

CÔTE

BAR BISTRO

DINER

SCAN FOR OTHER
LANGUAGES



BITES

<i>Oeuf mayonnaise met krab en haringkaviaar</i>	8.50	<i>Oesters 1/2 dozijn</i>	21.50
<i>Zuurdesembrood met boter en wisselende dip</i>	6.50	<i>Comté Reserve van Marcel Petite, 16 maanden gerijpt</i>	8.50
<i>Bayonne ham 13 maanden gedroogde ham</i>	14.50	<i>Gekookte garnalen met verse mayonaise</i>	9.50

VOORGERECHTEN

<i>Bisque van kreeft met toast en krabsalade</i>	14.50
<i>Tonijn niçoise met aardappelsalade, haricot verts en olijventapenade</i>	17.50
<i>Franse uiensoep gratineerd met Gruyère</i>	8.50
<i>Steak tartaar met cornichons, toast en kappertjes</i>	16.50
<i>Flammkuchen met geroosterde aubergine, tomaat, mozzarella en pesto van dragon</i>	14.50
<i>Paté de campagne met toast, uiencompote en cornichons</i>	13.50
<i>Escargots klassiek met knoflook-peterselieboter en zuurdesembrood (6 of 12 stuks)</i>	12.50/16.50

HOOFDGERECHTEN

<i>Côte kippetje halve kip uit de oven met dragon jus</i>	21.50
<i>Bouillabaisse met zeebaars, schelpjes, gamba en rouille</i>	28.50
<i>Boeuf bourguignon met bospeen, paddenstoelen en eigen jus</i>	25.50
<i>Zeebaars met geroosterde aubergine, trostomaatjes en beurre blanc met basilicum</i>	26.50
<i>Côte mini burgers met raclette, bayonneham, bearnaise en friet</i>	23.50
<i>Risotto met truffel, groene asperge, paddenstoel en parmezaan</i>	22.50
<i>Steak au poivre "grain fed" met groenten, pommes Anna en pepersaus</i>	27.50
<i>Heel geroosterde gamba's gebakken in knoflook-peterselie boter, geserveerd met salade</i>	27.50
<i>Hele kreeft geroosterd in de oven met groene kruiden en knoflook</i>	34.50
<i>Entrecote met bearnaise, pommes Anna en groenten</i>	26.50

Chateaubriand
geserveerd met groenten, friet en
verschillende sauzen 74.50
Geserveerd per 2 personen

Côte de boeuf
geserveerd met groenten, friet en
verschillende sauzen 77.50
Geserveerd per 2 personen

SALADES

<i>Caesar met scharrelkip, ei, bacon, ansjovis en croutons</i>	20.50
<i>Côte met gerookte zalm, gamba's en zeebaars</i>	27.50
<i>Gerookte zalm met avocado, gepocheerd ei en kruidenolie</i>	20.50
<i>Burrata met mesclun, aceto balsamico en noten</i>	19.50

SIDES

<i>Côte frites met Comté Reserve, uiencompote en truffelmayonaise</i>	6.50
<i>Groene salade met tomaat, radijs, komkommer, artisjok, kruidenolie en croutons</i>	5.50
<i>Verse frites met mayonaise</i>	5.50

DESSERTS

<i>Profiteroles met vanille-ijs en warme chocolade</i>	9.50
<i>Mille-feuille gevuld met crème suisse en verse aardbeien</i>	12.50
<i>Selectie van macarons</i>	7.50
<i>Chocolademousse voor 2 personen met karamelsaus</i>	14.50
<i>Tarte au citron</i>	6.50
<i>Selectie van Franse kazen van Fromagerie Guillaume</i>	13.50
<i>Dame blanche softijs met crumble en chocoladesaus</i>	9.50