



FOOD & DRINK

LE MONARQUE



LE
MONARQUE

MENU

L O U N G E



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 €

PLATS DE POISSONS ET FRUITS DE MER

TATAKI DE THON

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

24 €

GAMBAS DYNAMITE

Beignets de gambas et sauce dynamite

18 €

TACOS CREVETTES MEXICAINE

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

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

FRITE SPÉCIAL

Frites maison, beurre à l'ail, parmesan, persil

9 €

POMME DE TERRE SPÉCIAL

Dés de pommes de terres, sauce à l'oignon/piments, sauce blanche à l'ail et persil

8 €

NACHOS SPÉCIAL

Nachos gratinés au cheddar, guacamole à l'échalote, salsa de tomates et creamcheese

14 €

LÉGUMES SAUTÉS

Légumes de saison sautés au beurre, ail et fines herbes

8,50 €

DESSERTS

DESSERT DUBAÏ

Génoise, crème Mascarpone, praliné pistache, crêpe dentelle et disque de chocolat

14 €

PASTILLA FAÇON ISPAHAN

Feuilleté, crème diplomate à la rose, gelée de litchi/citron et framboises

14 €

FEUILLETÉ ET SON TRIO DE CHOCOLAT

Feuilleté, ganache chocolat noir/au lait/blanc et croquant caramel/noisettes

13 €

CHEESECAKE FRUITS ROUGES ET BASILIC

Cheesecake au coeur coulant de fruits rouges/basilic, granola et coulis de fruits rouges.

12 €

FRESH FRUITS

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



FOOD & DRINK

LE MONARQUE

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.



FOOD & DRINK

LE MONARQUE

CONTACT

04 87 82 42 66

CHAU. DE WATERLOO 412A

1050 IXELLES 1120