CÔTE

BAR BISTRO

DINER

BOUCHEES

Œuf mayonnaise avec crabe et caviar d'œufs de hareng	8.50
Pain au levain avec beurre et sauce dip changeante	6.50
Jambon de Bayonne, jambon séché pendant 13 mois	14.50
Huîtres 1/2 douzaine	21.50
Comté Réserve de Marcel Petite, affiné pendant 16 mois	8.50
Os à moelle avec sauce antiboise et pain	12.50

ENTREES

Bisque de homard avec toast et salade de crabe	14.50
Gravlax avec betterave rouge, crème fraîche et toast	17.50
Soupe à l'oignon française gratinée au Gruyère	8.50
Steak tartare avec cornichons, toast et câpres	16.50
Flammekueche avec Brie de Meaux, compote d'oignons, champignons et noix	14.50
Pâté de campagne avec toast, compote d'oignons et cornichons	13.50
Escargots classiques avec beurre à l'ail et persil et pain au levain (6 ou 12 pièces)	12.50/16.50

PLATS PRINCIPAUX

Rouleau de poulet fermier avec pleurotes, jus de vin rouge et purée de pommes de terre	22.50
Bœuf bourguignon avec carottes, champignons et jus maison	25.50
Bar avec choucroute, jus de cèpes, truffe et purée de pommes de terre	26.50
Mini burgers Côte avec raclette, jambon de Bayonne, béarnaise et frites	23.50
Risotto à la truffe, asperges vertes, champignons et parmesan	22.50
Steak au poivre "nourri aux céréales" avec légumes, pommes Anna et sauce au poivre	27.50
Gambas entières rôties au beurre à l'ail et au persil, servies avec salade	27.50
Sole avec sauce rémoulade, salade et citron	34.50
Entrecôte avec béarnaise, pommes Anna et légumes	26.50

Chateaubriand
servi avec des légumes, des frites et diverses sauces 74.50
Servi pour 2 personnes

Côte de boeuf
servi avec des légumes, des frites et diverses sauces 77.50
Servi pour 2 personnes

SALADES

César avec poulet fermier, œuf, bacon, anchois et croûtons	20.50
Côte avec saumon fumé et mariné, gambas et bar	27.50
Saumon fumé avec avocat, œuf poché et huile aux herbes	20.50
Burrata avec mesclun, vinaigre balsamique et noix	19.50

ACCOMPAGNEMENTS

Côte frites avec Comté Réserve, compote d'oignons et mayonnaise à la truffe	6.50
Salade verte avec tomate, radis, concombre, artichaut, huile aux herbes et croûtons	5.50
Frites fraîches avec mayonnaise	5.50

DESSERTS

Éclair avec saveur changeante	8.50
Pavlova avec meringue, mousse au chocolat blanc, fruit de la passion et mangue	12.50
Sélection de macarons	7.50
Mousse au chocolat pour 2 personnes avec sauce caramel	14.50
Tarte au citron	6.50
Sélection de fromages français avec compote de figues et pain aux fruits secs	13.50
Dame blanche softijs avec crumble et sauce au chocolat	9.50

WIJNEN

WIT FRIS ELEGANT

Blaashoek 32.50 | glas 6.50
Sauvignon blanc, Western Cape
fris, bloemig, groen

Les Mûriers Blanc 36.50
Vermentino, Languedoc
sappig, citrus, amandel

Touraine Blanc Chantemerle 39.50
Sauvignon blanc, Loire
zuiver, expressief, fruitig

Domaine Treuillet 'Pouilly Fumé' 49.50
Sauvignon blanc, Loire
fris, groen, kruidig

Alain Pautré 'Chablis' 57.50
Chardonnay, Bourgogne
groen, filmend, citrus

WIT FRUITIG AROMATISCH

Prima Alta 35.00 | glas 7.00
Pinot Grigio, Sicilië
crispy, witte perzik, citrus

Guilhem 36.50
Viognier, Languedoc
steenfruit, zacht, zuiver

Chateau le Payral 39.50
Sauvignon blanc, Bordeaux
rijp fruit, tropisch, aromatisch

