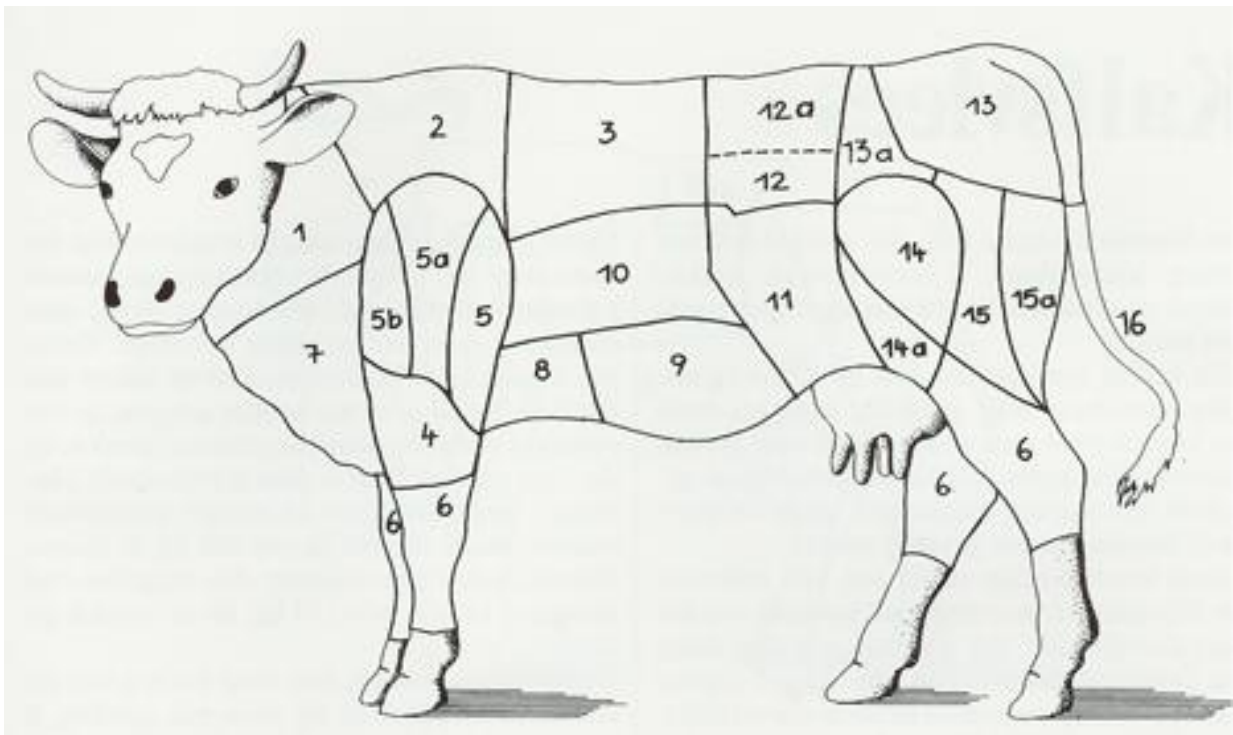
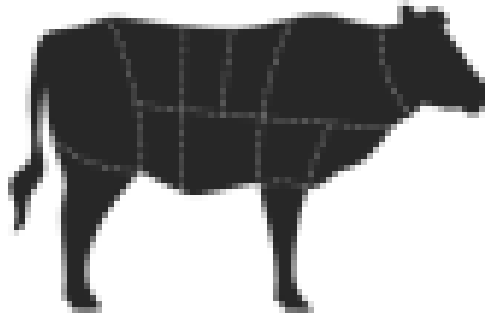


?



*Ken je de delen van de koe?*

# Côte À L' Ost



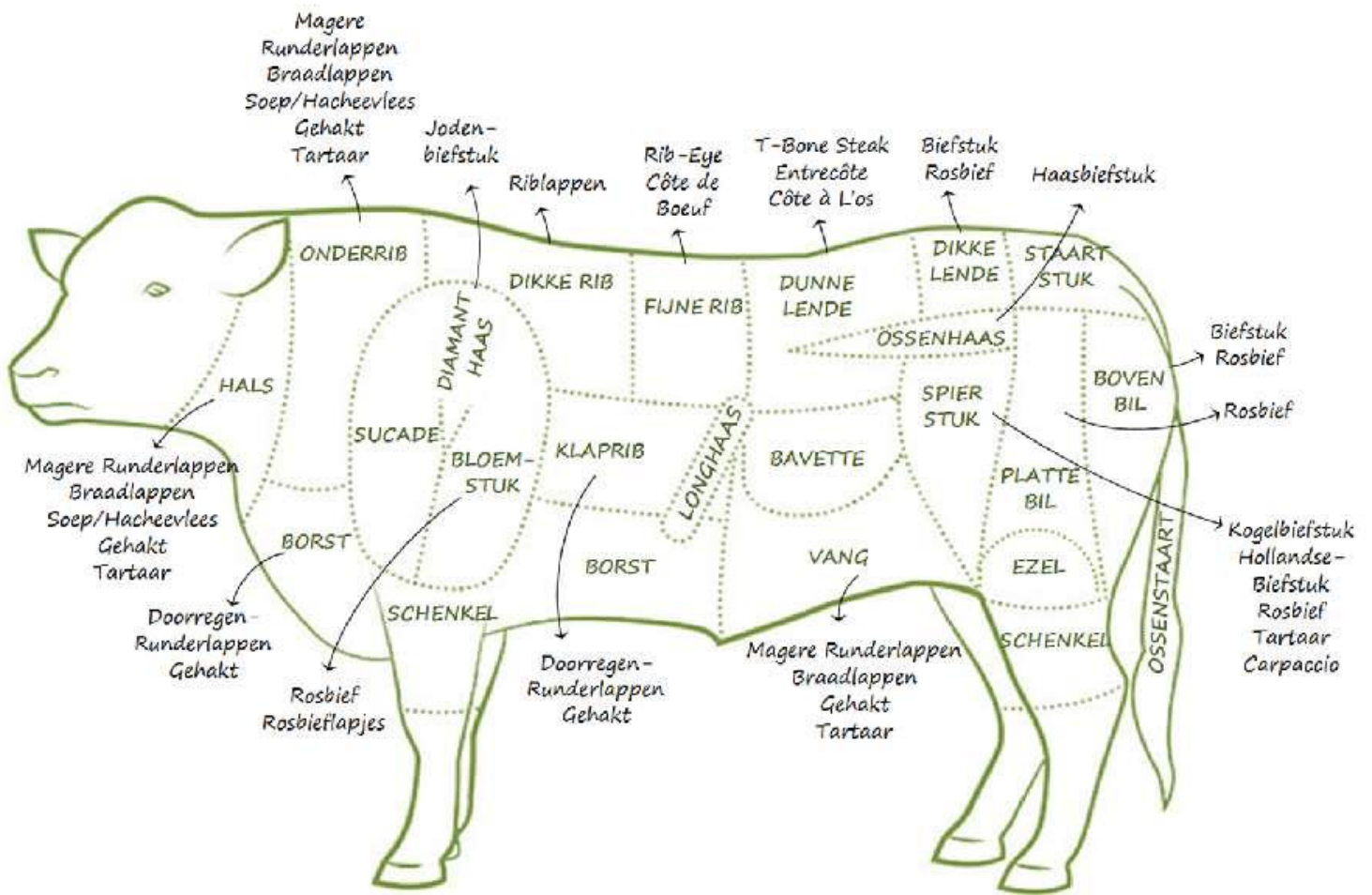
*Geniet van overheerlijke gerechten uit de Frans-Belgische keuken.*

*Ontspannen lunchen of culinair genieten,  
We verwelkomen u graag op volgende momenten:*

Maandag			18.00 - 22.00
Dinsdag			18.00 - 22.00
Woensdag	gesloten		
Donderdag			18.00 - 22.00
Vrijdag	12.00 - 15.00	en	18.00 - 22.00
Zaterdag			18.00 - 22.00
Zondag	12.00 - 15.00	en	18.00 - 22.00

Voor groepen vanaf 10 personen doen we ook graag tijdens de middag open.

Gelieve in het weekend vanaf groepen van 8 pers enkel uit onze menu's te kiezen aub.



## *Wie zijn wij?*



Bij Cote A L'Ost in Aalst kiest u volledig voor een eerlijke, Frans-Belgische keuken met invloeden uit het Zuiden.

Maar ook gerechten uit oma's keuken, voor de lekkere levensgenieters van vandaag . Gerechten zonder poespas, met smaak bereid en eigentijds gebracht in een sfeervolle en charmante setting. Ons creatieve keukenteam prikkelt al uw zintuigen met hun gerechten!

## *Pure kwaliteit op uw bord*



Je proeft de ambachten in elke hap.

Authentieke en pure ingrediënten die samen een onstuitbaar meesterwerk op je bord vormen. Klinkt goed? Nou, dat is het wel. Want bij vleesrestaurant Cote A L'Ost kom je niet aan kwaliteit te zitten.

Wij staan garant voor heerlijke vleesgerechten.

Zo proef je uitzonderlijk lekker rijp vlees – of droog gerijpt vlees. Laat je niet verachten!

## *Bruikbaarheid is de sleutel*



Zo mooi en smaakvol ligt het op je bord, zo comfortabel en casual dat het in de kamer ligt.

Ontspannen gezelligheid is wat ons restaurant is.

U merkt het meteen aan het sfeervolle interieur en de vriendelijke en warme service van onze medewerkers.

Ontspannen lunchen met collega's, een romantische avond culinair genieten of het ontdekken van smaakvolle sensaties met vrienden in een losse sfeer?

Aan de Côte A L'Ost in Aalst is alles mogelijk.

Ons menu brengt een heerlijke selectie gerechten uit de Franse keuken samen. Alle ingrediënten zijn uiterst vers en worden op een evenwichtige manier bereid door onze ervaren chef-koks. Van een snelle hap tot een stevig diner, u kunt ontspannen in ons restaurant in Relax, live en samen zijn: dat is waar Cote A L'Ost om draait.

## Aperitieven

Aperol Spritz	10,00€
Negroni puur	7,00€
Negroni fever-tree	10,00€
Negroni met cava	12,00€
Mojito %	10,00€
Pisang orange %	8,00€
Bitter tonic en passievrucht %	8,00€
Ricard	8,00€
Sherry	5,00€
Kirr met champagne	14,00€
Kirr witte wijn	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€
Martini wit /rood	7,00€
Gancia	6,00€
Porto Wit/ Rood	7,00€
Campari puur	6,00€
Campari orange / soda	9,00€
Bacardi mojito	13,00€
Picon witte wijn	9,00€
Caipirinha	13,00€
Witte porto met verse muntblaadjes en tonic	10,00€
Witte Martini met tonic	10,00€
Rode cello - albatross - limoncello - tonic	13,00€
Apple ciders Gold Apple (alc 4.5%)	4,00€
Apple ciders Red Berries (alc 4,5%)	4,00€
Apple ciders Elder Flower (alc 4,5%)	4,00€
<b>Onze Ginkaart</b> (tonic inbegrepen)	
Secret d' Alost	14,00€
G'vine	14,00€
Gordon's gin	11,00€
Hendricks	14,00€
Cockney's	13,00€
Tanqueray	13,00€
Bombay Sapphire	13,00€
Save the Queen / Rum / Elder Flower	13,00€
Monkey	15,00€
Mombasa Strawberry met hibiscus tonic	13,00€
Heeren Gin	13,00€

## Bieren

Carlsberg	4,00€
Jupiler 0%	3,00€
Jupiler	3,00€
Duvel	5,00€
Boon Oude Geuze 37,5cl	5,00€
Boon Oude Geuze 25cl	3,50€
Boon Oude Kriek 25cl	3,50€
Leffe blond	4,50€
Leffe bruin	4,50€
Affligem blond	4,50€
Orval	5,50€
Omer	4,50€
Karmeliet	5,00€
Westmalle dubbel	4,50€
Westmalle Tripel	5,00€

## Frisdranken

Gerolsteiner Naturell 25cl	3,00€
Gerolsteiner Naturell 50cl	5,00€
Gerolsteiner Naturell 75cl	7,50€
Gerolsteiner Sprudel 25cl	3,00€
Gerolsteiner Sprudel 50cl	5,00€
Gerolsteiner Sprudel 75cl	7,50€
Coca Cola	3,00€
Coca Cola light	3,00€
Coca Cola zero	3,00€
Orangine	3,00€
Looza oranje	3,00€
Fanta	3,00€
Looza Ace	3,00€
Ice tea	3,00€
Schweppes tonic	3,00€
Gini	3,00€
Verse sinaasappelsap	8,00€

