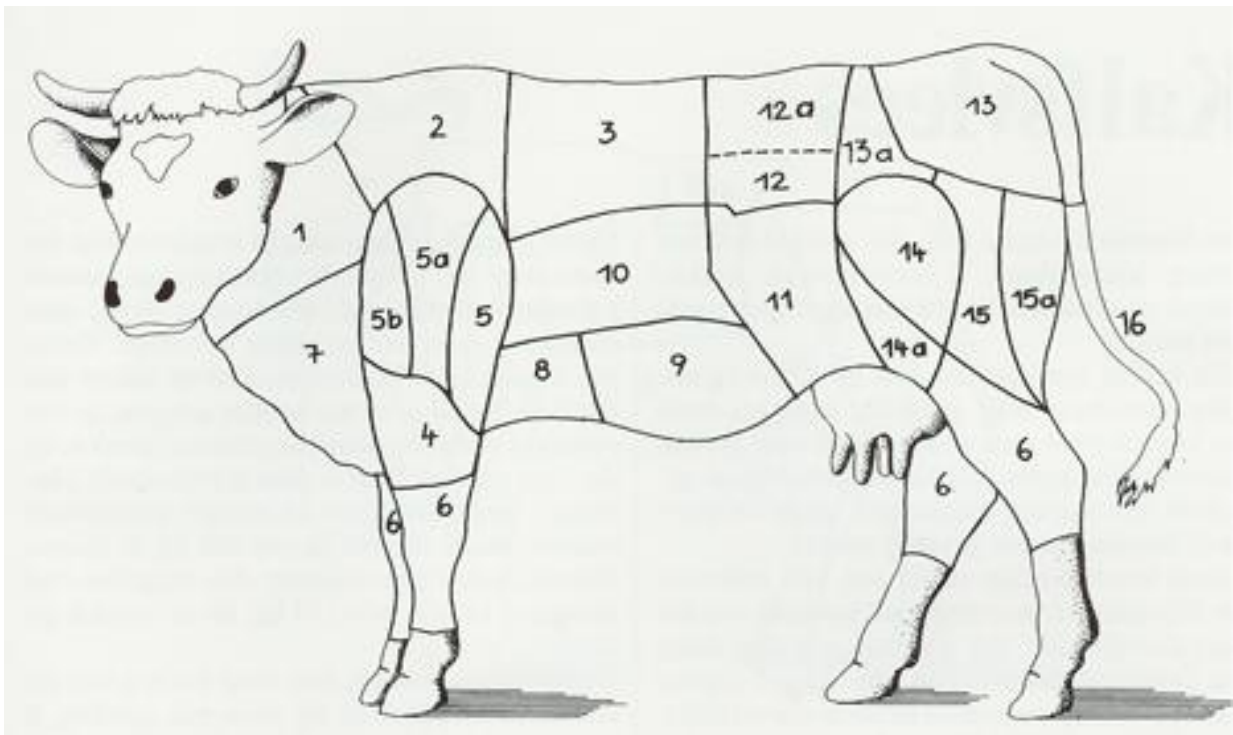


?