Alain Jaume Côte du Rhône 44.50
Rousanne, Viognier, Rhône
bloemig, steenfruit, amandel

Fabien Duveau Saumur Blanc 49.50
Chenin Blanc, Loire
rijp fruit, perzik, vol

Olivier Morin Aligoté 52.50
Aligoté, Bourgogne
bloemig, citrus, zacht

WIT VOL RIJP

Blaashoek 32.50 | glas 6.50
Chardonnay, Western Cape
bloemig, vol, rond

Domaine la Colombette Fleur 36.50
Chardonnay, Languedoc
romig, boter, toast

Château L'Esparrou Grand Reserve 39.50
Chardonnay, Pays D'Oc
vol, rond, romig

Julien Pilon 'Baby Condrieu' 49.50
Viognier, Rhône
steenfruit, romig, hout

Olivier Morin 'Constance' 56.50
Chardonnay, Bourgogne
eiken, kruidig, toast

Domaine Germain Saint-Romain blanc 69.50
Chardonnay, Bourgogne
mineraal, vol, eiken

Saint-Aubin 79.50
Chardonnay, Gérard Thomas
vol, rijp fruit, rokerig

HUISWIJNEN LA FLAUTA

Wit, Macabeo, Viura	29.50 | glas 6.00
Rosé, Tempranillo	29.50 | glas 6.00
Rood, Monastrell	29.50 | glas 6.00
Cava	34.00 | glas 6.80

ROSE

l'Escarelle 42.50 | glas 8.50
Cinsault, Provence magnum 79.50
fris, soepel, mineraal

AIX 46.50
Grenache noir, Provence magnum 95.00
rood fruit, citrus, zacht

ROOD LICHT ELEGANT

Olivier Morin 'Constance' 52.50
Pinot Noir, Bourgogne
aards, zuiver, aromatisch

Fleurie Les Labourons 56.50
Gamay Noir, Beaujolais
sappig, donker fruit, kruidig

ROOD FRUITIG AROMATISCH

Costadoro D'Abruzzo 35.00 | glas 7.00
Montepulciano, Abruzzo
zwart fruit, stevig, geconcentreerd

Alain Jaume Côtes du Rhône 37.50
Grenache & Syrah, Rhône
vanille, specerijen, sappig

Château Rocher-Calon Saint Émilion 48.50
Merlot & Cabernet France Bordeaux
rood fruit, aards, specerijen

ROOD KRACHTIG RIJP

La Scelta di Angelina 32.50 | glas 6.50
Sangiovese, Sicilië
stevig, intens, fruit

Saint Auriol 'Chatelaine' Corbières 36.50
Grenache, Carignan & Syrah, Languedoc
zacht, kruidig, rijp fruit

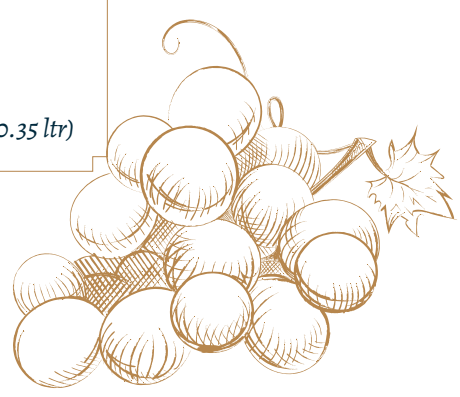
Château Haut Baron 39.50
Cabernet Sauvignon & Merlot, Bordeaux
houtgelagerd, zwart fruit, intens

Château L'Esparrou 'Le Castell' 42.50
Syrah, Grenache & Carignan
zwart fruit, vol, eiken

Domaine Raspail-Ay Gigondas 62.50
Grenache, Syrah – Mourvèdre, Rhône
vanille, sappig, rood fruit

Château d'Escurac 55.50
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Bordeaux
vol, rokerig, truffel

Lalande de Pomerol 66.50
Merlot - Cabernet Franc, Bordeaux
vol, rokerig, truffel

CHAMPAGNE &BUBBELS

Ruinart blanc de blancs	134.50
Veuve Clicquot brut	82.50
Veuve Clicquot brut demi	45.00 (0.35 ltr)