

# CÔTE

BAR BISTRO

## LUNCH

SCAN FOR OTHER  
LANGUAGES



### MIGNARDISES

- Œuf mayonnaise aux crabes et caviar de hareng*  
*Steak tartare sur toast à la truffe et à l'échalote*  
*Huîtres 1/2 douzaine*  
*Pain au levain avec beurre et trempelette variée*  
*Plateau de charcuterie pour 2 personnes*  
*Le bitterbal (boulettes frites) 6 pièces avec mayonnaise à la moutarde*  
*Comté Réserve de Marcel Petite*  
*Os à moelle à l'antiboise et pain*  
*Pâté de campagne avec toasts, compotée d'oignons et cornichons*  
*Jambon de Bayonne jambon séché pendant 13 mois*  
*Sélection de fromages français avec compote de figues et pain d'épices*

### CROQUES

- Croque monsieur avec sauce béchamel, jambon et moutarde*  
*Croque madame avec sauce béchamel, jambon, moutarde et œuf au plat*

### CLASSIQUES

- Omelette avec jambon, Gruyère et ciboulette*  
*Oeuf norvégien avec croissant, saumon fumé, œuf poché et hollandaise*  
*Oeuf truffé avec croissant, champignons, épinards, œuf poché, parmesan et hollandaise*  
*Soupe à l'oignon française gratinée au Gruyère*  
*Steak tartare avec cornichons, toast et câpres*

### SANDWICHES

- Burrata avec mesclun légumes marinés, vinaigre balsamique et noix* 12.50  
*Brie servi chaud avec noix, vinaigrette à la truffe et vinaigre balsamique* 12.50  
*Pâté de campagne avec compotée d'oignons, cornichons et moutarde grossière* 13.50  
*Steak d'entrecôte avec mayonnaise à la truffe et Comté Réserve* 19.50  
*Saumon fumé avec avocat, mayonnaise au citron et salade* 15.50

### SALADES REPAS

- César avec poulet fermier, œuf, bacon, anchois et croûtons* 20.50  
*Côte avec saumon fumé et mariné, gambas et bar* 27.50  
*Saumon fumé avec avocat, œuf poché et huile aux herbes* 20.50  
*Burrata avec mesclun, vinaigre balsamique et noix* 19.50

### SUCRE

- Croissant met jam, Nutella ofboter* 4.50  
*Eclair goût variable* 8.50  
*Selectie macarons 4 pièces* 7.50  
*Tarte au citron* 6.50  
*Bossche bol (boule de crème pâtissière)* 5.50

