

# CÔTE

BAR BISTRO

DINER

17.00 - 22.00

## BORREL

Olijven	4.00	Bitterballen	8.00
Boerenbrood met smeersels	5.00	Vegan bitterballen	8.00
Parmezaan gougeres met truffel	8.00	Bayonnehamkroketjes	8.00
Gevulde eitjes met krabsalade	6.00	Garnalenkroketjes	8.00
Macarons met crème van eendenlever	7.50	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.
Zeeuwse platte oesters	19.50

## VOORGERECHTEN

Uiensoep met gegratineerde crouton met gruyère	6.00	Escargots klassiek met peterselieboter en brood	8.50
Bisque met gamba's, rouille en crouton	8.50	Escargots blue met roquefort, roomsaus en brood	8.50
Klassieke steak tartaar met toast	14.50	Polenta met babymais, popcorn en maïscrouton	10.50
Rillettes van eend met toast en cornichons	9.50	Flammkuchen met truffel, reblochon en ricotta	14.50
Paté de campagne en croute	10.50	Coquilles met doperwtencrème, munt en dragon	15.50
Gemarineerde zalm met crème fraîche	10.50	Bietencrêpe met hummus, geitenkaas, spinazie en kikkererwten	11.50

## Menu du Jour - 3 gangen - 32.50

## SALADES

Caesar	16.50
Little gem, kip, bacon, Parmezaan en ansjovis	
Niçoise	19.50
Albacore tonijn, haricots verts en rode ui, krieltjes, olijven en gepocheerd ei	
Geitenkaas	17.50
Peer, hazelnoten en truffel-balsamico dressing	
Cobb	15.50
Blauwe kaas, coleslaw, gepocheerd ei, croutons, spekjes en ranch dressing	

## HOOFDGERECHTEN

### ULEES

Hamburger 'BBQ' met koolsalade, bacon, tomaat en cheddar	16.50
CÔTE kippetje met frites en salade	18.50
Steak frites met jus of pepersaus	19.50
Flat iron steak à la bordelaise met rundermerg	25.50
Lamstoof met couscous, abrikoos en amandel	21.50

### VIS & VEGA

Gamba's gebakken in kruidenboter met citroen en stokbrood	21.50
Zeebaars met saffraan risotto met tomaat en venkel	19.50
Kleine zeetong in roomboter gebakken	26.50
Truffel buratta met aubergine, amandelen en truffel-balsamicodressing	19.50
Saffraan risotto met tomaat, groene asperges en venkel	15.50

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

## DESSERTS & CRÊPES

Dame blanche	7.50	Crêpe Nutella	6.50
Warm lopend chocoladetaartje met amarena-ijs	9.50	Crêpe jam	6.50
Selectie van Franse kazen	13.00	Crêpe crème patissier, roodfruit	9.00
Amandel madeleines met confituur en vanilleroom, voor 2 personen*	14.50	en vanille-ijs	
*houd rekening met een langere bereidingstijd		Bossche Bol	5.00
		Tarte citron	5.00
		Macarons	6.50

Allergieën? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart

## SPECIALITEITEN

voor 2 personen, voor de echte vleesliefhebbers

Pan de boucher	55.50
CÔTE kippetje, steak, lamstoof, frites en salade	

# CÔTE

BAR BISTRO

## WITTE WIJNEN

### **Sauvignon Blanc 39,50**

Pouilly Fumé, Domaine Treuillet  
Fris fruit, droog en groene kruiden

### **Sauvignon Blanc – Semillon 28,50**

Bordeaux, Château Fontenille  
Fris, licht vetje, tropisch fruit en pittig

### **Chardonnay 39,50**

Mâcon Vergisson, Joseph Burrier  
Vol, elegant, lichte toast

### **Chardonnay 42,50**

Chablis, Adrien Besson  
Rond, sappig, citrusfruit en witte bloemen

### **Viognier – Grenach blanc 27,50**

Rhône, Domaine d'Anthelme  
Fris, bloemig, abrikoos en citrus

### **Viognier 34,50**

Rhône, Château de Montfaucon  
Vol, bloemig, steenfruit

### **Chenin Blanc 28,50**

Loire, Saumur Vieux Pressior  
Licht vettig, citrus en exotisch fruit

### **Rolle (Vermentino) 39,50**

Provence, Château Saint Maur  
Rijk, mineralig, aromatisch, exotisch en citrus fruit