# Suggesties

## Voorgerechten

Gegrilde octopus tentakels / platte kaas / rode uien / krokante parmaham			22,00€
Scampi Diabolique ( 6 stuks )	18,00€	( 10 stuk )	30,00€
Gegratineerde oester met wittewijnsaus	(12 stuks)	( 2pers )	45,00€
Scampi a la chef (6 stuks)	19,00€	( 10 stuk)	30,00€
Gebakken ganzelever met gekarameliseerd appeltijs en toast			23,00€

## Hoofdgerechten



Australian Tomahawk Rib		(2pers.)	85,00€
Cote à l'ost	1.4 kg	(3pers.)	90,00€
Ribeye met gestoofd witloof			35,00€
Kalfswezerik "Archiduc"			42,00€
Gegrilde Irish cuberoll + 500 gr		( 1pers)	45,00€
Tagliata di Manzo			35,00€
Gegrilde lamskoteletten met tijm en citroensap			35,00€
Lamskroon in de oven met boontjes, en kruidenbotersaus			45,00€

## Verse sauzen

Béarnaise			5,00€
Pepersaus			3,00€
Champignonroomsaus			3,00€
Provençal			3,00€
Champignon Natuur			3,00€
BlackwellSaus			3,00€
Choronsaus			3,00€

## Wildsuggesties

Kijk op de volgende pagina de vleeshoofdgerechten voor onze wildsuggesties.  
U zal er wild van worden...

# Voorgerechten

## OESTERS

	6 stuks	9 stuks	12 stuks
Zeeuwse creuses	22,00€	28,00€	34,00€
Soep van de dag			7,00€
Verse kreeftensoep			12,00€
Kaaskroketten 2 st			15,00€
Duo kaas en garnaal kroketten			17,00€
Garnalencocktail			17,00€
Garnaalkroketten 2 St.	19,00€	( 3 st )	28,00€
(3Scampi in lookboter 6 st			16,00€
Scampi in lookboter 10 st			27,00€
Scampi op indische wijze 6 st			18,00€
Scampi op indische wijze 10 st			30,00€
Gegrilde Gamba's 4 st			22,00€
Salade parmaham			17,00€
Escargots de bourgogne			13,00€
Rundscarpaccio			18,00€
Voorgerechten worden opgediend met Brood.			
Supplement friet, sla, kroketten, rijst, pasta			3,00€

Aangezien wij steeds met dagverse ingrediënten werken,  
kan de bereidingstijd soms iets lager zijn. Dank voor je begrip.



Heeft u een allergie, meld het ons.  
We houden er zeker rekening mee bij de bereiding van onze gerechten.



## Hoofdgerecht vlees

Cote à l'ost (2 pers)	60,00€
Balletjes in tomatensaus	22,00€
Balletjes in tomatensaus voor de kleintjes	16,00€
Konijn op z'n Vlaams met appelmoes	25,00€
Gentse stoverij	25,00€
Filet pur	42,00€
Filet mignon	28,00€
Ossobuco met pasta	30,00€
Vol-au-vent	25,00€

## Wildsuggesties

**Enkel in het seizoen van 15 oktober t.e.m, 15 januari.**

### Voorgerecht

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en toast	23,00€
Carpaccio van hert met truffel	25,00€
Wildpaté met uienconfituur en toast	17,00€

### Hoofdgerecht

Hertenfilet met gestoofd witloof en peperroomsaus	35,00€
Stoofpotje nav hinde met jagerssaus, appel, peer en veenbessen	25,00€
Reenootjes met ganzelever, appel, peer en veenbessen	37,00€
Fazant à la Brabançonne (2 pers.)	56,00€
Met gebakken witloof en gerookte spekjes	
Fazant met peperroomsaus, appel, peer en veenbessen (2 pers.)	56,00€

Wildgerechten worden geserveerd met kroketten.

Alle andere gerechten worden geserveerd met frieten en mayonaise  
( extra )

3,00€

Take-away ( draagzak, plastic )

0,50€

## Onze menu



**Salade parmaham**

**Of**

**Zeeuwse Creuze**

**Of**

**Scampi op indische wijze**

-----

**Cote à l'ost met peperroomsaus (2pers.)**

**Of**

**Kabeljauwfilet met witte wijnsaus**

-----

**Crème brûlée |**

**Of**

**Vanille-ijs met slagroom**

-----

**Koffie**

**65,00€pp inclusief 1/2 fles wijn per persoon**

**55,00€ pp zonder wijn**

## Hoofdgerechten VIS

Gebakken gambas	6 st	30,00€
Gamba's in de oven met kruidenboter	6 st	35,00€
Gebakken Paling met sjalotten of champignons		35,00€
paling (in groen, of provençiale )		32,00€
Vers gebakken zeetong		45,00€
1/1 Kreeft "Belle Vue" 600gr.		50,00€
1/1 Kreeft in botersaus met look 600gr.		55,00€
Tomaat garnaal 2 st met frietjes		35,00€
1/1 Kreeft gegratineerd met champagne saus		60,00€

## Zeevruchtenschotels

Enkel in de zomerperiode van 22 juni tot 23 september

<b>Zeevruchtenschotel I</b>	<b>(1pers.) 26.00€</b>
3 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen	
<b>Zeevruchtenschotel II met kreeft</b>	<b>(1pers.) 70.00€</b>
6 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen	
+ volledige kreeft	
<b>Zeevruchtenschotel III met kreeft</b>	<b>(2pers.) 98,00€</b>
12 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen	
+ 2 halve kreefte	

## Nagerechten

<i>Crème brûlée</i>		<b>8.00€</b>
<i>Vanille-ijs met huisebereide advocaat</i>		<b>9,00€</b>
<i>Vanille-ijs met geflambeerde krieken</i>		<b>10,00€</b>
<i>Vanille-ijs met slagroom</i>		<b>7,00€</b>
<i>Sorbet van Passievruchten met albatross</i>		<b>8.00€</b>
<i>Sorbet van Passievruchten met wodka</i>		<b>10,00€</b>
<i>Sorbet van Passievruchten met champagne</i>		<b>12.00€</b>
<i>Dame Blanch</i>		<b>8,00€</b>
<i>Coupe Bresilienne</i>		<b>10,00€</b>
<i>Coupe Aardbeien (tijdens het seizoen)</i>		<b>10.00€</b>
<i>Sabayon met vanille ijs en passievrucht</i>	<b>(1pers)</b>	<b>14.00€</b>
<i>Sabayon met vanille ijs en passievrucht</i>	<b>(min 2pers)</b>	<b>20,00€</b>
<i>Banana split</i>		<b>10,00€</b>
<i>Panna cotta a la chef</i>		<b>10,00€</b>

## Warme dranken

Koffie	3,00€	<i>dubbel espresso</i>	5,00€
Thee (munt, linden, groene, zwart, camomile, rozenbottle,)			3,00€
Kruiden Thee, mango,passie, groene,cocktail,maison , verse muntthee			4,50€
Capuccino			4,50€
Koffie verkeerd			4,50€
Warme chocolademelk			3,50€
Iersh koffie			9,00€
French koffie			9,00€
Italiaanse koffie			9,00€
Albanie koffie met Skénderbeu cognac			9,00€
Flemish koffie			9,00€

## Sterke Dranken

Jenever			5,00€
Raki			7,00€
Cognac			9,00€
Calvados			8,00€
Red label			7,00€
J&B			7,00€
J&B cola			12,00€
Cuba libre			13,00€
Sambucca			7,00€
Poire Williams			10,00€
Amaretto			7,00€
Grand Marnier			7,00€
Limoncello			6,00€
Mandarine Napoleon			7,00€
Bacardi cola			12,00€
Cointreau			7,00€
Bacardi			7,00€
Baileys			7,00€
Disaronno			9,00€
Single Malt Whiskey Glenfiddich			12,00€
Single Malt Whiskey Oban			15,00€
Single Malt Whiskey De Balvenie			15,00€
Single Malt Whiskey Dalwhinnie			15,00€

