

— EST. 2016 —

CÔTE BELGE

BAR-BISTRO

•
Menukaart - La Carte
•

• Wijnen per glas - Vins au verre •

Bubbels - Pétillant

Cava Bach	€ 8,50
Champagne Edmond Roussin	€ 13,00

Wit - Blancs

	glas	karaf 0,5l
Côté Mas 2020 Languedoc, France - Grenache Blanc - Vermentino - Sauvignon Blanc	€ 6,00	€ 21,40
Giroflé Loureiro 2018 Vinho Verde, Portugal - Loureiro	€ 7,00	€ 22,60
Chateau de Grèzan 2020 Languedoc, France - Chardonnay	€ 7,90	€ 25,40
Saint Vèran - Joseph Drouhin 2020 Bourgogne, France - Chardonnay	€ 11,30	
Pouilly-Fuissé "Tête de Cuvée", Château -Fuissé 2019 Bourgogne Mâconnais	€ 15,10	

Rosé - Rosé

	glas	karaf 0,5l
Côté Mas 2020 Languedoc, France - Cinsault - grenache - syrah	€ 6,00	€ 21,40
Chateau de Grèzan Faugeres 2020 Languedoc, France	€ 7,90	€ 28,00

Rood - Rouge

	glas	karaf 0,5l
Côté Mas 2020 Languedoc, France - grenache - syrah - merlot	€ 6,00	€ 21,40
Anvers Brabo Classic Red 2017 South Australia, Australia Cabernet Sauvignon	€ 7,90	€ 28,00
Barbera d'Asti - Alasia Grocera 2018 Piemonte, Barbera d'Asti Superiore DOC	€ 7,90	
Château La Commanderie 2018 Bordeaux, France - Lalande de Pomerol	€ 12,90	

• Dranken- Boisons •

Classics

Verse sinaasappelsap € 7,00

Kirr witte wijn € 6,40

Kirr royal cava € 9,00

Champagne ipv cava + € 5,00

Martini Rosso/Bianco € 7,00

Campari - Gancia - Ricard € 8,90

Campari met verse
sinaasappelsap € 13,80

Aperol € 11,40

Picon vin blanc € 10,90

Porto rood-wit - Sherry fino € 7,40
- Pineau de Charentes

Gin - tonics € 14,50 - 16,50

Tanqueray - Hendrickx -

Gordon's - Mare - Copperhead

Double you Gin Van

Wilderen

Grézan Garrigues

Bier van 't vat - Bières pression

Stella 25cl € 3,50

Stella 33cl € 4,20

Tripel LeFort € 4,90

Bieren - Bières

Omer € 4,20

Hoegaarden € 4,20

Duvel € 4,90

Westmalle dubbel/tripel € 4,90

Sint-Bernardus abt 12 € 4,90

Cornet € 4,90

Rodenbach € 4,90

Liefmans € 4,90

Jupiler 0,0% € 3,50

Frisdranken - Sodas

Soft-drinks € 3,50


coca cola - coca cola zero - sprite -
fanta

fuze tea - fuze tea peach

Chaudfontaine € 6,00
plat / bruisend 0,5 L

• Cocktails & Mocktails by Côte Belge •

Cocktails

Kyiv Mule 	€ 13,50
Gingerbeer, vodka, limoensap	
Dark & Stormy	€ 13,50
Gingerbeer, Goslings bermuda black rum, limoensap	
Negroni wood aged	€ 13,50
Gin, rode vermouthe, campari	
Long Island Iced Tea	€ 13,50
Rum, vodka, tequila, gin, cointreau, citroensap, Coca-Cola Zero	
No Me Olivides / Forget me not	€ 13,50
Tequila, watermeloenensap, pompelmoessap, limoensap	
White Negroni "Bergamotte"	€ 13,50
Gin, witte vermouthe, Suze, essence Bergamotte	
Horse's Neck with a kick	€ 13,50
Bourbon, Angastura Bitters, Canada Dry	
Bloody Mary	€ 13,50
Vodka, Big Tom tomatensap	
Passoã Rosa	€ 13,50
Passoã, Rosé wijn	

Mocktails

Pompelmoes - Rozemarijn 0,0%	€ 9,00
Pompelmoes, rozemarijn, rietsuiker	
Coconut, Cucumber, Lime and Mint Cooler 0,0%	€ 9,00
Coconut water, limoensap	
Pink Lemonade 0,0%	€ 9,00
Bloedsinaasappel, pompelmoes	
Virgin Mojito 0,0%	€ 9,00
Rietsuikersiroop, munt, limoen, spuitwater	
Big Tom Tomatensap 0,0%	€ 7,00
Ice Tropez 0,0%	€ 9,00
Druivensap, nectarines	
Crodino 0,0%	€ 5,00
Fijne kruiden, natuurlijke zuidvruchten extracten, mineraalwater	

