

VOORGERECHTEN

BURRATA 13
Geroosterde paprika - Cherry tomaat -
Balsamico - Pistache - Crostini

RUNDER CARPACCIO 13.5
Parmezaan - Huisgemaakte pesto -
Kappertjes - Rucola

STEAK TARTARE 14
Handgesneden rundvlees - Crostini -
Kwarteleitje - Truffelmayonaise

GAMBA'S PIRI PIRI 13
Gebakken in pittige knoflookolie

ZALMTARTAAR 12
Avocado - Limoen - Kappertjes -
Bieslook - Crostini

SOEP V/D CHEF 8.5
Huisgemaakte soep van de dag -
Geserveerd met brood

-SIDES-

BROOD + DIPS
2 pers. 4 / 4 pers. 6

SIDE SALAD 6.5

PORTIE FRITES 4.5

FRITES PARMEZAAN 6.5
Met truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE 27.5
Chimichurri -
Geroosterde zomergroenten - Krieltjes

GEGRILDE ZALM 24.5
Zalmfilet - Citrus-dillesaus -
Geroosterde zomergroenten - Krieltjes

MOULES - FRITES 23
Mosselpan op klassiek Franse wijze -
Cocktail- en knoflooksaus - Frites

KAASFONDUE 22.5
Huisgemaakt met kazen van de
KaasKampanje - Brood - Crudit 

BURRATA RISOTTO 23
Burrata - Groene asperges - Citroen -
Zongedroogde tomaat - Rucola

STEAK TARTARE 23
Handgesneden rundvlees - Eidooier -
Truffelmayonaise - Crostini - Frites

COSTERSAT  19.5
Kippendijen - Satésaus - Kroepoek -
Coster marinade - Atjar - Frites

COSTERBURGER 19.5
Kaas - Serrano - Tomaat - Ui - Spinazie -
Truffelmayonaise - Salade - Frites

DESSERTS

PANNA COTTA 9
Mango - Kokos - Limoen - Vanille

DAME BLANCHE 8
Vanille-ijs - Chocolade saus - Slagroom

CRÈME BRÛLÉE 8.5
Op klassiek Franse wijze

AFFOGATO 5.5
Vanille-ijs - Espresso

KAASPLANK 12.5
3 kazen van de KaasKampanje -
Vijgenbrood - Crackers

SPECIAL COFFEE 9
Koffie - Likeur - Ongezoete room
(Alle combinaties zijn mogelijk)

SCROPPINO 9
Vodka - Grand Cuvée Brut - Citroensorbetijs

ESPRESSO MARTINI 11
Espresso - Vodka - Kahlúa

Coster^{52°}

STARTERS

BURRATA

Roasted peppers - Cherry tomato -
Balsamic - Pistachio - Crostini

13

BEEF CARPACCIO

Parmesan - Homemade pesto -
Capers - Arugula

13.5

STEAK TARTARE

Raw minced meat - Crostini -
Quail egg - Trufflemayonnaise

14

PIRI PIRI PRAWNS

Baked in spicy garlic oil

13

SALMON TARTARE

Avocado - Lime - Capers -
Chives - Crostini

12

CHEF'S SOUP

Homemade soup of the day -
Served with bread

8.5

-SIDES-

BREAD + DIPS
2 pers. 4 / 4 pers. 6

SIDE SALAD 6.5

FRENCH FRIES 4.5

PARMESAN FRIES 6.5
With trufflemayonnaise

MAINS

SIRLOIN STEAK

Chimichurri -
Roasted seasonal veggies - Baby potatoes

27.5

GRILLED SALMON

Salmon fillet - Citrus-dill sauce -
Roasted seasonal veggies - Baby potatoes

24.5

MOULES - FRITES

Mussels served with
cocktail- and garlicaucce - Frites

23

CHEESEFONDUE

Homemade cheese fondue served
with bread & veggies

22.5

BURRATA RISOTTO

Burrata - Green asparagus - Lemon -
Sun-dried tomato - Arugula

23

STEAK TARTARE

Raw minced meat - Egg yolk -
Trufflemayonnaise - Crostini - Frites

23

COSTERSATÉ

Chicken thighs - Peanut sauce -
Costermarinade - Pickled veggies - Frites

19.5

COSTERBURGER

Cheese - Serrano - Tomato - Onion -
Spinach - Trufflemayonnaise - Salad - Frites

19.5

DESSERTS

PANNA COTTA

Mango - Coconut - Lime - Vanilla

9

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream - Chocolate saus - Cream

8

CRÈME BRÛLÉE

Traditional French recipe

8.5

AFFOGATO

Vanilla ice cream - Espresso

5.5

CHEESE PLATTER

3 cheeses served with fig bread &
crackers

12.5

SPECIAL COFFEE

Coffee - Liqueur - Freshly whipped cream
(Any combination is possible)

9

SCROPPINO

Vodka - Grand Cuvée Brut - Lemon sorbet

9

ESPRESSO MARTINI

Espresso - Vodka - Kahlúa

11

Coster^{52°}