

— EST. 2016 —

CÔTE BELGE

BAR-BISTRO

•
La Carte | Menu
•

• Vins au verre | Wines by the glass

•

Pétillant | Sparkling

CAVA "ARTE LATINO"	10,00
CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS, CUVÉE CARTE D'OR BRUT	15,00
DISFRUTANDO,0 SPARKLING VERDEJO 0,0%	10,00

Blancs | Whites

verre | glas carafe 0,5l

L'Esparrou "Grande Reserve"	7,00	23,00
100% chardonnay Languedoc-Roussillon France		
Tenuta La Falcona, Veneto	9,00	32,00
Pinot Grigio Veneto Italy		
California Roots	9,00	
100% Moscato California USA		

Rouge | Red

verre | glas carafe 0,5l

L'Esparrou "Grande Reserve"	7,00	23,00
100% merlot Languedoc-Roussillon France		
Doña Evita P.	7,50	26,00
malbec Mendoza Argentina		
"Les Côtilles" Domaine Roux	8,00	27,00
pinot noir Côte de Beaune France		
Château La Commanderie	12,50	42,00
cabernet sauvignon, merlot Pomerol France		

Rosé | Rosé

verre | glas carafe 0,5l

L'Esparrou "Grande Reserve"	7,00	23,00
60% grenache & 40% cinsault LanguedocRoussillon France		
Villa Estérelle Chateau du Rouët	8,50	30,00
grenache cinsault Tibourenc Côtes de Provence France		

• Cocktails & Mocktails by Côte Belge •

Cocktails

Limonjito 14,50

Limoncello, jus de limon, menthe, sucre de cane, eau pétillante

Pornstar Martini 14,50

Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert

Spicy Mango Margarita 14,50

tequila, triple sec, mangue et jus de limon

Whisky Sour 14,50

Whisky, citron, sucre de cane

Kyiv Mule 🇺🇦🇵🇵 14,50

Vodka, citron vert, bière au gingembre

Mai Tai 13,00

Rhum brun, rhum overproof, triple sec, citron vert, orgeat

Mojito 14,50

Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Strawberry Mojito 14,50

Rhum, fraise, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Dark & Stormy 14,50

Rhum brun, citron vert, bière de gingembre, bitter angostura

Negroni 14,00

Gin, campari, vermouth rouge

Long Island Iced Tea 14,50

Vodka, Gin, Cointreau, Tequila, Bacardi

Lazy Red Cheeks 13,50

Vodka, framboise, violette, citron vert, sucre de cane

Espresso Martini 14,50

Espresso, Vodka, Kahlua

Cosmopolitan 14,50

Vodka, triple sec, cranberry, limoensap en rietsuiker

Gin Swizzle 14,50

Gin, bitters, pompelmoes, falernum, citroen

Mocktails

Ambrosia 0,0% 9,00

Goyave, canneberges, framboise, citron

Ipanema 0,0% 9,00

Fruit de la passion, citron vert, bière de gingembre

Virgin Mojito 0,0% 11,00

Sirop de sucre de cane, menthe, citron vert, eau gazeuse

Crodino 0,0% 6,00

Fines herbes, extraits naturels de fruits tropicaux, eau minérale

Virgin Gin Basil Smash 0,0% 10,00

Citroen, basilicum en rietsuiker

· Boissons | Drinks ·

Les classic | Classics

Jus d'orange frais 7,00

Fresh orange juice

Kirr vin blanc 6,50

Kirr white wine

Kirr royal cava 10,00

Kirr royal cava

Kirr royal champagne 14,50

Kirr royal champagne

Martini Rosso/Bianco 7,00

Campari - Ricard 9,00

Campari au jus d'orange frais 14,00

Campari with fresh orange juice

Aperol 12,00

Picon vin blanc 11,00

Picon white wine

Porto rouge - blanc | Sherry fino | Pineau de Charentes 7,50

Red | white port | Sherry fino | Pineau de Charentes

Sodas

Soft-drinks 3,50

coca cola - coca cola zero - sprite

- fanta

fuze tea - fuze tea peach

Chaudfontaine plat | pétillant 0,5l 6,50

Chaudfontaine still | sparkling 0.5l

Bières pression | Draft beers

Stella 25cl 4,00

Stella 33cl 5,00

Tripel Karmeliet 5,00

Bières | Beers

YPRA - Duvel - Cornet - Liefmans 5,50

Omer 5,00

Westmalle dubbel/tripel 5,50

Sint-Bernardus abt 12 5,50

Carlsberg 0,0% - Stella 0,0% 4,00

Liefmans 0,0% 5,00

Trappist Westvleteren 8 10,00

Gin - Tonics

Tanqueray N°10 Gin - Gordon's Gin 14,50

Gin Mare Copperhead 16,50

Marula pomegranate Buss N°509 Raspberry

Copperhead 0,0% 14,50

• To Share •

Huîtres de Zélande« NR2 »