• Hapjes voor bij de aperitief •

Spare ribs slow cooked, Japanese style "teriyaki"	€ 14,20
Pan Cristal "con tomate"	€ 9,80
Paletta Ibérico varken "Bellota" monte Nevado	€ 15,60
Albondigas (8stuks)	€ 10,80

Conserverie La Perle de dieux

DE VISSEN WORDEN IN KLEINE NETTEN GEVANGEN DOOR DE TWEE BOTEN VAN HET BEDRIJFJE EN MET DE HAND VERWERKT ZOALS VROEGER. ER KOMT HELEMAAL GEEN MACHINE AAN TE PAS. DE VANGST VAN LA PERLE DES DIEUX IS DUS RESPECTVOL VOOR HET ECOSYSTEEM.

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2016 	€ 15,60
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2017 	€ 14,60
Sardines - C. Joulin Millèsimes 2018 	€ 13,60
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2019 	€ 12,60

Royal Belgian Caviar / 30 gram

ROYAL BELGIAN CAVIAR IS IN ONS LAND DE PIONIER VAN 'HET ZWARTE GOUD'. IN 2002 VERSCHEEN ROYAL BELGIAN CAVIAR ALS EERSTE EN ENIGE BELGISCHE KAVIAARPRODUCENT OP DE MARKT. 100% BELGISCH 100% NATUURLIJK.

GESERVEERD MET ZURE ROOM EN BLINIS

Royal Belgian Caviar "Gold Label"	€ 65,00
Ziltig, gevolgd door een rijke, romige smaak met een aangename subtiele nasmaak. 6 jaar oude steur	
Royal Belgian Caviar "Platinum"	€ 70,00
Stevige eitjes met ziltige - romige smaak en een subtiele nootachtige toets. 8 jaar oude steur	
Royal Belgian Caviar "Osietra"	€ 77,00
Aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit 10 jaar oude steur	

• Voorgerechten suggesties - Entrées suggestions •

1/2 Gegrilde Oosterscheldekreeft (±250gr) met kruidenboter



€ 22,70

1/2 homard d'Oosterschelde grillé (±250gr) au beurre fines herbes

Salmorejo (Andalusische gazpacho) mango - gedroogde Jamon Ibérico



€ 15,90

Salmorejo (gaspacho andalou) mangue - Jambon Ibérique séché

Zeebrugse garnalen met brandade van kabeljauw,



€ 18,30

Crevettes de Zeebruges - brandade de cabillaud

Suppl. Royal Belgian Caviar "Gold Label" per 10 gram + € 22,00

Bouchot mosselen "Thai style", rode curry - kokos - koriander - Thaise groentjes



€ 18,90

Moules de bouchot Thaï, curry rouge - coco - coriandre - légumes Thaï

Ceviche van zeebaars, rode ui - yoghurt - mango - granaatappel



€ 19,20

Ceviche de bar, oignon rouge - yaourt - mangue - pomme grenade

Tataki tonijn, wakame salade - soja bonen - sesam



€ 20,60

Tataki de thon, salade wakame - fèves de soja - sésame

Soepje van asperges met Zeebrugse garnalen



€ 12,80

Soupe d'asperges avec crevettes de Zeebruges

 Gluten

 Lactose

 Schaaldie...

 Vis

 Selderij

 Weekdieren

 Pittig

 Soja

 Sesam

• Voorgerechten - Entrées •

Garnaalkroketteren    	€ 17,20
Croquettes de crevettes	
Kaaskroketteren    	€ 13,40
Croquettes de fromages	
Mergpijp met thijmbroodkruim en zeezout 	€ 19,80
Os à moelle, chapelure au thym et fleur de sel	
Wijngaardslakken Bourguignonne  	€ 13,80
Escargots Bouguinonne	
Huisgerookte zalm met toast  	€ 17,20
Saumon fumé maison et toast (S)	
Carpaccio van gerijpte en gerookte Holstein lende 	€ 17,90
Carpaccio de faux-filet Holstein maturé et fumé	
Carpaccio van gerijpte en gerookte Holstein lende met gerookte ganzenlever en verse truffel	€ 25,10
Carpaccio de faux-filet Holstein maturé et fumé, foie d'oie fumé et truffes fraiche	

 Gluten

 Lactose

 Ei



 Schaaldie...

 Vegetarisch

 Weekdieren

 Vis




• Hoofdgerechten - Plats principaux •

Gegrilde Oosterschelde kreeft (±500gr) met kruidenboter en verse pasta     € 43,80

Homard d'Oosterschelde grillé (±500gr) au beurre aux fines herbes et pâtes fraîches

Longhaas (schorsevel), rode wijn saus met sjalot - sla en frietjes € 25,80

Onglet sauce vin rouge échalote - salade et frites

Zeebaars, risotto in het groen, tuinbonen, groene asperges en Bretoense tuinbonen, kruidenolie     € 33,80

Bar, risotto aux fèves vertes, asperges vertes et fèves bretonnes, huile de fines herbes

Slibtongen meunière, sla en frieten    € 32,40



Sollettes meunières, salade et frites

Kabeljauw, puree, beurre blanc, spinazie en Zeebrugse garnalen    € 35,10

Cabillaud, purée, beurre blanc, épinards et crevettes de Zeebruges

Linguini met zomertruffel     € 33,40

Linguini avec truffe d'été

Steak tartaar, handgesneden Charolais rund, sla & frietjes (10/10 Luc Bellings/HLN.be)   € 24,60

Steak tartare, boeuf Charolais coupé à la main, salade & frites
(10/10 Luc Bellings/HLN.be)

Pluma Ibérico, gratin dauphinois, biologische wortel varianten, jus van rozemarijn en Tierentyn mosterd     € 32,80

Pluma Ibérico, gratin dauphinois, variants de carottes biologiques, sauce au romarin et moutarde Tierentyn

Rib-eye "West-Vlaams Hoevevlees"  € 33,90

Rib-eye

Ossenhaas "West-Vlaams Hoevevlees"  € 37,90

Filet pur

Côte à l'os Hereford "dry-aged" (±450-500gr)  € 43,40 pp

Ons Herefordvlees komt uit Ierland waar de dieren het hele jaar buiten kunnen grazen. Dat vertaalt zich in hoogwaardig, smaakvol en mals vlees met een lichte marmering.

Côte à l'os Angus "dry-aged" (±450-500gr)  € 43,40pp

Dankzij zijn uitzonderlijke kwaliteit behoort Angus met recht tot de beste rundveerasen ter wereld. Angusvlees is fijndradig, mooi gemarmerd en heeft een diepe rode kleur. Na bereiding blijft het vlees mals en sappig. Het gitzwarte, karaktervolle Angusras staat zonder twijfel garant voor een bijzondere smaak!

Saus naar keuze: pepersaus - champignonsaus - béarnaise. frieten & salade
Sauce au choix: sauce poivre - sauce champignon - béarnaise. frites & salade

 Gluten


 Lactose

 Schaaldie...

 Vis

 Ei

 Vegetarisch

 Mosterd

• Desserten - Desserts •

Desserts

Kolonel, citroen sorbet & vodka

€ 10,30

Kolonel, sorbet citron & vodka

Crème brûlée

€ 9,10

Crème brûlée

Café glacé

€ 9,20

Café glacé

Dame blanche

€ 9,20

Dame blanche

Moelleux van Saothomé chocolade

€ 9,40

Moelleux de chocolat Saothomé

Citroentaartje, crème anglaise, frambozen coulis

€ 9,70

Tarte au citron, crème anglaise, coulis de framboise

Hoogstraatse elsanta aardbeien, chantillyroom met mascarpone en amaretti koekjes

€ 10,50

Fraises elsanta de Hoogstraten, crème chantilly au mascarpone et biscuits amaretti

• Warme dranken •

Nespresso® coffee

Ristretto - Espresso - Lungo - Espresso macchiato	€ 3,90
Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato	€ 4,20
Latte of Iced macchiato "infused" (Vanille - macadamia - choco & cookie - butterscotch)	€ 5,00
Irish coffee - Italian coffee - French coffee - Hasseltse coffee	€ 12,50

Thés Dammann Frères® Paris 1692

Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine single flavours	€ 3,90
Nuit D'Ete Hibiscus - appel - rozenbottel - framboos	€ 4,30
Mille Collines Gember - kruidnagel	€ 4,30
Samba Appel - mango - rode vruchten	€ 4,30
Verse Munt Thee Groene thee met verse Benjah munt	€ 4,80

• Kindergerechten •

	1 stuk	2 stuks
Garnaalkroket met frietjes   Croquette de crevettes avec frites	€ 12,50	€ 20,00
Kaaskroket met frietjes    Croquette de fromage avec frites	€ 9,50	€ 16,10
Pasta bolognaise    Pasta bolognaise	€ 10,00	
Kipfilet met frietjes en appelmoes Filet de poulet avec frites et compote de pommes	€ 12,50	
Gehaktballetjes in tomatensaus met puree    Boulettes sauce tomates avec puree	€ 10,50	
Kinderijsje vanille   Glace vanille enfant	€ 3,00	