

CÔTE BAR BISTRO



Lunch arrangementen (staand te serveren op etageres)

Côte lunchplateau 17.50 pp

Franse uiensoep, draadjsvleeskroket en broodje met kip, bacon, sla, tomaat. Inclusief een koffie of thee.

Côte lunch plateau luxe 21.50 pp

Bisque, croque chevre, steak tartaar, croissant met gerookte zalm
Inclusief een koffie of thee.

Brunch plateau 19.50 pp

Croissant met zalm, madeleine, wafel avocado tartini, rode biet humus salade en crab roll. Bij ontvangst mimosa.

Borrel gerechten

PARIS PLATEAU 6.50

OESTERS 3.50

BLINI STEAK TARTAAR 3.50

BLINI ZALM 3.50

RACLETTE SLIDER 5.50

FRANSE UIENSOEP 3.50

BORREL GARNITUUR 4.50

1 uur basis drank 16.50
luxe + 4.00

2 uur basis drank 22.50
luxe + 5.00

3 uur basis drank 27.50
luxe + 6.00

4 uur basis drank 32.50
luxe + 7.00

5 basis drank 37.50
luxe + 8.00

Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 p worden besteld en voor iedereen gelijk. Uitzondering kunnen we rekening mee houden.

Keuzemenu tot 35 P

Voorgerechten

Steak tartaar
Gemarineerde zalm
Zachte geitenkaas

Hoofdgerechten*

Navarin van lam
Zeebaars
Risotto

Dessert

Pavlova

€ 36,50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

*Luxe te serveren met kreeft, entrecote (+€ 8,00 p.p.)

Tasting menu

Gang 1, bij ontvangst

Charcuterie metbrood

Gang 2

Gemarineerde zalm

Gang 3

Steak tartaar

Gang 4

Zeebaars

Gang 5

Navarin van lam

Gang 6

Scroppino

€ 46,50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

Te reserveren tot 250 personen

Menu van de chef

Voorgerecht

Gemarineerde zalm

Tussengerecht*

Zachte geitenkaas

Hoofdgerecht

Navarin van lam

Dessert

Scroppino

€ 42,50 per persoon

Wij houden rekening met allergieën

*Tussengerecht is optioneel (- € 6,00 p.p.)

Te reserveren vanaf 35 personen



BOSSCHE
LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS

www.bosshelocals.nu | info@bosshelocals.nu