

CÔTE

BAR BISTRO

LUNCH
12.00 - 17.00

SANDWICHES

Carpaccio met spekjes, Comté, rucola en truffelcrème	11.50
Warme geitenkaas met peer, hazelnoten, truffel en rucola	12.50
Gerookte zalm met avocado en salade	12.50
Tartaar Americain CÔTE met rode ui, cornichons en gekookt ei	11.50
Rundvleeskroketten met mosterdmayonaise	9.50

* Keuze uit stokbrood of boerenbrood

SALADES

Caesar met little gem, kip, bacon, Parmezaan en ansjovis	16.50
Geitenkaas met peer, hazelnoten en truffel-balsamico dressing	17.50
Niçoise met albacore tonijn, haricots verts, rode ui, krieltjes, olijven en gepocheerd ei	19.50
Cobb met blauwe kaas, koolsalade, gepocheerd ei, croutons, spekjes en ranch dressing	15.50

SOEPEN

Uiensoep met gegratineerde Gruyère crouton	6.00
Bisque met gamba's, rouille en crouton	8.50

EIERGERECHTEN

Omelette	
Beenham, Gruyère en bieslook	9.50
Oeufs Benedicte	
Beenham en hollandaise	11.50
Oeufs Norvégiens	
Gerookte zalm en hollandaise	13.50

* Onze eiergerechten worden met brioche geserveerd

➤ KOUDE LUNCHGERECHTEN

Klassieke steak tartaar met toast	14.50
Paté de campagne en croûte	10.50
Gemarineerde zalm met creme fraiche	13.50
Truffel buratta met aubergine en amandelen	19.50
Bietencrêpe met hummus, geitenkaas, spinazie en kikkererwten	11.50

CROQUES

Monsieur met Comté en beenham	10.00
CÔTE met Comté, stoofvlees en uiencompote	12.50
Végétariën met brie, uiencompote, pecannoten en honing	11.00

➤ WARME LUNCHGERECHTEN

Biefstuk jus met brood en salade	19.50
Gamba's gebakken in kruidenboter met citroen en stokbrood	21.50
Flammkuchen met truffel, reblochon, ricotta en rucola	14.50
Flammkuchen met geitenkaas, peer, hazelnoten en rucola	12.50
Flammkuchen met gerookte zalm, rode ui, mierikswortel en rucola	13.50

DESSERTS

Bossche Bol	5.00
Tarte citron	5.00
Macarons	6.50



CÔTE

BAR BISTRO