

CÔTE

BAR BISTRO

DINER

SCAN FOR OTHER
LANGUAGES



MORSURES

<i>Œuf mayonnaise au crabe et caviar de hareng</i>	8.50	<i>Huîtres 1/2 douzaine</i>	21.50
<i>Pain au levain avec beurre et trempette variée</i>	6.50	<i>Comté Réserve de Marcel Petite, âgé de 16 mois</i>	8.50
<i>Jambon de Bayonne jambon sec 13 mois</i>	14.50	<i>Os à moelle à l'antiboise et pain</i>	12.50

APERITIF

<i>Bisque de homard avec toasts et salade de crabe</i>	14.50
<i>Thon niçoise avec salade de pommes de terre, haricots verts et tapenade d'olives</i>	17.50
<i>Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère</i>	8.50
<i>Steak tartare aux cornichons, toasts et câpres</i>	16.50
<i>Flammkuchen au Brie de Meaux, compotée d'oignons, champignons et noix</i>	14.50
<i>Pâté de campagne avec toasts, compotée d'oignons et cornichons</i>	13.50
<i>Escargots classiques au beurre ail-persil et pain au levain (6 ou 12 pièces)</i>	12.50/16.50

PLATS PRINCIPAUX

<i>Rouleau de poulet fermier aux champignons, jus au vin rouge et purée de pommes de terre</i>	22.50
<i>Boeuf bourguignon aux carottes, champignons et sauce maison</i>	25.50
<i>Bar à la choucroute, jus de cèpes, mousseline de truffe et pomme de terre</i>	26.50
<i>Côte mini burgers avec raclette, jambon de bayonne, béarnaise et frites</i>	23.50
<i>Risotto à la truffe, asperges vertes, champignons et parmesan</i>	22.50
<i>Steak au poivre nourri aux grains avec légumes, pommes Anna et sauce au poivre</i>	27.50
<i>Crevettes entières rôties poêlées au beurre ail-persil, servies avec salade</i>	27.50
<i>Sole de Douvres rémoulade, salade et citron</i>	34.50
<i>Entrecôte béarnaise, pommes Anna et légumes</i>	26.50

Châteaubriand
servi avec légumes, frites et
sauces diverses 74.50
Servi pour 2 personnes

Côte de boeuf
servi avec légumes, frites et
sauces diverses 77.50
Servi pour 2 personnes

SALADES

<i>César au poulet fermier, œuf, bacon, anchois et croûtons</i>	20.50
<i>Côte au saumon fumé, gambas et bar</i>	27.50
<i>Saumon fumé à l'avocat, œuf poché et huile aux herbes</i>	20.50
<i>Burrata au mesclun, vinaigre acéto balsamique et noix</i>	19.50

COTES

<i>Côte frites au Comté Réserve, compotée d'oignons et mayonnaise à la truffe</i>	6.50
<i>Salade verte à la tomate, radis, concombre, artichaut, huile aux herbes et croûtons</i>	5.50
<i>Frites fraîches avec mayonnaise</i>	5.50

DESSERTS

<i>Eclair saveur variée</i>	8.50
<i>Pavlova meringuée, mousse chocolat blanc, fruit de la passion et mangue</i>	12.50
<i>Assortiment de macarons</i>	7.50
<i>Mousse au chocolat sauce caramel, pour 2 personnes</i>	14.50
<i>Tarte au citron</i>	6.50
<i>Assortiment de fromages français avec compote de figues et pain d'épices</i>	13.50
<i>Dame blanche Glaze molle, crumble et sauce chocolat</i>	9.50

WIJNEN

WIT FRIS ELEGANT

Blaashoek 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50
Sauvignon blanc, Western Cape
fris, bloemig, groen

Les Mûriers Blanc 36.50
Vermentino, Languedoc
sappig, citrus, amandel

Touraine Blanc Chantemerle 39.50
Sauvignon blanc, Loire
zuiver, expressief, fruitig

Domaine Treuillet 'Pouilly Fumé' 49.50
Sauvignon blanc, Loire
fris, groen, kruidig