Huîtres de Zélande« NR2 » 3 pièces  **14,00**

Zeeland "NR2" oysters 3 pieces

Huîtres de Zélande« NR2 » 6 pièces  **27,00**

Zeeland "NR2" oysters 6 pieces

Huîtres de Zélande« NR2 » 9 pièces  **41,00**

Zeeland "NR2" oysters 9 pieces

Conserverie La Perle de dieux

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2020  **19,00**

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2022  **18,50**

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2023  **18,00**

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2024  **17,50**

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2025  **17,00**

• To Share •

Apero Bites

Côtes de porc, laquées à la sauce Teriyaki	    	17,00
Pork ribs, glazed with Teriyaki sauce		
Gambas al ajillo	  	16,50
Gambas al ajillo		
Albondigas (8 pieces)		12,00
Albondigas (8 pièces)		
Paletta de Cebo de Campo 100gr.		18,50
Cebo de Campo Paletta 100gr.		
Croquettes Holstein & Rubia Gallega au chutney de tomates (5 pieces)	  	14,50
Holstein & Rubia Gallega croquettes with tomato chutney (5 pieces)		
Croquettes de poulet fermier à la mayonnaise aux truffes (5 pièces)	  	14,50
Free-range chicken croquettes with truffle mayonnaise (5 pieces)		
"CBFC" Côte Belge fried chicken, gingembre coriandre ail citron vert		16,50
"CBFC" Côte Belge fried chicken, ginger coriander garlic lime		
CHIPIRONES calmars aioli	     	13,50
CHIPIRONES squid aioli		
PATATAS BRAVAS aioli salsa brava	  	14,00
PATATAS BRAVAS aioli salsa brava		

• Entrées | Starters •

Toasts de saumon fumé, crème sure et toast persilé   21,50

Smoked salmon toast, sour cream and parsley toast

Soupe de poisson "Zeebruges Style" avec rouille et toast     21,50

Fish soup "Zeebruges Style" with rouille and toast

Croquettes de crevettes maison     22,00

Homemade shrimp croquettes

1/2 Homard Canadien - beurre aux fines herbes - bisque ± 300gr (pour 2 personnes)    26,50 pp

1/2 Canadian Lobster - herb butter - bisque ± 300gr (for 2 people)

Croquettes de fromages     17,00

Cheese croquettes

Carpaccio de faux-filet Holstein mûré et fumé  20,00

Carpaccio of aged and smoked Holstein sirloin steak

Langoustines | beurre fines herbes | tomate   22,00

Langoustines | fine herb butter | tomato

Pomme Zeebruges | Belle de Fontenay | Crevettes de Zeebrugge     24,00

Zeebrugge potato | Belle de Fontenay | Zeebrugge shrimp

Nous vous demandons de limiter votre choix à 4 entrées et/ou plats différents

We ask you to limit your choice to 4 different starters and/or dishes

 Gluten

 Vis

 Lactose

 Schaaldi...

 Weekdie...

 Ei

 Vegetari...

• Hoofdgerechten - Plats principaux •

Aile de raie avec purée de fines herbes et câpres     **32,00**
ryewing with herb puree and capers

Sollettes meunières, salade et frites    **37,00**
Sollette meunières, salad and fries

**Homard Canadien - beurre aux fines herbes -
bisque ± 600gr, linguini**      **52,00**
Canadian lobster - herb butter - bisque ± 600gr; linguini

**LINGUINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ | Pâtes aux œufs |
Truffe fraîche d'été**     **37,00**
LINGUINI SUMMER TRUFFLE | egg pasta | fresh summer truffle

**Vol-au-vent, poulet fermier, champignons châtaignes,
biscuit feuilleté, frites**    **30,00**
Vol-au-vent, free-range chicken, chestnut mushrooms, puff pastry, fries

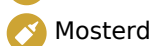
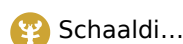
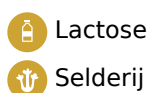
**Cabillaud | fenouil | purée de pommes de terre |
crevettes de Zeebrugge | beurre blanc**      **39,00**
Cod | fennel | mashed potatoes | Zeebrugge shrimp | beurre blanc

**WAGYU A5 JAPONAIS « TOPSIDE" | pommes de terre
nouvelles poêlées | mayonnaise à l'estragon | salade
(Bœuf exceptionnellement persillé, fondant et
savoureux)**    **64,00**
JAPANESE WAGYU A5 "TOPSIDE" | pan-fried baby potatoes | tarragon mayonnaise | salad
(exceptionally marbled beef, buttery-soft & intensely flavorful)

