

# CÔTE

BAR BISTRO

## BITES

<i>Sauerteigbrot mit Beurre d'Isigny und Makrelen-Rillettes</i>	5.50
<i>Austern Oysri "Special Reserve", 6 Stücke</i>	22.50
<i>Côte Charcuterie mit Enten-Rillettes, Pastete, Bayonne Schinken und Brot</i>	23.50

## VORSPEISEN

<i>Klassische französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyère</i>	7.50
<i>Cremige Hummersuppe mit Nordseegarnelen, Rouille und Brotsoldaten</i>	12.50
<i>Klassische Escargots mit Petersilien-Knoblauchbutter und Brioche-Brot (6 oder 12 Stücke)</i>	10.50/15.50
<i>Marinierte Lachs mit Blinis, Crème fraîche und Kaviar</i>	14.50
<i>Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebelkompott, Walnüssen und Aceto</i>	12.50
<i>Paté de Campagne mit Toast, grobem Senf und Cornichons</i>	13.50
<i>Steak Tartaar klassisch mit Toast</i>	14.50

## FLEISCH

<i>Côte Raclette Burger mit Raclette-Käse, Bayonne Schinken, Béarnaise und Zwiebelkompott</i>	19.50
<i>Poussin, kleines Hähnchen, mit cremiger Pilz-Trüffelsauce</i>	24.50
<i>Entrecôte mit Pommes frites und Béarnaise-Sauce</i>	26.50
<i>Steak au Poivre "grain fed", Rumpsteak mit Pfeffersauce</i>	25.50
<i>Navarin von Lamm, Lamm-Eintopf mit Tomaten und Gemüse</i>	24.50

### Chateaubriand € 74.50

450 Gramm Rinderfilet für 2 Personen

serviert mit Markknochen, Gemüse, Pommes frites und 3 Saucen

## FISCH UND VEGETARISCH

<i>In Butter gebratene Seezunge mit Remoulade und Zitrone</i>	32.50
<i>Zeebaars Nicoise mit Oliven, Risotto und Antiboise-Sauce</i>	24.50
<i>Muscheln klassisch oder mit Pastis, mit Pommes frites und 2 Saucen</i>	26.50
<i>Risotto mit grünem Spargel, Tomaten und Antiboise-Sauce</i>	19.50

## SALATE

<i>Caesar-Salat mit Freilandhuhn, Speck, Parmesan und Sardellen</i>	18.50
<i>Geitenkaas-Salat mit Crostinis und Tomaten-Tapenade</i>	18.50

## BEILAGE

<i>Eisbergsalat-Vinaigrette mit French Dressing und Schnittlauch</i>	4.50
<i>Frische Pommes frites mit hausgemachter Mayonnaise</i>	5.50

## DESSERT

<i>Schokoladenmousse für 2 Personen mit Karamell</i>	14.50
<i>Pavlova mit roten Früchten und Schlagsahne</i>	9.50
<i>Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	9.50
<i>Crème Brûlée mit Crumble und Vanilleeis</i>	9.50
<i>Auswahl an französischen Käsesorten</i>	13.50

