

CÔTE

BAR BISTRO

DINER

17.00 - 22.00

BORREL

Olijven	4.00	Bitterballen	8.00
Boerenbrood met roomboter	5.00	Bayonnehamkroketjes	8.00
Macaron met bloedworst	7.50	Garnalenkroketjes	8.00
Gevulde eitjes met krabsalade	5.00	Geitenkaaskroketjes	8.00

OM TE DELEN

Selectie van onze charcuterie met cornichons, uiencompote en boerenbrood	18.50
Specialiteitenplank 'om te delen' vanaf 2 personen	15.50 p.p.
Fines de Claires	19.50

Menu du Jour - 3 gangen - 32.50

VOORGERECHTEN

Uiensoep met gratineerde Gruyère crouton	6.00	Escargots 'klassiek' met peterselieboter en brood	8.50
Bisque met gamba's rouille en crouton	8.50	Escargots 'blue' met roquefort en roomsaus	8.50
Steak tartaar met toast	14.50	Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, mierikswortel en rucola	13.50
Gemarineerde zalm met brioche en dressing	13.50	Flammkuchen met truffel, reblochon, ricotta en rucola	14.50
Rillette van eend met toast en cornichons	9.50	Flammkuchen met geitenkaas, peer, hazelnoten, en rucola	12.50
Paté en croute van eend met uiencompote	10.50		
Barilotto met bieten, truffel en groentenchips	11.50		
Hollandse garnalen met tomaat, avocado en tomaten espuma	14.50		

SALADES

Caesar	16.50
Little gem, kip, bacon, Parmezaan en ansjovis	
Wilde gamba's	23.50
Tomaat, avocado en kruidenolie	
Gerookte zalm	17.50
Avocado en rode ui	
Geitenkaas	15.50
Peer, hazelnoten, truffel en balsamico	

HOOFDGERECHTEN

ULEES

CÔTE kippetje met citroen en rozemarijn	15.50
Biefstuk met jus of pepersaus	19.50
Biefstuk Rossini met gebakken eendenlever en truffel	29.50
Entrecote met beurre de Paris	22.50
Kalfssukade met krokante zwezerik	23.50
Boeuf bourguignon met paddenstoelen en bospeen	19.50
Hamburger 'Raclette' met bearnaise, uiencompote, zoetzure ui, Bayonneham en cornichons	16.50

UIS & VEGA

Heilbot met spitskool, kreeftensaus en garnalen	22.50
Risotto met kabeljauw, gamba's en pompoen	21.50
Pasta met wilde gamba's en schaaldierensaus	24.50
Kleine zeetong in roomboter gebakken	25.50
Quiche végétariën met asperges, geitenkaas en artisjok	15.50
Tortelloni met pompoen, pecannoten, salie en barilotto	16.50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

DESSERTS & CRÊPES

Dame blanche	8.00	Crêpe Suzette met roomijs	9.00
Crème brûlée met vanille en boerenjongens-ijs	8.00	Crêpe Nutella	6.50
Warm lopend chocoladetaartje met karamel en roomijs	8.50	Crêpe jam	6.50
Selectie van Franse kazen	13.00		
Madeleines met confituur en vanilleroom, voor 2 personen*	14.50	Bossche Bol	5.00
		Tarte citron	5.00
		Macarons	6.50

SPECIALITEITEN

voor 2 personen, voor de echte vleesliefhebbers

CÔTE de boeuf rib steak met groenten en 3 sauzen 69.50

Biologische hele kip cepessaus, truffel en paddenstoelen 54.50

*Allergieën? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart