

CÔTE

BAR BISTRO

CHARCUTERIE

Jambon cru de Bayonne 7.50

Gedroogde ham uit Bayonne

Speck 5.50

Gedroogd spek uit Bayonne

Pâté de campagne 8.50

Boerenpaté met grove mosterd en cornichon

Terrine de canard 10.50

Terrine van eend met uiencompote

Saucisson sec 6.50

Gedroogde worst

Saucisson sec au fenouil 7.50

Gedroogde worst met venkel

Saucisson mixte 9.50

Mix van beide worstsoorten

Rillettes de canard 7.50

Rillettes van eend met cornichon en ingelegde ui



Assiette de charcuterie 17.50

Selectie van onze charcuterie met cornichon, uiencompote en boerenbrood



BOISSON

Olives 3.00

Olijven

Pain de CÔTE et beurre d'Échiré 4.50

Boerenbrood met Echiré boter

Macaron au boudin noir 7.50

Macaron met krokant gebakken bloedworst en Sauternes gel

Artichaut 10.50

Hele artisjok met vinaigrette en gribiche-saus

Fromage Comté 7.50

Belegen Franse kaas met grove mosterd

CROQUETTES

Le bitterbál 7.50

8 Bitterballen met mosterdsaus

Croquettes de jambon de Bayonne 7.50

6 kleine kroketjes met Bayonne ham en piment d'Espelette mayonaise

Croquettes de crevettes 7.50

6 kleine garnalenkroketjes met citroenmayonaise

Croquettes au fromage de chèvre 7.50

6 kleine geitenkaaskroketjes met tomatenmarmelade

LA MER

Oeufs mimosa au crabe 4.50

Gevulde eitjes met krabsalade

Rillettes de maquereau 7.50

Rillettes van makreel met ingelegde ui

Crevettes bouquet 9.50

Bouquet garnaltjes met cocktailsaus (ongepeld)



FRUITS DE MER

Huîtres Fines de claires 18.50

6 oesters met citroen en frambozenazijn

Petit plateau fruits de mer 28.50

4 Fines de claires oesters, bouquet garnaltjes met cocktailsaus, mosselen met Pernod en rillettes van makreel

