



# LUNCH



## BITES

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| <i>Zuurdesembrood met gezouten boter</i>     | 6.50  |
| <i>Oeuf mayonnaise met haringkaviaar</i>     | 7.50  |
| <i>Gekookte garnalen met verse mayonaise</i> | 12.00 |
| <i>Oesters 1/2 dozijn</i>                    | 22.00 |
| <i>Bayonne ham 13 maanden gedroogde ham</i>  | 14.50 |
| <i>Comté Réserve van Marcel Petite</i>       | 8.50  |
| <i>Charcuterie plateau per 2 personen</i>    | 25.50 |

## MAALTIJDSALADES

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Caesar met scharrelkip, ei, bacon en croutons</i>                     | 19.50 |
| <i>Zalm met avocado, gepocheerd ei en Green Goddess dressing</i>         | 22.00 |
| <i>Burrata met gegrilde perzik, gezouten amandelen en groene kruiden</i> | 18.00 |
| <i>Côte met krab, paling, gerookte zalm, garnalen en kerriemayonaise</i> | 26.50 |

## CROQUES

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Croque monsieur met bechamelsaus, beenham en Dijonmosterd</i>            | 14.00 |
| <i>Croque madame met bechamelsaus, beenham, Dijonmosterd en gebakken ei</i> | 15.00 |
| <i>Croque chèvre met geitenkaas, tomaat en aubergine</i>                    | 16.00 |

## SANDWICHES

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Steak met beurre de Paris</i>                                              | 18.50 |
| <i>Krab &amp; paling met avocado, salade van Hollandse krab en dille</i>      | 19.50 |
| <i>Pâté de campagne met cornichons, grove mosterd en piccalilly-mayonaise</i> | 14.50 |
| <i>Croast gerookte zalm met avocado, gepocheerd ei, rucola en ricotta</i>     | 16.00 |
| <i>Warme Brie met walnoten, balsamico en rucola</i>                           | 13.50 |

## LUNCHGERECHTEN

|                                                        |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Steak tartaar geserveerd met toast</i>              | 17.00         |
| <i>Eggs Norwegian met gerookte zalm en hollandaise</i> | 19.50         |
| <i>Eggs benedict met bacon en hollandaise</i>          | 18.50         |
| <i>Escargots met zuurdesembrood (6 of 12 stuks)</i>    | 14.00 / 19.00 |
| <i>Bisque romige kreeftensoep met toast en rouille</i> | 14.50         |
| <i>Omelet met Gruyère, ham en bieslook</i>             | 15.00         |
| <i>Franse uiensoep gratineerd met Gruyère</i>          | 9.50          |

## SIDE GERECHTEN

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Frites met huisgemaakte mayonaise</i>                           | 6.50 |
| <i>Côte frites met truffelmayonaise, uiencompote en Comté kaas</i> | 7.50 |
| <i>Kropsla met klassieke vinaigrette</i>                           | 6.50 |
| <i>Gegrilde groente</i>                                            | 6.50 |

## DESSERTS

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Chocolademousse van pure chocolade met zeezout en chocolade schotsen</i> | 9.50  |
| <i>Soft serve ice cream met gezouten karamel</i>                            | 7.50  |
| <i>Profiterole met softijs en chocolade</i>                                 | 10.50 |
| <i>Tarte au citron</i>                                                      | 6.50  |
| <i>Pavlova met gemarineerde aardbeien en witte chocolade</i>                | 9.50  |
| <i>Kaasplateau van Fromagerie Guillaume</i>                                 | 14.50 |
| <i>Selectie van macarons</i>                                                | 7.50  |

SCAN FOR  
OTHER LANGUAGES



CÔTE  
BAR BISTRO



# 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

**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, magnum 84.50  
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

**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)