Alain Pautré 'Chablis' 57.50
Chardonnay, Bourgogne
groen, filmend, citrus

WIT FRUITIG AROMATISCH

Prima Alta 35.00 | karaf 10.00 | glas 7.00
Pinot Grigio, Sicilië
crispy, witte perzik, citrus

Guilhem 36.50
Viognier, Languedoc
steenfruit, zacht, zuiver

Bernardus 52.50
Sauvignon blanc, Californië
kruisbes, citrus, krachtig

Alain Jaume Côte du Rhône 44.50
Rousanne, Viognier, Rhône
bloemig, steenfruit, amandel

Fabien Duveau Saumur Blanc 49.50
Chenin Blanc, Loire
rijp fruit, perzik, vol

Olivier Morin Aligoté 52.50
Aligoté, Bourgogne
bloemig, citrus, zacht

WIT VOL RIJP

Blaashoek 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50
Chardonnay, Western Cape
bloemig, vol, rond

Domaine la Colombette Fleur 36.50
Chardonnay, Languedoc
romig, boter, toast

Château L'Esparrou Grand Reserve 39.50
Chardonnay, Pays D'Oc
vol, rond, romig

Julien Pilon 'Baby Condrieu' 49.50
Viognier, Rhône
steenfruit, romig, hout

Olivier Morin 'Constance' 56.50
Chardonnay, Bourgogne
eiken, kruidig, toast

Bernardus 58.50
Chardonnay, Californië
boter, tropisch fruit, vanille

Domaine Germain Saint-Romain blanc 69.50
Chardonnay, Bourgogne
mineraal, vol, eiken

Saint-Aubin 79.50
Chardonnay, Gérard Thomas
vol, rijp fruit, rokerig

HUISWIJNEN LA FLAUTA

Wit, Macabeo, Viura 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00
Rosé, Tempranillo 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00
Rood, Monastrell 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00
Cava 34.00 | glas 6.80

ROSE

Bernardus Rosé 42.50 | glas 9.50
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, magnum 79.50
Cinsault
rood fruit, perzik, specerijen

ROOD LICHT ELEGANT

Olivier Morin 'Constance' 52.50
Pinot Noir, Bourgogne
aards, zuiver, aromatisch

Fleurie Les Labourons 56.50
Gamay Noir, Beaujolais
sappig, donker fruit, kruidig

ROOD FRUITIG AROMATISCH

Costadoro D'Abruzzo 35.00 | karaf 10.00 | glas 7.00
Montepulciano, Abruzzo
zwart fruit, stevig, geconcentreerd

Alain Jaume Côtes du Rhône 37.50
Grenache & Syrah, Rhône
vanille, specerijen, sappig

Château Rocher-Calon Saint Émilion 48.50
Merlot & Cabernet France Bordeaux
rood fruit, aards, specerijen

ROOD KRACHTIG RIJP

La Scelta di Angelina 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50
Sangiovese, Sicilië
stevig, intens, fruit

Saint Auriol 'Chatelaine' Corbières 36.50
Grenache, Carignan & Syrah, Languedoc
zacht, kruidig, rijp fruit

Château L'Esparrou 'Le Castell' 42.50
Syrah, Grenache & Carignan
zwart fruit, vol, eiken

Domaine Raspail-Ay Gigondas 62.50
Grenache, Syrah - Mourvèdre, Rhône
vanille, sappig, rood fruit

Château d'Escurac 55.50
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Bordeaux
vol, rokerig, truffel

Lalande de Pomerol 66.50
Merlot - Cabernet Franc, Bordeaux
vol, rokerig, truffel

Bernardus 67.50
Pinot Noir, Californië
kruidig, zwart fruit, vanille

Bernardus 'Marinus' 99.50
Bordeaux blend, Californië
rijk, tabak, zwart fruit

CHAMPAGNE & BUBBELS

Ruinart blanc de blancs 134.50
Veuve Clicquot brut 82.50
Veuve Clicquot brut demi 45.00 (0.35 ltr)

