

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.

WARME DRANKEN

Espresso	2.75
Dubbele Espresso	3.75
Koffie	3
Koffie Verkeerd	3.5
Cortado	3
Cappucino	3.5
Latte Macchiato (+Havermelk)	4 0.75
Ijskoffie	5
Diverse Thee	4
Warme Chocolademelk (+Slagroom)	4 0.75

BORREL

All Day Long	
Spaanse Amandelen	4
Zuurdesem Eekhoortjesbrood Boter	7
Wisselende Borrel Kaas Zuurdesem	12.5
Pimiento De Padrón Lavas	7
Holtkamp Oude Kaas Krokot Lavas (3 st.)	7
Krokante Aardappel Gratin Saffraan	8
Oester Geay Spéciales;	
Kefir Witte Balsamico Vijg Vijgenblad	5
Pata Negra Crème Fraîche Tomaat	5
Olijven Ansjovis	4
Ansjovis Aardappel Chips Olijven	8
Mojama Citroen Pistache	11
Cecina de León Citroen Amandel	11
Rillette Cornichon Zuurdesem	11
Pata Negra	17
Holtkamp Bitterballen (6 st)	7.5
Krokante Kippendij Paprika	9

FRIS

Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Fuze Tea	3
Fuze Tea Green	3
Fever Tree Tonic	4
Fever Tree Ginger Beer	4
Fever Tree Ginger Ale	4
Appelaere Appelsap	4.5
Perelaere Perensap	4.5
Verse Jus	5

LUNCH

1200-15:00	
Tomaat Ricotta Vanille Basilicum	14
Paprika Aubergine Courgette Salie	15
Beekridder Noordzee Garnaal Radijs Prei	17
'Filet De Coterie' Spekbokking Lavas	19
Pasta Eidooier Lavas Seizoensgroenten	16
<i>Kaas</i>	
Coeur Neufchatel Fermier Cabricharme Saanen Blauw Shropshire Blue Vijg Zuurdesem Croutons	17.5
<i>Na</i>	
Braam Yoghurt Dille	10

