

CÔTE

BAR BISTRO

BITES

<i>Zuurdesembrood met beurre d'isigny en rillettes van makreel</i>	5.50
<i>Oesters oysri "special reserve", 6 stuks</i>	19.50
<i>Côte charcuterie met rillettes van eend, paté, bayonne ham en brood</i>	21.50

VOORGERECHTEN

<i>Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère</i>	7.50
<i>Romige kreeftenbisque met Hollandse garnalen, rouille en broodsoldaatjes</i>	12.50
<i>Escargots klassiek met peterselie-knoflookboter en brioche brood (6 of 12 stuks)</i>	10.50/15.50
<i>Gemarineerde zalm met blini, crème fraîche en kaviaar</i>	14.50
<i>Romig geitenkaasje met tomatenmarmelade en toast</i>	12.50
<i>Paté de Campagne met toast, grove mosterd en cornichons</i>	13.50
<i>Steak tartaar klassiek met toast</i>	14.50

VLEES

<i>Côte raclette burger raclette kaas, bayonne ham, bearnaise en uiencompote</i>	19.50
<i>Poussin klein kippetje met romige paddenstoelen-truffelsaus</i>	21.50
<i>Entrecote met friet en bearnaise saus</i>	26.50
<i>Steak au poivre "grain fed" rumpsteak met pepersaus</i>	25.50
<i>Navarin van lam lamsstoof met tomaat en groenten</i>	24.50

Chateaubriand € 69.50
550 gram ossenhaas voor 2 personen
geserveerd mergpijp, groenten, friet en 3 sauzen

VIS EN VEGA

<i>Zeetong in roomboter gebakken met remoulade en citroen</i>	32.50
<i>Zeebaars nicoise met olijven, risotto en antiboise</i>	24.50
<i>Kreeft canner kreeft met basilicum/parmezaan-friet</i>	32.50
<i>Risotto groene asperges, tomaat en antiboise</i>	19.50

SALADES

<i>Caesar met scharrelkip, bacon, parmezaan en ansjovis</i>	18.50
<i>Geitenkaas met crostini en tomatentapenade</i>	18.50

SIDE

<i>Kropsla vinaigrette met french dressing, bieslook</i>	4.50
<i>Verse friet met huisgemaakte mayonaise</i>	5.50

DESSERT

<i>Chocolade mousse voor 2 met karamel</i>	14.50
<i>Pavlova meringue, rood fruit en slagroom</i>	9.50
<i>Profiteroles met vanille ijs, chocoladesaus</i>	9.50
<i>Crème brûlée met crumble en vanille ijs</i>	9.50
<i>Selectie van Franse kazen</i>	13.50