

CÔTE BAR BISTRO



Lunch arrangementen (staand te serveren op etageres)

Côte lunchplateau 17.50 pp

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

Côte lunch plateau luxe 21.50 pp

Bisque, croque chevre, steak tartaar, croissant met gerookte zalm
Inclusief een koffie of thee.

Brunch plateau 19.50 pp

Croissant met zalm, madeleine, wafel avocado tartini, rode biet humus salade en crab roll. Bij ontvangst mimosa.

Borrel gerechten

PARIS PLATEAU 6.50

OESTERS 3.50

BLINI STEAK TARTAAR 3.50

BLINI ZALM 3.50

RACLETTE SLIDER 5.50

FRANSE UIENSOEP 3.50

BORREL GARNITUUR 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
Gemarineerde zalm
Flammkuchen geitenkaas

Hoofdgerechten*

Steak au poivre
Zeebaars niçoise
Risotto met groene asperges

Dessert

Pavlova

€ 36,50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

Tasting menu

Gang 1, bij ontvangst

Charcuterie met brood

Gang 2

Gemarineerde zalm

Gang 3

Steak tartaar

Gang 4

Zeebaars niçoise

Gang 5

Slider met raclette kaas

Gang 6

Scroppino

€ 46.50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

Menu van de chef

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

Tussengerecht*

Flammkuchen geitenkaas

Hoofdgerecht

Steak au poivre

Dessert

Scroppino

€ 42.50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

*Tussengerecht is optioneel (- € 6.00 p.p.)

Te reserveren vanaf 35 personen



BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS

www.bosshelocals.nu | info@bosshelocals.nu