

# 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

Dessert 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 | aubergine |  
tomaat | mozzarella | pesto | dragon

### Hoofdgerechten

Boeuf bourguignon | bospeen |  
paddenstoelen | eigen jus  
Zeebaars | aubergine | trostomaatjes |  
beurre blanc | basilicum  
Risotto | truffel | groene asperge |  
paddenstoel | parmezaan

### Dessert

Dessert 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 | aubergine | trostomaatjes |  
beurre blanc | basilicum

### Gang 5

Boeuf bourguignon | bospeen |  
paddenstoelen | eigen jus

Optioneel: Loaded friet + 3,50 per portie

### Gang 6

Dessert van de chef



**BOSSCHE  
LOCALS**

CUISINE + CULTUUR

bosschelocals.nu | info@bosschelocals.nu

Degenomdeprijzen zijn een indicatie, niet bindend