

CÔTE BAR BISTRO



Lunch arrangementen (staand op etagères)

Côte lunchplateau 17,50 per persoon

Franse uiensoep | croque monsieur | burrata salade
inclusief plat- en bruiswater

Côte lunch plateau luxe 22,50 per persoon

Bisque | croque truffel | steak tartaar | oeuf norvégien
inclusief plat- en bruiswater

Warme lunch 2 gangen 23,50 per persoon

Franse uiensoep | boeuf bourguignon

Lunchbuffet 21,50 per persoon

Salade 2x | sandwich 4x | soep 2x | Uit te breiden met: kroket
met brood + 5,50 | worstenbroodje + 3,50

Wij houden rekening met allergieën

Deze menu's serveren wij vanaf 20 personen

Borrelgerechten

Friet met mayo 5,50

Friet met truffel en comté 6,50

Toast zalm 4,00

Toast steak tartaar 3,50

Toast avocado 3,50

Slider 7,50

Mini flammkuchen brie 5,50

Borrelarrangement 3 stuks 4,50

Ontvangst plateau 4,50

Côte Paris plateau 8,50

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 44,50
luxe + 7,00

*Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 personen worden besteld
en voor iedereen gelijk. Uitzonderingen kunnen we rekening mee houden.*

Menu van de chef

€ 34,50 per persoon

Met brood en dips bij ontvangst en
friet bij het hoofdgerecht.

Voorgerecht

Tonijn niçoise | aardappelsalade |
haricots verts | olijventapenade

Tussengerecht (+ 8,00)

Bisque van kreeft | toast | krabsalade

Hoofdgerecht

Steak au poivre "grain fed" | groenten |
aardappelmousseline | pepersaus

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

Wij houden rekening met allergieën

Staan menu

€ 38,50 per persoon

Voorgerecht

Tonijn niçoise | aardappelsalade |
haricots verts | olijventapenade

Tussengerecht

Risotto | truffel | groene asperge |
paddenstoel | parmezaan

Hoofdgerecht

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Dessert van de chef

Keuzemenu (tot 35 pers)

€ 38,50 per persoon

Met brood en dips bij ontvangst,
friet en salade bij het hoofdgerecht.

Voorgerechten

Tonijn niçoise | aardappelsalade |
haricots verts | olijventapenade
Steak tartaar | cornichons | toast |
kappertjes

Flammkuchen | Brie de Meaux |
uiencompote | paddenstoelen | walnoten

Hoofdgerechten

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus
Zeebaars | zuurkool | jus van cèpes |
truffel | aardappelmousseline
Risotto | truffel | groene asperge |
paddenstoel | parmezaan

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

Basis menu

€ 32,50 per persoon

Met friet en sla bij het hoofdgerecht.

Voorgerecht

Franse uiensoep | gegratineerd met Gruyère

Hoofdgerecht

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

Tasting menu

€ 46,50 per persoon

Gang 1, bij ontvangst

Brood en dips | bayonneham

Gang 2

Oeuf mayonnaise | krab | haringkaviaar

Gang 3

Steak tartaar | cornichons | toast |
kappertjes

Gang 4

Zeebaars | zuurkool | jus van cèpes |
truffel | aardappelmousseline

Gang 5

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Optioneel: Loaded friet + 3,50 per portie

Gang 6

Huisgemaakte éclair van de chef



**BOSSCHE
LOCALS**

CUISINE + CULTUUR

bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu

Degenomdeprijzen zijn een indicatie, niet bindend