



# CÔTE BAR BISTRO

## Lunch arrangementen (staand op etagères)

### Côte lunchplateau 17,50 per persoon

Franse uiensoep | croque monsieur | caesar salade | inclusief koffie of thee (1 ronde)

### Côte lunch plateau luxe 21,50 per persoon

Bisque | croque chèvre | steak tartaar | croissant met gerookte zalm | inclusief koffie of thee (1 ronde)

### Brunch plateau 24,50 per persoon

Bij ontvangst een mimosa  
Croissant met zalm | madeleine | wafel avocado tartini | rode biet humus salade | crab roll

*Wij houden rekening met allergieën*

*Deze menu's serveren wij vanaf 10 personen*

## Borrelgerechten

PARIS PLATEAU 6,50

OESTERS 3,75

TOAST STEAK TARTAAR 3,50

TOAST ZALM 3,50

RACLETTE SLIDER 5,50

FRANSE UIENSOEP 3,50

BORREL GARNITUUR 4,50

LOADED FRITES 6,50

PUNTZAK FRITES MAYO 4,50

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 43,50  
luxe + 8,00

**Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 personen worden besteld en voor iedereen gelijk.**

**Uitzonderingen kunnen we rekening mee houden.**

## Keuzemenu (tot 35 personen)

### Voorgerechten

**Krabcocktail** | avocado | tomaat | haringkaviaar

**Steak tartaar** | toast

**Flammkuchen** | Vacherin Mont d'Or | uiencompote | paddenstoelen

### Hoofdgerechten

**Steau au poivre** | "grain fed" |

pommes Anna | pepersaus

**Zeebaars** | aardappelmousseline |

zuurkool | jus van eekhoortjesbrood

**Truffelrisotto** | paddenstoelen |

parmezaan | groene asperges

### Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 36,50 per persoon

*Wij houden rekening met allergieën*

## Tasting menu

### Gang 1, bij ontvangst

Zuurdesembrood | boter | truffelmayonaise | charcuterie

### Gang 2

Krab cocktail | avocado | tomaat | haringkaviaar

### Gang 3

Truffelrisotto | paddenstoelen |

parmezaan | groene asperges

### Gang 4

Zeebaars | aardappelmousseline |

zuurkool | jus van eekhoortjesbrood

### Gang 5

Slider | raclette | bearnaisesaus |

Bayonne ham

Optioneel: loaded frites + 3,50 per portie

### Gang 6

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 46,50 per persoon

## Menu van de chef

### Bij ontvangst

Brood met dips

### Voorgerecht

Krab cocktail | avocado | tomaat | haringkaviaar

### Tussengerecht

Truffelrisotto | paddenstoelen |

parmezaan | groene asperges

### Hoofdgerecht

Steak au poivre "grain fed" |

pommes Anna | pepersaus

### Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef

€ 42,50 per persoon

Te reserveren vanaf 35 personen

*Wij houden rekening met allergieën*

[bosschelocals.nu](http://bosschelocals.nu) | [info@bosschelocals.nu](mailto:info@bosschelocals.nu)

De genoemde prijzen zijn een indicatie, niet bindend



## BOSSCHE LOCALS

HOTSPOTS + FOOD + DRINKS