



# DINER



## BITES

Zuurdesembrood <i>met gezouten boter</i>	6.50
Oeuf mayonnaise <i>met haringkaviaar en verse mayonaise</i>	5.00
Rilette van eend	9.50
Gekookte garnalen <i>met verse mayonaise</i>	12.00
Oesters 1/2 dozijn	22.00
Bayonneham <i>13 maanden gedroogde ham</i>	14.50
Brioche trio <i>dagelijks wisselend</i>	14.50
Charcuterie plateau	21.50

## VOORGERECHTEN

Franse uiensoep <i>gegratineerd met Gruyère</i>	8.50
Burrata <i>met aubergine en gekonfijte tomaat</i>	14.50
Escargots <i>met zuurdesembrood (6 of 12 stuks)</i>	12.00/17.50
Bisque <i>geserveerd met toast en rouille</i>	12.50
Pâté en crousté <i>met uiencompote en grove mosterd</i>	14.50
Gemarineerde zalm <i>met haringkaviaar, dille en crème fraîche</i>	16.50
Geschroeide tonijn <i>met gekonfijte tomaat en zwarte olijven</i>	17.50
Steak tartaar <i>geserveerd met toast</i>	17.00

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Steak <i>met pepersaus</i>	23.50
Entrecote 250 gram <i>met beurre de Paris</i>	34.50
Côte burger <i>met raclettekaas, Bayonneham, béarnaise en frites</i>	24.50
Côte kip <i>geserveerd met eigen jus</i>	27.50
Boeuf bourguignon <i>klassiek geserveerd</i>	21.50

*Châteaubriand*  
met 3 sauzen en garnituur  
70.00 (voor 2 personen geserveerd)

*Côte de boeuf*  
met 3 sauzen en garnituur  
70.00 (voor 2 personen geserveerd)

*Entrecote double*  
met beurre de Paris en kropsla  
67.50 (voor 2 personen geserveerd)

## HOOFDGERECHTEN VIS

Zeebaars à la grenobloise <i>met aardappelmousseline, beurre noisette en peterselie</i>	24.50
Argentijnse gamba's <i>met krabravioli, crème van artisjok en schaaldierensaus</i>	26.50
Wilde kabeljauw <i>met aardappelmousseline, prei en beurre blanc</i>	29.50
Zetong <i>geserveerd met citroen en remouladesaus</i>	39.50

## HOOFDGERECHTEN VEGA

Knolselderijsteak <i>met beurre de Paris, hazelnoot en rucola</i>	18.50
Risotto <i>van de chef</i>	21.50

## MAALTIJDSALADES

Caesar <i>met scharrelkip, ei, bacon en croutons</i>	17.50
Niçoise <i>met geschroeide tonijn, gekonfijte tomaat en zwarte olijven</i>	22.50
Geitenkaas <i>geserveerd met croutons, uiencompote en walnoot</i>	16.50
Côte <i>met krab, paling, zalm, garnalen en kerriemayonaise</i>	24.00

## SIDE GERECHTEN

Frites <i>met verse mayonaise</i>	5.50
Côte frites <i>met Comté en truffelmayonaise</i>	7.50
Ratatouille	6.50
Gebakken krielen <i>met peterselie</i>	5.50
Aardappelmousseline	6.50
Kropsla <i>met Franse vinaigrette</i>	5.50

## DESSERTS

Chocolademousse <i>van pure chocolade met zeezout</i>	13.50
Soft serve <i>met pistache crumble en passievrucht</i>	7.50
Profiterole <i>met soft serve en chocoladesaus</i>	10.50
Kaasplateau <i>van Fromagerie Guillaume</i>	14.50
Pavlova <i>met rood fruit en witte chocolade</i>	9.50

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 M de Mollet** 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, filmend, citrus

## WIT FRUITIG AROMATISCH

**Villa del Lago** 35.00 | karaf 10.00 | glas 7.00  
Pinot Grigio, Veneto  
crispy, witte perzik, citrus

**Beranger Viognier** 39.50  
Viognier, Languedoc  
steenfruit, zacht, zuiver

**Bordeaux Blanc 'Grand Renom'** 42.50  
Sauvignon, Sémillon, Bordeaux  
exotisch fruit, pompelmoes

**Côtes du Rhône Blanc Reserve** 45.50  
Roussanne, 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  
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 Vergeleses Rouge** 58.50  
Pinot Noir, Bourgogne  
aards, rijp, aromatisch

## ROOD FRUITIG AROMATISCH

**Primitivo** 35.00 | karaf 9.50 | glas 6.50  
Primitivo, Puglia, Italië  
gedroogd rood fruit, zacht

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

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

## ROOD KRACHTIG RIJP

**Montepulciano** 32.50 | karaf 10.00 | glas 7.00  
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** 82.50  
**Veuve Clicquot brut demi** 45.00  
**Ruinart Blanc de Blancs** 134.50  
(0.35 ltr)