

# CÔTE

BAR BISTRO

## RESTAURANTWEEK SEPTEMBER 2023

### 5 GANGEN DINER IN PARIJSE SFEER

#### GANG 1

##### **Charcuterie**

*o.a. bayonne ham, paté en rilette*

#### GANG 2

##### **Gemarineerde zalm**

*met toast, crème fraîche en haringkaviaar*

#### GANG 3

##### **Steak tartaar**

*klassiek met toast*

#### GANG 4

##### **Zeebaars nicoise**

*met risotto en antiboise*

#### GANG 5

##### **Pavlova**

*meringue, rood fruit en slagroom*





# CÔTE

BAR BISTRO

## RESTAURANTWEEK

### WIJNTIP

#### WIT

**Touraine Blanc Chante Merle** 39.50  
*Sauvignon blanc, Loire*  
*zuiver, expressief, fruitig*

**Domaine La Combe Saint-Paul** 34.50  
*Viognier, Languedoc*  
*steenfruit, mineraal, kruidig*

**Château L'Esparrou Grand Reserve** 36.50  
*Chardonnay, Pays D'Oc*  
*vol, rond, romig*

#### ROOD

**Chitry Rouge 'Vau de Puits'** 48.50  
*Pinot noir, Bourgogne*  
*aards, zuiver, aromatisch*

**Alain Jaume Côtes du Rhône** 36.50  
*Grenache & Syrah, Rhône*  
*vanille, specerijen, sappig*

**Saint Auriol 'Chatelaine' Corbières** 32.50  
*Grenache, Carignan & Syrah, Languedoc*  
*zacht, kruidig, rijp fruit*