**BOUILLABAISSE DE ZEEBRUGGE |
cabillaud | raie | vive | ½ homard
canadien | Crevettes de Zeebrugge |
rouille | toast**        **46,00**
ZEEBRUGGE BOUILLABAISSE | cod | ray | weever | ½ Canadian lobster | Zeebrugge
shrimp | rouille | toast

Nous vous demandons de limiter votre choix à 4 entrées et/ou plats différents

We ask you to limit your choice to 4 different starters and/or dishes



• NICE TO "MEAT" YOU •

"SIGNATURES"

Filet pur Holstein sauté aux oignons et Mee Sun "soja noir", sauce curry "gomasio" et riz basmati



37,00

Filet Pur Holstein sautéed with onions and Mee Sun "black soya", "gomasio" curry sauce and basmati rice

STEAK TARTARE | Bœuf « Blonde d'Aquitaine » coupé à la main, salade et frites



32,00

STEAK TARTARE | hand-cut "Blonde D'Aquitaine" beef, lettuce & fries

Nice to "MEAT" you

NOTRE MÉTHODE DE CUISSON PRÉFÉRÉE EST LE BLEU-CHAUD/SAIGNANT INCLUANT : SAUCE AU POIVRE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, BÉARNAISE, LAITUE & FRITES
OUR PREFERRED COOKING METHOD IS BLEU-HOT/RARE INCLUDING: PEPPER SAUCE, MUSHROOM SAUCE, BÉARNAISE, LETTUCE & FRIES

Rib-eye "Holstein" AAA Select



39,00

Filet-Pur "Holstein" AAA Platinum



42,00

Porterhouse "OEDSLACH"



58,00

Le porterhouse est une coupe moins connue dans laquelle la longe fine est sciée à environ 500gr. Vous obtenez ainsi une côte à l'os pour 1 personne, joliment persillée et affinée selon les principes d'Oedslach.

The porterhouse is a lesser known cut in which the thin loin is sawn to around 500gr. You thus obtain a rib on the bone for 1 person, nicely marbled and refined according to the Oedslach principles.

Côte à l'os "OEDSLACH" per 2 personen



59,00pp

Croquettes de pommes de terre à la place des frites (+2,00)

Potato croquettes instead of fries (+2.00)

Nous vous demandons de limiter votre choix à 4 entrées et/ou plats différents

We ask you to limit your choice to 4 different starters and/or dishes

• Desserts | Desserts •

Kolonel, sorbet citron & vodka

Kolonel, lemon sorbet & vodka

13,00

Crème brûlée



Crème brûlée

12,00

Café glacé



Iced coffee

12,50

Dame blanche



Dame blanche

12,50

Moelleux de chocolat Saothomé, glace vanille



Saothomé chocolate cake, vanilla ice cream

13,00

Coupe Advocaat, glace vanille et chantilly



Advocaat with vanilla ice cream and whipped cream

13,50

Sabayon | pour 2 personnes | fruits rouges | glace à la vanille



Sabayon | for 2 people | red fruits | vanilla ice cream

15,50

Tarte fine | pommes | calvados | glace à la vanille



Thin tart | apples | calvados | vanilla ice cream

13,50

Tarte Meringue | citron | meringue | framboise



Meringue Tart | lemon | meringue | raspberry

13,00

• Boissons chaudes | Hot drinks •

Nespresso® coffee

Intenso Ristretto / Espresso / Lungo   	4,00
Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato	4,50
Latte of Iced macchiato "infused" (Vanille - macadamia - choco & cookie - butterscotch)	5,00
Irish coffee - Italian coffee - French coffee - Hasseltse coffee	12,50

Thé | Tea

Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine single flavours	4,00
Thé au gingembre frais Fresh ginger tea	5,50
Thé à la menthe fraîche Fresh mint tea	6,00

• Plats pour enfants | Children's dishes •

Filet pur "Holstein" avec frites et sauce au choix   **24,00**

Filet pur "Holstein" with fries and sauce of your choice

Filet de poulet avec frites et compote de pommes **15,50**

Chicken fillet with fries and applesauce

Pasta bolognaise    **14,00**

Pasta bolognaise

Croquette de crevettes avec frites   **24,00**

Shrimp croquette with fries

Boulettes sauce tomates avec puree    **13,50**

Meatballs in tomato sauce with puree

Glace vanille enfant   **3,00**

Vanilla ice cream for children



Gluten



Lactose



Soja



Selderij