*Ken je de delen van de koe?*

# Côte À L' Ost



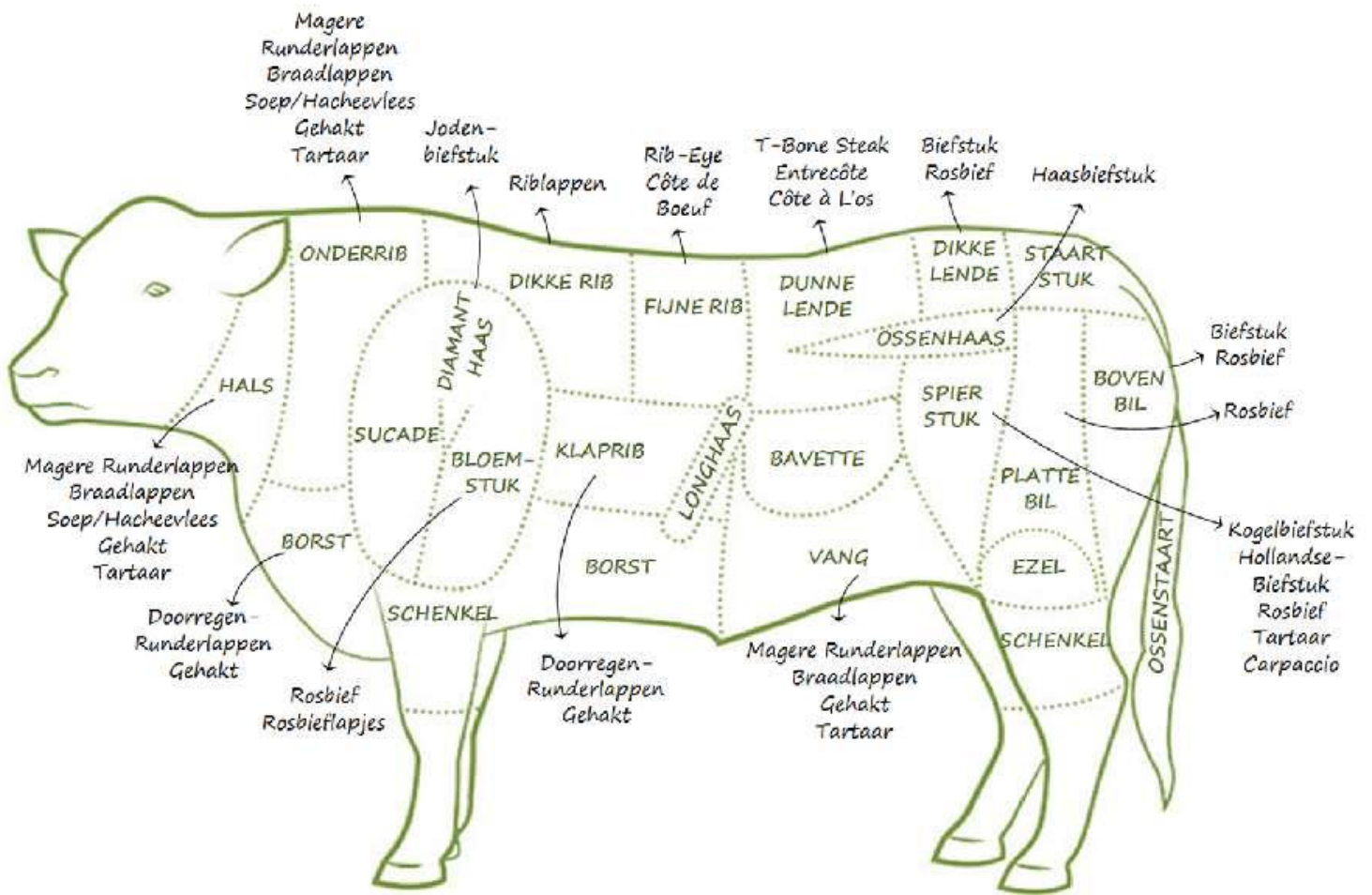
*Geniet van overheerlijke gerechten uit de Frans-Belgische keuken.*

*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€**

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



## ***Hoofdgerecht vlees***

<i>Cote à l'ost (2 pers)</i>	<b>60,00€</b>
<i>Balletjes in tomatensaus</i>	<b>20,00€</b>
<i>Balletjes in tomatensaus voor de kleintjes</i>	<b>14,00€</b>

<i>Konijn op z'n Vlaams</i>	<b>22,00€</b>
<i>Gentse stoverij</i>	<b>22,00€</b>
<i>Filet pur</i>	<b>37,00€</b>
<i>Filet mignon</i>	<b>28,00€</b>
<i>Ossobuco met pasta</i>	<b>28,00€</b>
<i>Vol-au-vent</i>	<b>22,00€</b>

## ***Hoofdgerechten VIS***

<i>Gebakken gambas</i>	<b>6 st</b>	<b>30,00€</b>
<i>Gamba's in de oven met kruidenboter</i>	<b>6 st</b>	<b>35,00€</b>
<i>Paling (in groen, of gebakken of provençiale)</i>		<b>32,00€</b>
<i>Vers gebakken zeetong</i>		<b>37,00€</b>
<i>Zeetong à l'Ostendaise</i>		<b>40,00€</b>
<i>1/1 Kreeft "Belle Vue" 600gr.</i>		<b>50,00€</b>
<i>1/1 Kreeft in botersaus met look 600gr.</i>		<b>52,00€</b>
<i>Tomaat garnaal 2 st met frietjes</i>		<b>30,00€</b>
<i>1/1 Kreeft gegratineerd met champagne saus</i>		<b>55,00€</b>

## ***Bieren***

<i>Carlsberg</i>	<b>3,00€</b>
<i>Jupiler 0%</i>	<b>3,00€</b>
<i>Jupiler</i>	<b>3,00€</b>
<i>Duvel</i>	<b>5,00€</b>
<i>Boon Oude Geuze 37,5cl</i>	<b>5,00€</b>
<i>Boon Oude Geuze 25cl</i>	<b>3,50€</b>
<i>Boon Oude Kriek 25cl</i>	<b>3,50€</b>
<i>Leffe blond</i>	<b>4,50€</b>
<i>Leffe bruin</i>	<b>4,50€</b>
<i>Affligem blond</i>	<b>4,50€</b>

<i>Orval</i>	<i>5,50€</i>
<i>Omer</i>	<i>4,50€</i>
<i>Karmeliet</i>	<i>5,00€</i>
<i>Westmalle dubbel</i>	<i>4,50€</i>
<i>Westmalle Tripel</i>	<i>5,00€</i>

## *Frisdranken*

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

# Suggesties

## Voorgerechten

Gegrilde octopus tentakels / platte kaas / rode uien / krokante parmaham	20,00€		
Scampi Diabolique ( 6 stuks )	18,00€	( 10 stuk )	27,00€
Gegratineerde oester met wittewijnsaus	(12 stuks )	( 2pers )	40,00€
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"		37,00€
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, aardappelen en kruidenbotersaus		40,00€

