CÔTE BAR BISTRO

Lunch arrangementen (staand te serveren op etagères)

We kunnen rekening houden met allergieën, deze horen we graag 24 uur vooraf aan de reservering.

Côte lunchplateau luxe 15.50
Bisque, Croque chevre, steak tartaar, croissant met gerookte zalm
Inclusief een koffie of thee.

Côte lunchplateau 17.50
Franse uiensoep, draadjesvleeskroket en broodje met kip, bacon, sla, tomaat. Inclusief een koffie of thee.

Brunch plateau 19.50
Croissant met zalm, madeleine, wafel, avocado tartini, rode biet humus salade en crab roll. Bij ontvangst Minosa.

Borrel gerechten

PARIS PLATEAU 6.50

OESTERS 3.50

BRIOCHE STEAK 4.50

TATAKI VAN TONIJN 4.50

MINI WAGYU SLIDER 5.50

FRANSE UIENSOEP 3.50

BORRELGARNITUUR 4.50

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
Buffelmozzarella

Hoofdgerechten*
Navarin van lam
Kabeljauw
Aubergine

Dessert
Dame blanche
Chocolade moeulleux

€ 36.50 per persoon
Wij houden rekening met allergieën
* Luxe te serveren met
Kreeft, Entrecote of risotto (+5,00 pp)

Tasting menu

Gang 1, bij ontvangst
Charcuterie met brood

Gang 2
Garnalencocktail

Gang 3
Steak tartaar

Gang 4
Kabeljauw

Gang 5
Navarin van lam

Gang 6
Scroppino

Te reserveren tot 250 personen
€ 46.50 pp
Wij houden rekening met allergieën

Menu van de chef

Voorgerecht
Tartaar van tonijn

Tussengerecht*
Bisque

Hoofdgerecht
Navarin van lam

Dessert
Scroppino

Voor gezelschappen vanaf 35 personen
* Gang 2 is optioneel -6.00
€ 42.50 pp
Wij houden rekening met allergieën

BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS

www.bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu