

# CÔTE

BAR BISTRO

DINER

17.00 - 22.00

## BORREL

Olijven	4.00	Rillettes van eend	9.50
Boerenbrood	5.00	Paté en croûte	10.50
Parmezaan gougères met truffel	7.00	Bayonneham kroketjes	8.00
Bouquet garnaltjes met cocktailsaus	9.50	Gambakroketjes	9.50
Macarons met bloedworst	7.50	Geitenkaaskroketjes	8.00

## OM TE DELEN

Artisjok gevuld met romige eidooier en krokantje van parmezaan	13.50
Selectie van onze charcuterie met rillettes, paté, hammetjes en brood	18.50
Oesters 6 stuks	19.50
Truffel pizza met ricotta, mascarpone en pecorino	20.50

## VOORGERECHTEN

Uiensoep met Gruyère gratineerde crouton	6.00	Escargots klassiek met peterselieboter en brood	8.50
Bisque met gamba's, rouille en crouton	9.50	Eendenlever met uiencompote en brioche	16.50
Klassieke steak tartaar met toast	14.50	Tartaar van tonijn met komkommer, appel en sesamkletsop	13.50
Rillettes van markreel met toast en pickles	9.50	Flammkuchen met buffelmozzarella, tomaat en basilicum	11.50
Oeuf mayonnaise met Bayonne ham	8.50	Macaron met geitenkaas, bietjes en vinaigrette	11.50
Gemarineerde zalm met crème fraîche en brioche	10.50	Artisjok gevuld met romige eidooier en krokantje van parmezaan	13.50

Menu du Jour - 3 gangen - 32.50

## HOOFGERECHTEN

### ULEES

Hamburger met truffel, brie, eidooier, bacon, tomaat, augurk en rode ui	16.50
CÔTE kippetje met puree, eigen jus en sjalot	18.50
Steak met jus of pepersaus	19.50
Bavette met pommes Anna, béarnaisesaus en witlof	22.50
Steak Rossini met eendenlever, truffel en crouton	29.50
Gekonfijte eendenbout met mousseline, romige zuurkool en saus van cèpes	20.50
Boeuf bourguignon met zilveruitjes, champignons en aardappelpuree	19.50

### UIS & VEGA

Gamba's gebakken in kruidenboter met citroen en stokbrood	21.50
Zeebaars met paddenstoelenrisotto en schuim van cèpes	20.50
Kleine zeetong in roomboter gebakken	26.50
Kreeft met gekonfijte tomaat, knoflookboter en beurre blanc	24.50
Kabeljauw met aardappelmousseline en beurre blanc	19.50
Risotto met oude geitenkaas, bietjes, aceto balsamico en truffel	15.50
Burrata met zwarte olijventapenade, tomaat en basilicum	19.50

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

## DESSERTS

Dame Blanche	7.50	Selectie van Franse kazen	13.50
Paris-brest, éclair met hazelnootcrème en roomijs	9.50	Bossche Bol	5.00
Tarte Bourdaloue met peer, amandel en vanillesaus	8.50	Tarte au citron	5.00
Warme chocolade moelleux	9.50	Macarons	6.50
Amandel madeleines met confituur en vanilleroom, voor 2 personen	14.50		

Allergieën? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart

## SALADES

Caesar	16.50
Little gem, kip, bacon, parmezaan en ansjovis	
Zalm en garnaltjes	19.50
Gerookte zalm, bouquet garnaltjes en groenten	
Geitenkaas	17.50
Little gem, vijgencompote, bietjes en pecannoot	
Avocado	15.50
Rucola, parmezaan, avocado, tomaat en gepocheerd ei	

## BOUCHERIE CÔTE

Biologisch lokaal rundvlees om samen te delen.  
Voor de echte vleesliefhebber, 2 personen.

**BLONDE 'D AQUITAINE**

**Côte de boeuf of entrecôte\*** 69.50

Geserveerd met mergpijp, groenten, aardappelgratin, friet en 3 sauzen.

\* Rossini te serveren + 10.50

# 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 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

### *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  
AIX / Cinsault 7.00 / 35.00

### *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

## 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*  
Lustrac, 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