

diner 17.00 - 22.00 uur

# CÔTE

BAR BISTRO

## BORREL

Olijven	3.90	Comte met grove mosterd	7.90	Gevulde eitjes met krabsalade	4.90
Boerenbrood met Echiré boter	4.90	Gedroogde ham uit Bayonne	7.90	Rillettes van eend met cornichon	7.90
Bitterballen met mosterdsaus	7.90	Gedroogd spek uit Bayonne	5.90	Rillettes van makreel met ingelegde ui	7.90
Bayonne ham kroketjes	7.90	Gedroogde worst	6.90	Boerenpaté met grove mosterd	8.90
Garnalenkroketjes	7.90	Gedroogde worst met venkel	7.90	Terrine van eend met uiencompote	10.90
Geitenkaaskroketjes	7.90	Mix van beide worstsoorten	9.90	Assiette de charcuterie, selectie van onze charcuterie met cornichon, uiencompote en boerenbrood	17.90

## VOORGERECHTEN

Steak tartaar met toast	13.90	Kreeftensoep met gamba's, rouille	8.90
Terrine van eend met uiencompote	10.90	Gebakken eendenlever met suikerbrood	15.90
Mergpijp met antiboise en brioche	9.90	Garnaaltjes met cocktailsaus (ongepeld)	9.90
Gemarineerde zalm	12.90	Macaron met bloedworst	7.90
Klassieke escargots met peterselieboter	7.90	Geitenkaas met tomatenmarmelade	9.90
Krabsalade met garnalen, avocado en tomaat	14.90	Flammkuchen met geitenkaas, uiencompote en rucola	11.90
Uiensoep gegratineerd met Gruyère	5.90	Mosselen met pastis en selderij	11.90
Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, sla en mierikswortel	12.90	Hele artisjok met vinaigrette en gribiche-saus	10.90

## FRUITS DE MER

Huîtres Fines de claires 19.50  
6 oesters met citroen en frambozenazijn

Petit plateau fruits de mer 29.50  
4 Fines de claires oesters, bouquet garnaltjes met cocktailsaus, mosselen met Pernod en rillettes van makreel

## DESSERTS

Mille-feuille '1000 laagjes'	9.90
Tarte Tatin	8.90
Crème caramel	7.90
Mousse au chocolat	7.90
Dame Blanche	7.90
Selectie van Franse kazen	12.90

## SALADES

La salade Riche Luxe salade van gamba, krab, gemarineerde zalm, Bayonne ham, terrine van eend en gepocheerd ei	22.90
La salade Périgord met gerookte eend, spekjes, roomkaas en noten	16.90
La salade Niçoise met tonijn, haricots verts, aardappel, ansjovis en vinaigrette	16.90
La salade laitue pommée végétarien kropsla met grapefruit, avocado en vinaigrette	13.90

## HOOFGERECHTEN

### VLEES

Heel gebraden kippetje met salade	15.90
Entrecote met béarnaise en frites	22.90
Biefstuk met pepersaus	18.90
Biefstuk met eigen jus en brood	18.90
Biefstuk rossini met gebakken eendenlever en truffeljus	28.90
Kalfssukade met krokante zwezerik, aardappelpuree en paddenstoelen	22.90
Steak tartaar met toast	18.90
CÔTE de boeuf, rib steak voor 2 pers met frites, haricots verts en 3 sauzen	69.50

### VIS & VEGA

Kabeljauw met beurre blanc en groenten	18.90
Gamba's met knoflookolie	18.90
In roomboter gebakken zeetong met citroen en peterselie	27.90
Burrata met coeur de boeuf tomaat	15.90
Oeuf Florentine met gepocheerd ei, spinazie en mornaysaus met salade van groene asperge	15.90
Aardappeloetsjes met truffel, paddenstoelen en crème van bloemkool	21.90

### BIJGERECHTEN

Verse dunne frieten	3.90
Aardappelpuree	4.00
Groene salade met vinaigrette	3.90
Haricots verts	4.90
Gegratineerde groene asperges met mousselinesaus	5.90

Wist je dat wij ook een high tea en high wine serveren?

Allergieën? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart!

Menu du Jour  
3 gangen - 32.50