

BONSOIR! 

CÔTE

BAR BISTRO

DINER
17.00 - 22.00

BORREL

Bitterballen met mosterdsaus	8.00	Macaron met bloedworst	7.50
Bayonnehamkroketjes	8.00	Boerenpaté met piccalilly	9.00
Garnalenkroketjes	8.00	Rillette van eend met cornichons	9.50
Geitenkaaskroketjes	8.00	Gevulde eitjes met krabsalade	5.00
CÔTE charcuterie	18.50	Terrine van eend met uiencompote	10.50
Garnaaltjes met cocktailsaus (ongepeld)	9.50		

FRUITS DE MER

Grand plateau	62.50
babykreeft, ceviche van zeebaars, gamba's, vongole, 4 oesters, bouquet garnalen, mosselen en krabsalade	
Petit plateau	29.50
4 oesters, bouquet garnalen, mosselen en krabsalade	
Fines de Claires oesters 6 stuks	19.50

Menu du Jour - 3 gangen - 32.50

VOORGERECHTEN

Uiensoep met gratineerde crouton en Gruyère	6.00	Escargots CÔTE met spekjes en roomsaus	8.50
Bisque met gamba's, rouille en crouton	8.50	Escargots klassiek met peterselieboter en brood	8.50
Steak tartaar met toast	14.50	Burrata met tomaat, kruidendressing en toast	11.50
Gemarineerde zalm met brioche en dressing	13.50	Mosselen met pastis en selderij	12.50
Geitenkaas met tomatenmarmelade en brioche	9.50	Ceviche van zeebaars met schelpjes en salade	14.50
Flammkuchen met geitenkaas	12.50	Gebakken eendenlever met suikerbrood	15.50
Flammkuchen met Bayonneham en groene asperges	12.50	Hele artisjok met vinaigrette en gribichesaus	10.50
Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, mierikswortel en rucola	13.50	CÔTE plateau selectie van voorgerechten voor 2 personen	15.50 p.p.

SALADES

Caesar	16.50
Little gem, kip, bacon, Parmezaan en ansjovis	
CÔTE	23.50
Gamba, krab, zalm, Bayonneham en eend	
Crabe et crevettes	18.50
Krab, garnalen, avocado en tomaat	
Tabouleh	15.50
Geitenkaas, bulgur, bosui, asperges en tomaat	
Avocado	13.50
Kropsla, grapefruit en vinaigrette	

HOOFDGERECHTEN

ULEES

CÔTE kippletje met citroen en rozemarijn	15.50
Hamburger met klassieke garnituren	16.50
Boeuf bourguignon met champignons en bospeen	19.50
Biefstuk jus met brood	19.50
Biefstuk met pepersaus	19.50
Biefstuk Rossini met gebakken eendenlever en truffel	29.50
Steak tartaar met toast	19.50
Entrecote béarnaise	22.50
Lamsbout met tabouleh en haricots verts	20.50

VIS & VEGA

Zee tong in roomboter gebakken met citroen	28.50
Bouillabaisse met schelpen, zeebaars en gamba met brood en rouille	20.50
Risotto met zeebaars, gamba en groene asperges en doperwtten	21.50
Babykreeft met truffelboter en kardinaalsaus	26.50
Oeuf Florentine met gepocheerd ei en spinazie	15.50
Burrata met tomaat, kruidendressing en toast	15.50
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta met salie-botersaus, groene asperges en Parmezaan	16.50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

DESSERTS & CRÊPES

Dame blanche	8.00	Crêpe Suzette met roomijs	9.00
Omelette Sibérienne geflambeerd aan tafel voor 2 personen	15.50	Crêpe Nutella	6.50
Mille-feuille '1000 laagjes' met frambozen en pistache	9.50	Crêpe jam	6.50
Warm lopend chocoladetaartje met karamel en roomijs	8.50	Bossche Bol	5.00
Canneles klassieke Franse cakejes met vanille-ijs	9.00	Tarte au citron	5.00
Selectie van Franse kazen	13.00	Eclair caramel	5.00
		Macarons	6.50

SPECIALITEITEN

voor 2 personen, voor de echte vleesliefhebbers

CÔTE slagerspan 52.50

Rotisserie kippletje met citroen en rozemarijn, entrecote, lamsbout warme groenten en 3 sauzen

CÔTE de boeuf 69.50

Met warme groenten en 3 sauzen

*Allergieën? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart