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	4.5
Brioche Toast I Geitenkaas I Doperwt	5
Zuurdesem I Wisselende Boter	8
Wisselende Borrel Kaas I Tramazini	12.5
Pimiento De Padrón I Honing	8,5
Holtkamp Oude Kaas Kroket (3 st.)	8.5
Krokante Oesterzwam I Eekhoorntjesbrood	10
Oester Sentinelle Spécial;	
Mignonette	4
Aardbei I Basilicum	5
Geitenyoghurt I Bottarga	6
Trio Oesters	13
Olijven I Ansjovis	4,5
Brioche Toast I Ansjovis I Mierikswortel	6
Ansjovis I Kervel I Sjalot I Azijn	11
Mojama I Watermeloen	12.5
Holtkamp Garnalen Kroket (3 st.)	14.5
Holtkamp Bitterballen (6 st)	8
Kippenlever Parfait I Calvados	12
Cecina de León I Citroen I Amandel	13
Pata Negra	18

DIGESTIF

Quinta Da Romaneira Port Ruby/Tawny	7/8
Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez de Añada	7
Château Gravas Sauternes	7
Pajzos Tokaj Late Harvest	7
Espresso Martini	13

COCKTAILS

Blues & Basil I Gin I Blauwe Bes I Basilicum	13
Pretty & Pink I Hibiscus I Gember I Gin I Piment	13
Cavarita I Grapefruit I Tequila I Triple Sec I Cava	14
Bourbon Bloom I Bourbon I PX I Saffraan	14
Dark & Decadent I Rum I Grand Marnier I Houtskool	15

DINER

Vanaf 17:30

Koud

Knolselderij I Zwarte Olijf I Hazelnoot I Tuinkers	16
Artisjok I Doperwt I Oost-Indische Kers I Olijf I Cashew	16
Zeebaars I Physalis I Mais I Zeekraal	18
Eend I Cantharel I Macadamia I Braam	18
"Filet De Coterie" I Strandkrab Brioche I Dragon	19

Warm

Courgettebloem I Rode Linzen I Ajo Blanco	16
Ravioli I Flespompoen I Beukenzwam I Olijf	22
Pulpo I Guanciale I Saffraan I Paprika	29
Kalfswang I Witlof I Piquillo I Pastinaak	31
Ribeye I Groene Asperge I Ansjovis	33

Kaas

Selectie van kaas I Vijg	18

Na

Banaan I Chocolade I Kardemon	12.5
Hibiscus I Jasmijn I Zwarte Sesam I Zwarte Bes	12.5
Special Coffee's I Irish I Spanish I French I Italian	9

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/Vegetarisch	49.50/44.50
Wijnarrangement half/vol	15/25

Allergieën? Vraag ons wat er mogelijk is.