

CÔTE

BAR BISTRO

DINER

SCAN FOR OTHER
LANGUAGES



BITES

<i>Oeuf mayonnaise met krab en haringkaviaar</i>	8.50	<i>Oesters 1/2 dozijn</i>	21.50
<i>Zuurdesembrood met boter en wisselende dip</i>	6.50	<i>Comté Reserve van Marcel Petite, 16 maanden gerijpt</i>	8.50
<i>Bayonne ham 13 maanden gedroogde ham</i>	14.50	<i>Mergpijp met antiboise en brood</i>	12.50

VOORGERECHTEN

<i>Bisque van kreeft met toast en krabsalade</i>	14.50
<i>Tonijn niçoise met aardappelsalade, haricot verts en olijventapenade</i>	17.50
<i>Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère</i>	8.50
<i>Steak tartaar met cornichons, toast en kappertjes</i>	16.50
<i>Flammkuchen met Brie de Meaux, uiencompote, paddenstoelen en walnoten</i>	14.50
<i>Paté de campagne met toast, uiencompote en cornichons</i>	13.50
<i>Escargots klassiek met knoflook-peterselieboter en zuurdesembrood (6 of 12 stuks)</i>	12.50/16.50

HOOFDGERECHTEN

<i>Rouleau van scharrelkip met bundelzwam, rode wijnjus en aardappelpuree</i>	22.50
<i>Boeuf bourguignon met bospeen, paddenstoelen en eigen jus</i>	25.50
<i>Zeebaars met zuurkool, jus van cèpes, truffel en aardappelmousseline</i>	26.50
<i>Côte mini burgers met raclette, bayonneham, bearnaise en friet</i>	23.50
<i>Risotto met truffel, groene asperge, paddenstoel en parmezaan</i>	22.50
<i>Steak au poivre "grain fed" met groenten, pommes Anna en pepersaus</i>	27.50
<i>Heel geroosterde gamba's gebakken in knoflook-peterselie boter, geserveerd met salade</i>	27.50
<i>Zeetong met remoulade, salade en citroen</i>	34.50
<i>Entrecote met bearnaise, pommes Anna en groenten</i>	26.50

Chateaubriand
geserveerd met groenten, friet en
verschillende sauzen 74.50
Geserveerd per 2 personen

Côte de boeuf
geserveerd met groenten, friet en
verschillende sauzen 77.50
Geserveerd per 2 personen

SALADES

<i>Caesar met scharrelkip, ei, bacon, ansjovis en croutons</i>	20.50
<i>Côte met gerookte zalm, gamba's en zeebaars</i>	27.50
<i>Gerookte zalm met avocado, gepocheerd ei en kruidenolie</i>	20.50
<i>Burrata met mesclun, aceto balsamico en noten</i>	19.50

SIDES

<i>Côte frites met Comté Reserve, uiencompote en truffelmayonaise</i>	6.50
<i>Groene salade met tomaat, radijs, komkommer, artisjok, kruidenolie en croutons</i>	5.50
<i>Verse frites met mayonaise</i>	5.50

DESSERTS

<i>Eclair wisselende smaak</i>	8.50
<i>Pavlova met meringue, witte chocolademousse, passievrucht en mango</i>	12.50
<i>Selectie van macarons</i>	7.50
<i>Chocolademousse voor 2 personen met karamelsaus</i>	14.50
<i>Tarte au citron</i>	6.50
<i>Selectie van Franse kazen met vijgencompote en kletzenbrood</i>	13.50
<i>Dame blanche softijs met crumble en chocoladesaus</i>	9.50

WIJNEN

WIT FRIS ELEGANT

Blaashoek 32.50 | karaf 9.50 | 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 | karaf 10.00 | glas 7.00
Pinot Grigio, Sicilië
crispy, witte perzik, citrus

Guilhem 36.50
Viognier, Languedoc
steenfruit, zacht, zuiver

Bernardus 52.50
Sauvignon blanc, Californië
kruisbes, citrus, krachtig

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 | karaf 9.50 | 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

Bernardus 58.50
Chardonnay, Californië
boter, tropisch fruit, vanille

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 | karaf 8.50 | glas 6.00
Rosé, Tempranillo 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00
Rood, Monastrell 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00
Cava 34.00 | glas 6.80

ROSE

Bernardus Rosé 42.50 | glas 9.50
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault
rood fruit, perzik, specerijen

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 | karaf 10.00 | 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 | karaf 9.50 | glas 6.50
Sangiovese, Sicilië
stevig, intens, fruit

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

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

Bernardus 67.50
Pinot Noir, Californië
kruidig, zwart fruit, vanille

Bernardus 'Marinus' 99.50
Bordeaux blend, Californië
rijk, tabak, zwart fruit

CHAMPAGNE & BUBBELS

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

