

CÔTE

BAR BISTRO



DINER



SCAN FOR OTHER
LANGUAGES



BISSE

<i>Oeuf-Mayonnaise mit Krabben- und Heringskaviar</i>	8,50	<i>Austern 1/2 Dutzend</i>	21,50
<i>Sauerteigbrot mit Butter und verschiedenem Dip</i>	6,50	<i>Comté Reserve von Marcel Petite, 16 Monate gereift</i>	8,50
<i>Bayonne-Schinken 13 Monate getrockneter Schinken</i>	14,50	<i>Gekochte Garnelen mit frischer Mayonnaise</i>	9,50

VORSPEISE

<i>Hummerbiskuit mit Toast und Krabbensalat</i>	14,50
<i>Thunfisch-Niçoise mit Kartoffelsalat, Gartenbohnen und Oliventapenade</i>	17,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert</i>	8,50
<i>Steak-Tartar mit Cornichons, Toast und Kapern</i>	16,50
<i>Flammkuchen mit gerösteter Aubergine, Tomate, Mozzarella und Estragon-Pesto</i>	14,50
<i>Paté de Campaign mit Toast, Zwiebelkompott und Cornichons</i>	13,50
<i>Klassische Schnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter und Sauerteigbrot (6 oder 12 Stück)</i>	12,50/16,50

HAUPTGANG

<i>Côte-Hähnchen halbes Hähnchen aus dem Ofen mit Estragon-Jus</i>	21,50
<i>Bouillabaisse mit Wolfsbarsch, Muscheln, Garnelen und Rouille</i>	28,50
<i>Boeuf Bourguignon mit Karotten, Pilzen und eigener Soße</i>	25,50
<i>Wolfsbarsch mit gerösteter Aubergine, Kirschtomaten und Beurre Blanc mit Basilikum</i>	26,50
<i>Côte-Miniburger mit Raclette, Bayonne-Schinken, Béarnaise und Pommes</i>	23,50
<i>Risotto mit Trüffel, grünem Spargel, Pilzen und Parmesan</i>	22,50
<i>Steak au poivre „Getreidefütterung“ mit Gemüse, Pommes Anna und Pfeffersauce</i>	27,50
<i>Ganze gebratene Garnelen in Knoblauch-Petersilienbutter gebraten, serviert mit Salat</i>	27,50
<i>Ganze im Ofen geröstete Hummer mit Kräutern und Knoblauch</i>	34,50
<i>Entrecôte mit Béarnaise, Pommes Anna und Gemüse</i>	26,50

Chateaubriand

serviert mit Gemüse, Pommes und
verschiedene Saucen 74,50
Serviert für 2 Personen

Côte de boeuf

serviert mit Gemüse, Pommes und
verschiedene Saucen 77,50
Serviert für 2 Personen

SALATE

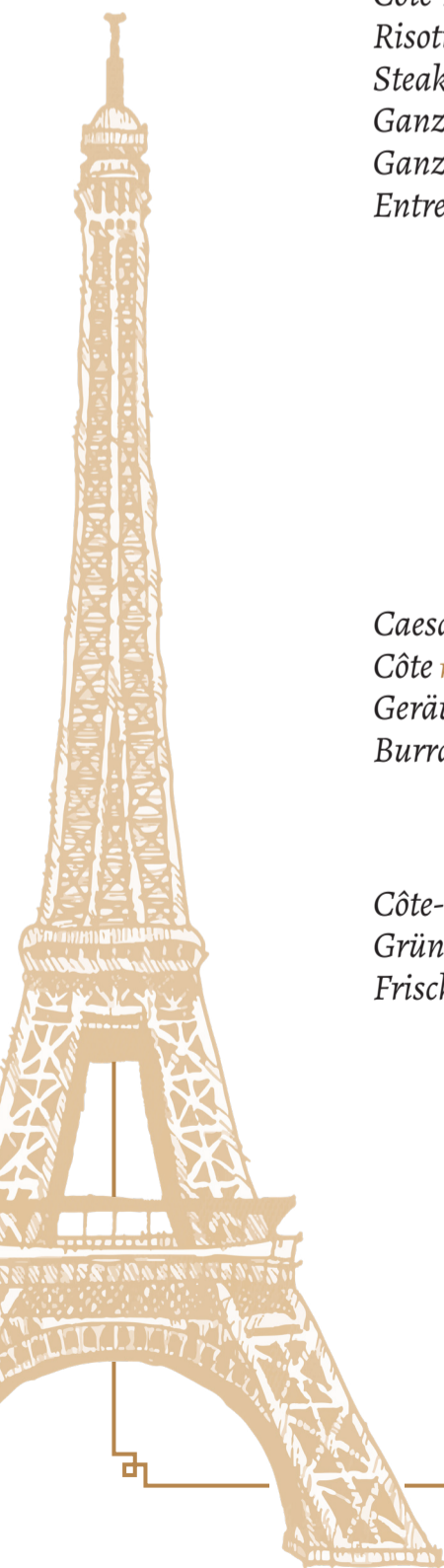
<i>Caesar mit Freilandhuhn, Ei, Speck, Sardellen und Croutons</i>	20,50
<i>Côte mit geräuchertem Lachs, Garnelen und Wolfsbarsch</i>	27,50
<i>Geräucherter Lachs mit Avocado, pochiertem Ei und Kräuteröl</i>	20,50
<i>Burrata mit Mesclun, Aceto-Balsamico-Essig und Nüssen</i>	19,50

SEITEN

<i>Côte-Frites mit Comté Reserve, Zwiebelkompott und Trüffelmayonnaise</i>	6,50
<i>Grüner Salat mit Tomate, Radieschen, Gurke, Artischocke, Kräuteröl und Croutons</i>	5,50
<i>Frische Pommes mit Mayonnaise</i>	5,50

NACHSPEISEN

<i>Profiteroles mit Vanilleeis und warmer Schokolade</i>	8,50
<i>Mille-feuille gefüllt mit Crème Suisse und frischen Erdbeeren</i>	12,50
<i>Auswahl an Macarons</i>	7,50
<i>Schokoladenmousse mit Karamellsauce, für 2 Personen</i>	14,50
<i>Tarte au citron</i>	6,50
<i>Auswahl französischer Käsesorten von Fromagerie Guillaume</i>	13,50
<i>Dame Blanche-Softeis mit Streuseln und Schokoladensauce</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, 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)