## Verse sauzen

Béarnaise	4,50€
Pepersaus	3,00€
Champignonroomsaus	3,00€
Provençal	3,00€
Champignon Natuur	3,00€
BlackwellSaus	3,00€

## Wildsuggesties

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



## ***Voorgerechten***

### **OESTERS**

	<i>6 stuks</i>	<i>9 stuks</i>	<i>12 stuks</i>
<i>Zeeuwe creuses</i>	<b>20,00€</b>	<b>26,00€</b>	<b>32,00€</b>
<i>Soep van de dag</i>			<b>7,00€</b>
<i>Verse kreeftensoep</i>			<b>12,00€</b>
<i>Kaaskroketten 2 st</i>			<b>13,00€</b>
<i>Duo kaas en garnaal kroketten</i>			<b>15,00€</b>
<i>Garnalencocktail</i>			<b>15,00€</b>
<i>Garnaalkroketten 2 st.</i>			<b>17,00€</b>
<i>Scampi in lookboter 6 st</i>			<b>16,00€</b>
<i>Scampi in lookboter 10 st</i>			<b>25,00€</b>
<i>Scampi op indische wijze 6 st</i>			<b>18,00€</b>
<i>Scampi op indische wijze 10 st</i>			<b>28,00€</b>
<i>Gegrilde Gamba's 4 st</i>			<b>22,00€</b>
<i>Salade parmaham</i>			<b>16,00€</b>
<i>Escargots de bourgogne</i>			<b>13,00€</b>
<i>Rundscarpaccio</i>			<b>17,00€</b>
<i>Voorgerechten worden opgediend met Brood.</i>			
<i>Supplement friet, sla, kroketten, rijst, pasta</i>			<b>3,00€</b>

*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.*

***Zeevruchtenschotels***

***Enkel in de zomerperiode van 22 juni tot 23 september***

**Zeevruchtenschotel I** (1pers.) 26.00€

3 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen

**Zeevruchtenschotel II met kreeft** (1pers.) 70.00€

6 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen  
+ volledige kreeft

**Zeevruchtenschotel III met kreeft** (2pers.) 98,00€

12 st oesters + wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen  
+ 2 halve kreefte

## **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 22,00€

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 23,00€

Reenootjes met ganzelever, appel, peer en veenbessen 35,00€

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*

*Halve Baby kreeft met kruidenboter*

-----

*Crème brulée |*

*Of*

*Vanille-ijs met slagroom*

-----

*Koffie*

*62,00€pp inclusief 1/2 fles wijn per persoon*

*52,00€ pp zonder wijn*

## ***Nagerechten***

<i>Crème brûlée</i>		<i>7.00€</i>
<i>Vanille-ijs met huisebereide advocaat</i>		<i>9,00€</i>
<i>Vanille-ijs met geflambeerde krieken</i>		<i>10,00€</i>
<i>Vanille-ijs met slagroom</i>		<i>7,00€</i>
<i>Sorbet van Passievruchten met albatross</i>		<i>8.00€</i>
<i>Sorbet van Passievruchten met wodka</i>		<i>9,00€</i>
<i>Sorbet van Passievruchten met champagne</i>		<i>12.00€</i>
<i>Dame Blanche</i>		<i>8.00€</i>
<i>Coupe Bresilienne</i>		<i>9,00€</i>
<i>Coupe Aardbeien (tijdens het seizoen)</i>		<i>10.00€</i>
<i>Sabayon met vanille ijs en passievrucht</i>	<i>(1pers)</i>	<i>13.00€</i>
<i>Sabayon met vanille ijs en passievrucht</i>	<i>(min 2pers)</i>	<i>20,00€</i>
<i>Banana split</i>		<i>10,00€</i>

## **Warme dranken**

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

## **Sterke Dranken**

<i>Jenever</i>	<b>5,00€</b>
<i>Raki</i>	<b>7,00€</b>
<i>Cognac</i>	<b>8,00€</b>
<i>Calvados</i>	<b>8,00€</b>
<i>Red label</i>	<b>7,00€</b>
<i>J&amp;B</i>	<b>7,00€</b>
<i>J&amp;B cola</i>	<b>10,00€</b>
<i>Cuba libre</i>	<b>12,00€</b>
<i>Sambucca</i>	<b>7,00€</b>
<i>Poire Williams</i>	<b>10,00€</b>
<i>Amaretto</i>	<b>7,00€</b>
<i>Grand Marnier</i>	<b>7,00€</b>
<i>Limoncello</i>	<b>6,00€</b>
<i>Mandarine Napoleon</i>	<b>7,00€</b>
<i>Bacardi cola</i>	<b>12,00€</b>
<i>Cointreau</i>	<b>7,00€</b>
<i>Bacardi</i>	<b>7,00€</b>
<i>Baileys</i>	<b>7,00€</b>
<i>Disaronno</i>	<b>9,00€</b>
<i>Single Malt Whiskey Glenfiddich</i>	<b>12,00€</b>
<i>Single Malt Whiskey Oban</i>	<b>14,00€</b>
<i>Single Malt Whiskey De Balvenie</i>	<b>15,00€</b>
<i>Single Malt Whiskey Dalwhinnie</i>	<b>14,00€</b>

