

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 in Wassenaar 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	7.5
Coter Spritz / 0.0	11
Negroni	12
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
Holtkamp Oude Kaas Kroket Bieslook	7.5
Krokante Aardappel Gratin Saffraan	8

Oester Sentinelle Spécial;	
Grapefruit Bleekselderij	5
Pata Negra Langoustine	6
Olijven Ansjovis	4
Ansjovis Kervel Sjalot Azijn	10
Mojama Pistache	12
Cantabrische Ansjovis Zuurdesem	13
Holtkamp Garnalen Kroket Tomaat (3 st.)	13.5

Cecina de León Citroen Amandel	12
Rillettes Cornichon Zuurdesem	12
Pata Negra	17
Holtkamp Bitterballen (6 st.)	7.5
Krokante Kipendij 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

Rosalente Bruine Rum Honing Roze Peper	11
Alex' Favourite Rode Wijn Cognac Port	13
Green & Greek Vodka Mastiha Komkommer	12
La Fleur d'Oranger Gin Lavender Sinaasappel	12
Rhubarb Limonata Vodka Rabarber Citroen	12
Espresso Giltini Bruine Rum 43 Grand Marnier	13

DINER

Vanaf 17:30

Koud

Watermeloen Feta Walnoot Munt	15
Chioggia Biet Ajo Blanco Zuring Verveine	15
Makreel Groene Gazpacho Piel de Sapo	19
'Filet De Coterie' Langoustine Dragon	19

Warm

Prei Zwarte Knoflook Romesco Venkel	16
Ravioli Pistache Courgette Taleggio	21
Zeeduivel Langoustine Sinaasappel Snijbiet	27
Eend Peer Kastanje Cantharel Druif	32

Kaas

Langres Pont d'Yeu Saanen Blauw Korn Bleu	
Rabarber Sinaasappel Zuurdesem Croustons	17.5

Na

Bergamot Tonkaboon Amandel Kers Koffie	11
Brioche Beurre Noisette Donkere Rum	11

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	43.50