

BONJOUR! 

CÔTE

BAR BISTRO

LUNCH
12.00 - 17.00

SANDWICHES

Carpaccio met spekjes, Comté, rucola en truffelcrème	11.50
Gerookte zalm met avocado en salade	12.50
Warme geitenkaas met honing en pecannoten	10.00
Rundvleeskroketten met mosterdmayonaise	9.50
Garnalenkroketten met citroenmayonaise	15.50
Boerenpaté met piccalilly en salade	9.50
Kip met bacon, sla, tomaat en truffelcrème	10.50

* Keuze uit stokbrood of boerenbrood

CROQUES

Monsieur met Comté en beenham	9.00
Madame met Comté, beenham en gebakken ei	10.00
CÔTE met Comté, stoofvlees en uiencompote	11.00
Végétariën met Comté, paddenstoelen, uiencompote en truffel	10.00

EIERGERECHTEN

Omelette met beenham, Gruyère en bieslook	9.50
Oeufs Benedicte met beenham en hollandaise	12.50
Oeufs Norvégiens met gerookte zalm en hollandaise	14.50
Oeufs Américains met 2 gebakken eieren, tomaat, spek en champignons	10.50

* Onze eiergerechten worden met brood geserveerd

KOUDE LUNCHGERECHTEN

Steak tartaar met toast	14.50
Gemarineerde zalm met brioche en dressing	13.50
Geitenkaas met tomatenmarmelade en brioche	9.50
Burrata met tomaat, kruidendressing en toast	11.50
Terrine van eend met brioche en uiencompote	10.50
Ceviche van zeebaars met schelpjes en salade	14.50

Menu du Jour - 3 gangen - 32.50

SALADES

Caesar met little gem, kip, bacon, Parmezaan en ansjovis	16.50
Crabe et crevettes met krab, garnalen, avocado en tomaat	18.50
Tabouleh met geitenkaas, bulgur, bosui, asperges en tomaat	15.50
Avocado met kropsla, grapefruit en vinaigrette	13.50
CÔTE met gamba, krab, zalm, Bayonneham, eend en gepocheerd ei	23.50

WARME LUNCHGERECHTEN

VLEES

CÔTE kippetje met citroen en rozemarijn	15.50
Hamburger met klassieke garnituren	16.50
Boeuf bourguignon met champignons, bospeen en frites	19.50
Biefstuk jus met brood en salade	19.50
Biefstuk pepersaus met frites en salade	19.50
Biefstuk Rossini met gebakken eendenlever, truffel en frites	29.50
Entrecote bearnaise met frites en salade	22.50
Flammkuchen met Bayonneham en groene asperge	12.50
Escargots klassiek met peterselieboter en brood	8.50
Escargots CÔTE met spekjes en roomsaus	8.50
Gebakken eendenlever met suikerbrood en appel	15.50
Lamsbout met tabouleh en haricots verts	20.50

VIS & VEGA

Uiensoep met gratineerde crouton en Gruyère	6.00
Bisque met gamba's, rouille en crouton	8.50
Flammkuchen met geitenkaas, uiencompote, pecannoten en rucola	12.50
Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, mierikswortel en rucola	13.50
Zeetong in roomboter gebakken met frites en salade	28.50
Bouillabaisse met schelpen, zeebaars en gamba met brood en rouille	20.50
Babykreeft met truffelboter, kardinaalsaus, frites en salade	26.50
Risotto met zeebaars, gamba en groene asperges en doperwtten	21.50
Mosselen met pastis en selderij	12.50
Oeuf Florentine met gepocheerd ei, spinazie en salade	15.50
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta met salie-botersaus, groene asperges en Parmezaan	16.50

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

*Allergieën? vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart

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