DINER

BOUCHÉES

Pain au levain avec beurre salé	5.50
Oeuf mayonnaise avec ciboulette et mayonnaise maison	5.00
Crevettes cuites avec mayonnaise maison	12.00
Huîtres 1/2 douzaine	22.00
Jambon de Bayonne affiné 13 mois	14.50
Trio de brioches (variation quotidienne)	12.50
Plateau de charcuterie	21.50

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère	7.50
Burrata avec potiron, pesto et graines de courge	12.50
Escargots avec pain au levain (6 ou 12 pièces)	12.00/17.50
Bisque avec toast et moutarde à l'ancienne	10.50
Pâté de campagne met toast en grove mosterd	13.50
Salade crabe-avocat avec crabe hollandais	16.50
Steak tartare servi avec toast	15.50

PLATS PRINCIPAUX – VIANDES

Steak frites avec sauce au poivre	24.50
Entrecote avec beurre de Paris	28.50
Côte mini burgers avec raclette, jambon de Bayonne, sauce béarnaise et frites	24.50
Confit de canard avec purée, endives et jus au vin rouge	25.00
Boeuf bourguignon avec carottes et champignons	19.50

Chateaubriand
avec 3 sauces et garniture
69,50 (servi pour 2 personnes)

PLATS PRINCIPAUX – POISSONS

Filet de corvina avec beurre blanc aux cèpes et épinards	24.50
Gambas argentines avec raviolis au crabe et jus de homard	26.50
Dorade à la Provençale entière rôtie	29.50
Sole avec sauce rémoulade	39.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Steak de céleri-rave avec beurre Café de Paris, noisettes et roquette	21.50
Risotto à la truffe avec épinards, champignons en bouquet et parmesan	18.50

SALADES REPAS

Caesar avec poulet fermier, œuf, bacon et croûtons	17.50
Saumon avec avocat, œuf poché et sauce Green Goddess	19.50
Chèvre tiède avec figues marinées au balsamique	16.50
Côte avec crabe, anguille, saumon fumé, crevettes cuites et mayonnaise au curry	24.00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites avec mayonnaise maison	5.50
Pommes de terre rissolées avec persil et beurre	5.50
Laitue avec vinaigrette française	5.50
Ratatouille	5.50

DESSERTS

Mousse au chocolat noir avec sel de mer et éclats de chocolat	9.50
Soft serve avec pacanes, caramel salé et banane	7.50
Profiterole garnie de soft serve et sauce chocolat chaude	8.50
Crème brûlée	8.50
Pavlova avec mangue, piment rouge et chocolat blanc	9.50
Plateau de fromages de la Fromagerie Guillaume	14.50

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

Famille Pinot Duo 39.50
Pinot Blanc, Pinot Gris, Elzas
bloesem, peer, licht kruidig

Touraine Blanc La Roche 41.50
Sauvignon Blanc, Loire
fris, expressief, limoen

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

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

WIT FRUITIG AROMATISCH

Prima Alta 35.00 | *karaf 10.00* | *glas 7.00*
Pinot Grigio, Sicilië
crispy, witte perzik, citrus

Beranger Viognier 39.50
Viognier, Languedoc
steenfruit, zacht, zuiver

Bordeaux Blanc 'Grand Renom' 42.50
Sauvignon, Semillon, Bordeaux
exotisch fruit, pompelmoes

Côtes du Rhône Blanc Reserve 45.50
Rousanne, Viognier, Rhône
bloemig, steenfruit, honing

Roux Père & Fils Aligoté 48.50
Aligoté, Bourgogne
hazelnoot, citrus, zacht

Bernardus 52.50
Sauvignon Blanc, Californië
kruisbes, citrus, krachtig

WIT VOL RIJP

Blaashoek 32.50 | *karaf 9.50* | *glas 6.50*
Chardonnay, Western Cape
bloemig, vol, rond

Picpoul Prestige 39.50
Chardonnay, Languedoc
romig, boter, toast

Château L'Esparrou 42.50
Chardonnay, Pays d'Oc
vol, rond, romig

Les Claux 'BIO' 46.50
Viognier, Rhône
steenfruit, complex, hout

Princesse Lieven Beaujolais Blanc 49.50
Chardonnay, Beaujolais
appel, mineraal, brioche

Bernardus 58.50
Chardonnay, Californië
boter, tropisch fruit, vanille

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

Saint Aubin 1er Cru 'Les Champlots' Gilles Bouton 79.50
Chardonnay, Bourgogne
citrus, boter, vanille

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* | *magnum 84.50*
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault
rood fruit, perzik, specerijen

ROOD LICHT ELEGANT

Moulin de Gassac 39.50
Pinot Noir, Languedoc
fris, rood fruit, soepel

Montgenas Fleurie 44.50
Gamay Noir, Beaujolais
sappig, donker fruit, kruidig

Pernand Vergelesses Rouge 58.50
Pinot Noir, Bourgogne
aards, rijp, aromatisch

ROOD FRUITIG AROMATISCH

Primitivo 35.00 | *karaf 10.00* | *glas 7.00*
Primitivo, Puglia, Italië
gedroogd rood fruit, zacht

Côtes du Rhône 'Bonpas' 39.50
Grenache & Syrah, Rhône
vanille, specerijen, sappig

Gérard Bertrand 'Castellum Rouge' 48.50
Merlot, Malbec & Cabernet Franc, Languedoc
zwarte bes, aards, leer

ROOD KRACHTIG RIJP

Montepulciano 32.50 | *karaf 9.50* | *glas 6.50*
Abruzzo, Italië
stevig, intens, fruit

Les Claux 'BIO' rouge 39.50
Grenache & Mourvèdre, Rhône
laurier, kruidnagel, rijp fruit

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

Château Patache d'Aux 53.50
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Médoc
aards, kruidig, bramen

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

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

Crémant d'Alsace 44.50
Veuve Clicquot brut demi 45.00 *(0.35 ltr)*
Veuve Clicquot brut 82.50
Ruinart Blanc de Blancs 134.50