

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 trempette variée
Plateau de charcuterie pour 2 personnes
Le bitterbal (boulettes frites) 6 pièces avec mayonnaise à la moutarde
Comté Réserve de Marcel Petite
Crevettes cuites avec mayonnaise fraîche
Pâté de campagne avec toasts, compotée d'oignons et cornichons
Jambon de Bayonne jambon séché pendant 13 mois
Sélection de fromages français de la Fromagerie Guillaume

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 of boter 4.50
Profiteroles avec glace à la vanille et chocolat chaud 8.50
Selectie macarons 4 pièces 7.50
Tarte au citron 6.50
Bossche bol (boule de crème pâtissière) 5.50

