

# 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>Crevettes cuites avec mayonnaise fraîche</i>	9.50

### 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 avec aubergine rôtie, tomate, mozzarella et pesto d'estragon</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>Demi-poulet rôti au four avec jus d'estragon</i>	21.50
<i>Bouillabaisse avec bar, coquillages, gambas et rouille</i>	28.50
<i>Boeuf bourguignon aux carottes, champignons et sauce maison</i>	25.50
<i>Bar avec aubergine rôtie, tomates cerises et beurre blanc au basilic</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>Homard entier rôti au four avec herbes et ail</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, oeuf 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>Profiteroles avec glace à la vanille et chocolat chaud</i>	9.50
<i>Mille-feuille garni de crème suisse et de fraises fraîches</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 de la Fromagerie Guillaume</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)

