boeuf, sauce salsa verde à la mangue, gel yuzu et pickles

26 €

### **CARPACCIO DE BOEUF**

Boeuf, parmesan, pesto pistache, brisure de pistache, balsamique et gel citron

18 €

### **TACOS EFFILOCHÉ DE BOEUF FAÇON THAÏ**

Boeuf effiloché pimenté, salade mâche, tomate et pickles

18 €



FOOD & DRINK

# LE MONARQUE

## PLATS DE POISSONS ET FRUITS DE MER

---

### TATAKI DE THON

Thon mi cuit, sauce ponzu, crémeux de guacamole, gel citron et pickels

24 €

### GAMBAS DYNAMITE

Beignets de gambas et sauce dynamite

18 €

### TACOS CREVETTES MEXICAINE

Crevette panko, sauce pimentée, guacamole, pico de gallo et pickels

18 €

### CROMESQUIS CREVETTES GRISES/GAMBAS

Croquettes de crevettes grises et gambas, salade chermoula, bisque au yuzu et gel citron

22 €

### CABILLAUD CONFIT

Dos de cabillaud, sauce aux herbes, purée au beurre de yuzu, pickles, gel citron.

32 €



FOOD & DRINK

# LE MONARQUE

## ACCOMPAGNEMENTS

---

<b>FRITE SPÉCIAL</b> Frites maison, beurre à l'ail, parmesan, persil	9 €
<b>POMME DE TERRE SPÉCIAL</b> Dés de pommes de terres, sauce à l'oignon/piments, sauce blanche à l'ail et persil	8 €
<b>NACHOS SPÉCIAL</b> Nachos gratinés au cheddar, guacamole à l'échalote, salsa de tomates et creamcheese	14 €
<b>LÉGUMES SAUTÉS</b> Légumes de saison sautés au beurre, ail et fines herbes	8,50 €

## DESSERTS

---

<b>DESSERT DUBAÏ</b> Génoise, crème Mascarpone, praliné pistache, crêpe dentelle et disque de chocolat	14 €
<b>PASTILLA FAÇON ISPAHAN</b> Feuilleté, crème diplomate à la rose, gelée de litchi/citron et framboises	14 €
<b>FEUILLETÉ ET SON TRIO DE CHOCOLAT</b> Feuilleté, ganache chocolat noir/au lait/blanc et croquant caramel/noisettes	13 €
<b>CHEESECAKE FRUITS ROUGES ET BASILIC</b> Cheesecake au coeur coulant de fruits rouges/basilic, granola et coulis de fruits rouges.	12 €
<b>FRESH FRUITS</b> Assiette de fruits de saison découpés	14 €



FOOD & DRINK

# LE MONARQUE

## MOCKTAILS 12 €

---

### XL SIGNATURE

Citrons verts, Menthe, pêche, fleurs d'oranger

### L'EXOTIC

Melon, citron, passion, ananas

### WHITE PEARL

Coco, ananas

### MY CHERRY

Mangue, cerise, pomme

### ISPAHAN

Litchi, framboise, rose

### L'ELIXIR

Fraises, citrons verts, orange

### PEACHY PARADISE

Citrons, pêche, mangue, pomme

### ICE TEA HOMEMADE 8 €

Fraises, citrons verts, orange

### MOJITOS 12 €

Citrons, pêche, mangue, pomme

## SOFTS 5 €

---

COCA, COCA ZÉRO, SPRITE, FANTA

OASIS TROPICAL

CHAUDFONTAINE 50CL

SAN PELLEGRINO 50CL

REDBULL

## SMOOTHIES 12 €

---

### RED MANGO

Fraises, menthe, mangue, pomme

### BERRYOSKA

Fruits rouges, fraises, passion

## MILKSHAKES

---

COCONUT 9 €

STRAWBERRY & BANANA 8 €

NUTELLA 8 €

OREO 8 €

SPECULOOS 8 €

MORROCAN 12 €

Avocat, Banane, Dattes, Noix

## DRINKS

---

CAFÉ 3 €

EXPRESSO 3 €

MACHIATTO 4 €

CAPPUCINO 4 €

THÉ À LA MENTHE 4 €

ICE COFFEE 9 €

Café, sirop de vanille

TOUTES LES RECETTES DE NOTRE MENU  
ONT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT CONÇUES PAR SAMIRA,  
COMBINANT TRADITION ET MODERNITÉ POUR ÉVEILLER  
VOS PAPILLES À DES SAVEURS INOUBLIABLES.



## SAMIRA CHERFAOUI

CHAQUE RECETTE RACONTE UNE HISTOIRE,  
CHAQUE PLAT EST UNE ÉMOTION

Samira Cherfaoui est une cheffe talentueuse et reconnue pour ses créations culinaires uniques et innovantes. Son expertise et sa passion pour la cuisine lui ont permis de se distinguer à travers des compétitions et des collaborations prestigieuses.

Finaliste de Tahi Al Ebel, un concours culinaire mettant en avant la gastronomie arabe.

Finaliste de MasterChef France, où elle a captivé le jury avec son originalité et sa maîtrise technique.

Chroniqueuse Food TV/Radio, partageant son amour de la cuisine et ses idées novatrices avec un public toujours plus large.

Consultante & Private Cheffe, accompagnant les particuliers et les professionnels dans la création d'expériences culinaires sur mesure.



# CONTACT

04 87 82 42 66

CHAU. DE WATERLOO 412A

1050 IXELLES I 120