



**BOSSCHE  
LOCALS**  
CUISINE + CULTUUR

# COTE BAR BISTRO



## Lunch/brunch arrangementen

**Mini sandwiches 15.50 pp** te serveren vanaf 15 personen  
3 mini broodjes zalm, avocado, geitenkaas, croissantje  
Inclusief koffie, thee (1 ronde), plat en bruis water onbeperkt

**Cote lunch plateau 16.50 pp** te serveren vanaf 8 personen  
Franse uiensoep, draadjesvleeskroket en broodje met kip, bacon, sla, tomaat. Inclusief koffie, thee (1 ronde) met plat en bruis water

**Brunch 24.50 pp** te serveren vanaf 15 personen  
Toast avocado, brioche krab, hummus salade, croissant zalm, madeleines, wafel rood fruit en een mimosa

## Borrel gerechten

PARIS PLATEAU 6.50

OESTERS 3.50

BRIOCHE STEAK TARTAAR 4.50

BRIOCHE GAMBA KROKET 3.50

TATAAR TONIJN KLEIN 6.50

WAGYU SLIDER KLEIN 5.50

FRANSE UIENSOEP 3.50

BORREL GARNITUUR 4.50  
nootjes en olijven, 3 rondes snack

1 uur basis drank 16.50  
luxe + 4.00

2 uur basis drank 22.50  
luxe + 5.00

3 uur basis drank 27.50  
luxe + 6.00

4 uur basis drank 32.50  
luxe + 7.00

5 basis drank 37.50  
luxe + 8.00

Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 p worden besteld en voor iedereen gelijk. Uitzondering kunnen we rekening mee houden.

## Keuzemenu tot 35 P

### Voorgerechten

Steak tartaar  
Tartaar van tonijn  
Buffel mozzarella

### Hoofdgerechten

Tournedo, shortrib, paddenstoelen en truffel  
Tarbot met risotto, gamba, kreeftensaus  
Risotto, saffraan, tomaat en courgette

### Dessert

Tarte bordeloue, peren en amandel  
Lopend chocolade taartje

Geserveerd met friet en salade  
€ 36,50 per persoon  
Wij houden rekening met allergieën

## Tasting menu

Charcuterie & brood

Oeuf mayonaise met haring kaviaar

Tartaar van tonijn, op krokante bodem met miso, avocadocreme en ingemaakte groenten

Kleine tournedos met shortrib, paddenstoelen en truffel mousseline

Tarbot met saffraan risotto, gamba, kreeften-saus en citrus olie

Scroppino

Geserveerd met friet  
€ 46,50 pp  
Wij houden rekening met allergieën

## Menu van de chef

### Voorgerecht

Tartaar van tonijn, op krokante bodem met miso, avocadocreme en ingemaakte groenten

### Tussengerecht

Kreeftenbisque met crouton en krab

### Hoofdgerecht

Kleine tournedos met shortrib, paddenstoelen en truffel mousseline

### Dessert

scroppino

Geserveerd met friet en salade  
\* Zonder gang 2 € 39,50  
€ 44,50 per persoon  
Wij houden rekening met allergieën



**BOSSCHE  
LOCALS**

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS

[www.bosshelocals.nu](http://www.bosshelocals.nu) | [info@bosshelocals.nu](mailto:info@bosshelocals.nu)