### **Chardonnay 34,50**

Languedoc, Cellier de Chartreux  
Vol, rijp exotisch fruit, witfruit en vanille

### **Chardonnay 37,50**

Bourgogne, Edouard Delaunay Septembre  
Vol, romig, appel en steenfruit

### **Aligoté 32,50**

Bourgogne, Joseph Burrier  
Vol, rijp fruit en witte bloemen

### **Roussanne & Marsanne 49,50**

Rhône, Domaine Belle Crozes Hermitage  
Intens, steenfruit en noten

## RODE WIJNEN

### **Pinot Noir 49,50**

Bourgogne, David Duband  
Rijp, zoetig fruit, zwoel en elegant

### **Pinot Noir 42,50**

Bourgogne, Edouard Delaunay Septembre  
Elegant, rood fruit en hartig

### **Gamay Noir 39,50**

Beaujolais, Joseph Burrier  
Soepel, fris rood fruit en vlezig

### **Pinot Noir 37,50**

Loire, Sancerre 'Les Pierris' Rouge  
Fris, licht rood fruit en soepel

### **Syrah – Mourvèdre 29,50**

Côtes du Rhône, Château de Montfaucon  
Kruidig, donkerrood fruit en specerijen

### **Syrah – Grenache – Mourvèdre 39,50**

Lirac, Château de Montfaucon  
Rijp vol fruit, sappig en kruidig

### **Syrah 57,50**

Saint Joseph, André Perret  
Expressief, aards, donker rijp fruit en peper

### **Merlot blend 26,50**

Bordeaux, Château Turcaud  
Fijne zuren, zwarte bes, subtiele houttoets en kruidig

### **Merlot blend 45,50**

Saint Emilion, Château Barberousse  
Sappig, rijp zwart fruit, cacao en kruidig

### **Grenache – Carignan – Syrah 31,50**

Minervois, Domaine Léocadie  
Sappig, kruidig, zacht en donker fruit

### **Grenache – Carignan – Syrah 26,50**

Languedoc, Saint Auriol 'Chatelaine' Corbières  
Zacht, kruidig, rijp rood en zwart fruit

## HUISWIJNEN

### **Witte wijnen**

Belle Emilie / Grenache Blanc 4.50 / 22.50  
Duc de la Forêt / Chardonnay 5.50 / 27.50  
Duc de la Forêt / Viognier 5.50 / 27.50  
Spinnaker / Sauvignon Blanc 5.50 / 27.50

### **Rosé**

Duc de la Forêt / Cinsault 4.50 / 22.50

### **Rode wijnen**

Belle Emilie / Grenache Noir 4.50 / 22.50  
Duc de la Forêt / Merlot 5.50 / 27.50  
Spinnaker / Pinot Noir 5.50 / 27.50

### **Bubbels**

George Sohet Champagne Brut 9.90 / 55.00  
De Perrière Chardonnay Brut 5.50 / 27.50  
Alcoholvrije bubbel 5.50

## SPECIALS

### **Witte wijnen**

**Sauvignon Blanc – Semillon 58,50**  
Bordeaux, Clos Floridène  
Vol, tropisch fruit, perzik en kruidig

### **Saint Aubin 64,50**

Chardonnay Gerard Thomas  
Vol, rijp fruit, rokerig

### **Meursault 69,50**

Chardonnay, Philippe Bouzereau  
Rijk, vanille, citrus en exotisch fruit

### **Condrieu 69,50**

Viognier La Loye Jean-Michel Gerin  
Complex, rijp exotisch fruit en vanille

### **Rode wijnen**

#### **Cabernet Sauvignon blend 52,50**

Listrac, Château L'Ermitage  
Intens, rijp fruit en zachte tannines

#### **Grenache - Syrah – Mourvèdre 58,50**

Rhône, Gigondas Domaine Raspail Ay  
Geconcentreerd, kruidig en rood fruit

#### **Merlot - Cabernet Franc 62,50**

Bordeaux, Lalande de Pomerol  
Vol, rokerig, cassis en truffel