

## VOORGERECHTEN

**BURRATA** 12

GEROOSTERDE GROENTEN - BURRATA -  
MARINARA SAUS - WARM GESERVEERD

**RUNDER CARPACCIO** 12.5

PARMEZAAN - HUISGEMAAKTE PESTO -  
KAPPERTJES - RUCOLA

**STEAK TARTARE** 13

HANDGESNEDEN RUNDVLEES -  
KWARTELEITJE - TRUFFELMAYONAISE

**TONIJN CEVICHE** 12.5

LECHE DE TIGRE - AVOCADO - KORIANDER

**RAVIOLI** 11.5

HUISGEMAAKT - SPINAZIE - RICOTTA -  
SALIEBOTER - PARMEZAAN

**SOEP V/D CHEF** 7.5

HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE DAG

## COSTER CLASSICS

**STEAK TARTARE** 21

HANDGESNEDEN RUNDVLEES -  
TRUFFELMAYONAISE - EIDOOIER - FRITES

**COSTERSATÉ** 19.5

KIPPENDIJEN - COSTER MARINADE -  
ATJAR - KROEPOEK - FRITES

**COSTERBURGER** 18.5

KAAS - SERRANO - TOMAAT - SPINAZIE -  
TRUFFELMAYONAISE - FRITES - SALADE

## HOOFDGERECHTEN

**LAMSSTEAK** 26.5

POMMES FONDANT - BIMBI -  
ERWTENCRÈME - JUS DE VEAU

**GEGRILDE ZALM** 23

SPAGHETTI VAN COURGETTE -  
CHERRY TOMATEN - HOLLANDAISE

**RAVIOLI** 21

HUISGEMAAKT - SPINAZIE - RICOTTA -  
SALIEBOTER - PARMEZAAN

**BURRATA RISOTTO** 19.5

ZONGEDROOGDE TOMATEN - BURRATA -  
BASILICUM - SERRANO CRUMBLE - RUCOLA

**KAASFONDUE** 20.5

HUISGEMAAKT MET KAZEN VAN  
DE KAASKAMPANJE - CRUDITÉ - BROOD

## DESSERTS

**CHOCOLADE TARTE** 8.5

PURE CHOCOLADE - OREO -  
ZEEZOUT - ROOD FRUIT

**TIRAMISU** 9

AMARETTO - LANGE VINGERS - KOFFIE

**CRÈME BRÛLÉE** 8

OP KLASSIEK FRANSE WIJZE

**KAASPLANK** 12.5

3 KAZEN VAN DE KAASKAMPANJE

## STARTERS

**BURRATA** 12

ROASTED VEGETABLES - BURRATA -  
MARINARA SAUCE - SERVED WARM

**BEEF CARPACCIO** 12.5

PARMESAN - HOMEMADE PESTO -  
CAPERS - ARUGULA

**STEAK TARTARE** 13

RAW MINCED MEAT - QUAIL EGG -  
TRUFFLEMAYONNAISE

**TUNA CEVICHE** 12.5

LECHE DE TIGRE - AVOCADO - CORIANDER

**RAVIOLI** 11.5

HOMEMADE RAVIOLI - SPINACH -  
RICOTTA - SAGE BUTTER - PARMESAN

**CHEF'S SOUP** 7.5

HOMEMADE SOUP OF THE DAY

## COSTER CLASSICS

**STEAK TARTARE** 21

RAW MINCED MEAT - EGG YOLK -  
TRUFFLEMAYONNAISE - FRIES

**COSTERSATÉ** 19.5

CHICKEN TIGHS - COSTERMARINADE -  
PICKLED VEGGIES - FRIES

**COSTERBURGER** 18.5

CHEESE - SERRANO - TOMATO - SPINACH -  
TRUFFLEMAYONNAISE - SALAD - FRIES

## MAINS

**LAMB STEAK** 26.5

POMMES FONDANT - BIMBI -  
CREAM OF SPLIT PEAS - JUS DE VEAU

**GRILLED SALMON** 23

ZUCCHINI SPAGHETTI -  
CHERRY TOMATOES - HOLLANDAISE

**RAVIOLI** 21

HOMEMADE RAVIOLI - SPINACH -  
RICOTTA - SAGE BUTTER - PARMESAN

**BURRATA RISOTTO** 19.5

SUN-DRIED TOMATOES - BURRATA -  
BASIL - SERRANO CRUMBLE - ARUGULA

**CHEESEFONDUE** 20.5

HOMEMADE FONDUE SERVED WITH  
BREAD & VEGGIES

## DESSERTS

**CHOCOLATE TARTE** 8.5

DARK CHOCOLATE - OREO -  
SEA SALT - FORREST FRUIT

**TIRAMISU** 9

AMARETTO - LADYFINGERS - COFFEE

**CRÈME BRÛLÉE** 8

CLASSIC FRENCH

**CHEESE PLATTER** 12.5

3 CHEESES SERVED WITH FIG BREAD