



CÔTE BAR BISTRO

Lunch arrangementen (staand op etagères)

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 chèvre | 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

Deze menu's serveren wij vanaf 10 personen

Borrelgerechten

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

LOADED FRITES 6,50

PUNTZAK FRITES MAYO 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 37,50
luxe + 7,00

5 uur basis drank 43,50
luxe + 8,00

Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 personen worden besteld en voor iedereen gelijk.

Uitzonderingen kunnen we rekening mee houden.

Keuzemenu (tot 35 personen)

Voorgerechten

Krabcocktail | avocado | tomaat | haringkaviaar

Steak tartaar | toast

Flammkuchen | Vacherin Mont d'Or | uiencompote | paddenstoelen

Hoofdgerechten

Steau au poivre | "grain fed" |

pommes Anna | pepersaus

Zeebaars | aardappelmousseline |

zuurkool | jus van eekhoortjesbrood

Truffelrisotto | paddenstoelen |

parmezaan | groene asperges

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 36,50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

Tasting menu

Gang 1, bij ontvangst

Brood | dips | charcuterie

Gang 2

Krab cocktail | avocado | tomaat | haringkaviaar

Gang 3

Truffelrisotto | paddenstoelen | parmezaan | groene asperges

Gang 4

Zeebaars | aardappelmousseline | zuurkool | jus van eekhoortjesbrood

Gang 5

Slider | raclette | bearnaise saus | Bayonne ham

Optioneel: loaded frites + 3,50 per portie

Gang 6

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 46,50 per persoon

Menu van de chef

Bij ontvangst

Brood met dips

Voorgerecht

Krab cocktail | avocado | tomaat | haringkaviaar

Tussengerecht

Truffelrisotto | paddenstoelen | parmezaan | groene asperges

Hoofdgerecht

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

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 42,50 per persoon

Te reserveren vanaf 35 personen

Wij houden rekening met allergieën

bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu

De genoemde prijzen zijn een indicatie, niet bindend



BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS