

DE COTERIE

Bij ons staan Europese en lokale producten centraal. Zo komt de vis uit de Noordzee en Europese wateren, vlees uit Europese weiden en worden de kruiden en bloemen om de hoek met de hand geplukt door het team.

Met lokale producten werken betekent ook met producten werken die in het seizoen zijn. Hierdoor verandert het menu het hele jaar door met de seizoenen mee.

Ons menu is bedacht om samen smaken te ontdekken waardoor wij aanraden om de gerechten lekker te delen.

APÉRITIF

Cava Brut Do Rigol / 0.0	8
Coter Spritz / 0.0	11
Negroni	13
Gin & Tonic	11
Huisgemaakte Limonade	5.5
Cocktail 0.0	9

BORREL

All Day Long

Spaanse Amandelen	4
Zuurdesem Wisselende Boter	8
Wisselende Borrel Kaas Zuurdesem	12.5
Pimiento De Padrón Honing	7.5
Holtkamp Oude Kaas Kroket Bieslook (3 st.)	7.5
Polpette Di Patate	8
Oester Sentinelle Spécial;	
Grapefruit Bleekselderij	5
Pata Negra Langoustine	6
Olijven Ansjovis	4
Ansjovis Kervel Sjalot Azijn	10
Mojama Pistache	12
Holtkamp Garnalen Kroket Tomaat (3 st.)	13.5
Cecina de León Citroen Amandel	12
Rillettes Cornichon	12
Pata Negra	17
Holtkamp Bitterballen (6 st.)	7.5
Krokante Kippendij Paprika	9

DIGESTIF

Quinta Da Romaneira Port Ruby/Tawny	7/8
Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez de Añada	7
Moscatel Roxo De Setúbal	6
Château Gravas Sauternes	7
Pajzos Tokaj Late Harvest	7
Coteaux du Layon Moulin de Chauvigné	9
Special Coffee's Irish Spanish French Italian	9

COCKTAILS

Coco Loco Coconut Rum Campari Chilli	14
Bourbon Blush Red Vermouth Cherry	13
La Fleur d'Oranger Gin Lavender Sinaasappel	12
Berry Bad Behavior Wodka Genepy Red Fruit	13
Espresso Tonkini Tonkaboon Wodka Room	14

DINER

Vanaf 17:30

Koud

Knolselderij Zwarte Olijf Hazelnoot Tuinkers	16
Koolraap Lavas Macadamia Bloedsinaasappel	16
Makreel Groene Gazpacho Piel de Sapo	19
'Filet De Coterie' Beenmerg Peterselie	19

Warm

Eikhaas Pastinaak Koffie Duindoornbes	18
Schorseneer Rogge Fenegriek Spruit	19
Heilbot Aardappel Garnaal Cavolo Nero	27
Hert Rode Biet Chocola Zwarte Knoflook Jus	33

Kaas

Alisia Victoria Tricerne Georgelet	
Epoisses Nu Basajo Pompoen Pedro Ximénez	17.5

Na

Brioche Appelstroop Karmozijn Peer Steranijs	12
Pistache Witte Chocolade Wei Citroen Tijm	12

Geen zin om te delen? Laat je verrassen door het

Chef's menu: Een 3-gangenmenu, samengesteld met de mooiste producten van het moment.

Chef's Menu	49.50
Vegetarisch	44.50
Wijnarrangement half/vol	15/25