



CÔTE BAR BISTRO

Lunch arrangementen (staand op etageres)

Côte lunchplateau 17,50 per persoon

Franse uiensoep | croque monsieur | caesar salade | inclusief koffie of thee (1 ronde)

Côte lunch plateau luxe 21,50 per persoon

Bisque | croque chevre | steak tartaar | croissant met gerookte zalm | inclusief koffie of thee (1 ronde)

Brunch plateau 24,50 per persoon

Bij ontvangst een mimosa

Croissant met zalm | madeleine | wafel avocado tartini | rode biet humus salade | crab roll

Wij houden rekening met allergieën

Borrel gerechten

PARIS PLATEAU 6.50

OESTERS 3.75

TOAST STEAK TARTAAR 3.50

TOAST ZALM 3.50

RACLETTE SLIDER 5.50

FRANSE UIENSOEP 3.50

BORREL GARNITUUR 4.50

1 uur basis drank 19.50
luxe + 4.00

2 uur basis drank 25.50
luxe + 5.00

3 uur basis drank 31.50
luxe + 6.00

4 uur basis drank 35.50
luxe + 7.00

5 basis drank 41.50
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 personen)

Voorgerechten

Krab cocktail | avocado | tomaat | croutons

Steak tartaar | klassiek

Flammkuchen | geitenkaas | uiencompôte | aceto

Hoofdgerechten

Steak Diane | grain fed | paddenstoelen | Dijon mosterd | pommes Anne met Comté

Grietfilet | aardappelmousseline | zuurkool | paddenstoelen | beurre blanc met ceps

Risotto met truffel | eringii paddenstoel | parmezaan

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

Wij houden rekening met allergieën

Tasting menu

Gang 1, bij ontvangst

Oeuf mayonaise haringkaviaar

Mini brioche steak tartaar

Gang 2

Krab cocktail | avocado | tomaat | croutons

Gang 3

Risotto met truffel | eringii paddenstoel | parmezaan

Gang 4

Grietfilet | aardappelmousseline | zuurkool | paddenstoelen | beurre blanc met ceps

Gang 5

Slider | raclette | bearnaise saus | Bayonne ham

Gang 6

Huisgemaakte éclair van de chef

Menu van de chef

Krab cocktail | avocado | tomaat | croutons

Voorgerecht

Krab Martini | avocado | tomaat | aardappel

Tussengerecht

Risotto met truffel | eringii paddenstoel | parmezaan

Hoofdgerecht

Steak Diane | grain fed | paddenstoelen | Dijon mosterd | pommes Anne met Comté

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

Te reserveren vanaf 35 personen
Wij houden rekening met allergieën

bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu
De genoemde prijzen zijn indicatie, niet bindend



BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS