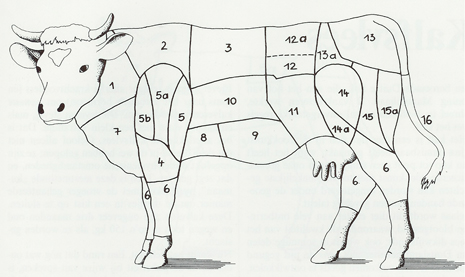
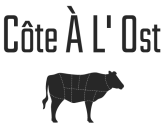
?



*Ken jij de delen van de koe ?*



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

*Ontspannen lunchen of culinair genieten,*

*Wij verwelkomen u graag op volgende momenten :*

Maandag - 18.00 - 22.00

Dinsdag - 18.00 - 22.00

Woensdag gesloten

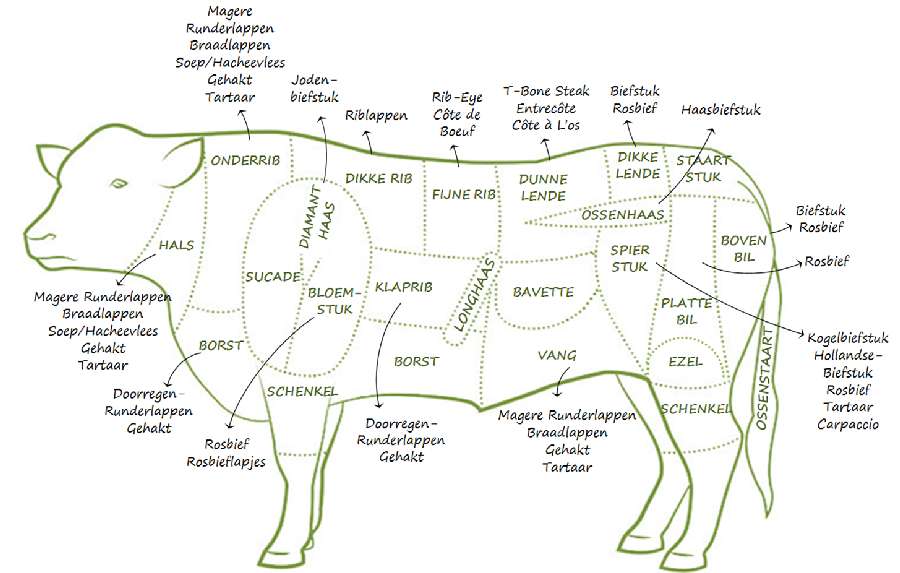
Donderdag - 18.00 - 22.00

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.



Over ons

https://www.cotealost.be/uploads/743x0_654x0/hr6.png

Bij Cote A L'Ost in Aalst kiest u voluit voor de eerlijke, Frans-Belgische keuken met Zuiderse invloeden.

Maar ook gerechten uit grootmoeders keuken, voor de smakelijke levensgenieters van vandaag. Gerechten zonder poeha, smaakvol bereid en hedendaags gebracht in een sfeervol en charmant kader.

Ons creatieve keukenteam zal met haar gerechten al je zintuigen prikkelen !

Pure kwaliteit op uw bord

https://www.cotealost.be/uploads/653x0_495x0/hr6.png

U proeft vakmanschap in elke hap.

Oprechte, pure ingrediënten die samen een niet te weerstaan meesterwerkje vormen op uw bord.

Klinkt goed? Wel, dat is het ook. Want aan kwaliteit komt u bij vleesrestaurant Cote A L'Ost niets tekort.

Wij staan garant voor verrukkelijke vleesgerechten.

Zo proeft u uitzonderlijk lekker gerijpt vlees – of dry aged meat. Niet te versmaden!

Gezelligheid staat centraal

https://www.cotealost.be/uploads/653x0_495x0/hr6.png

Zo mooi en smaakvol het is op uw bord, zo gezellig en ongedwongen gaat het er aan toe in de zaal.

Ontspannen samen zijn, daar draait het om in ons restaurant.

Dat merkt u meteen aan de sfeervolle inrichting én de vriendelijke, warme bediening van onze medewerkers.

Ontspannen lunchen met collega’s, een romantisch avondje culinair genieten  
of samen met de vrienden smaakvolle sensaties ontdekken in een losse sfeer?

Bij Côte A L'Ost in Aalst kan het allemaal.

Onze menukaart verzamelt een overheerlijke selectie aan gerechten uit de Franse keuken. Alle ingrediënten zijn uiterst vers en worden evenwichtig bereid door onze ervaren chefs. Van snelle hap tot uitgebreid tafelen, in ons restaurant in Aalst komt u even tot rust.

Ontspannen genieten, lekker beleven en heerlijk samen zijn: daar draait het om bij Cote A L'Ost.

Aperitieven

*Aperol Spritz* **9,00€**

*Negroni puur* **6,00€**

*Negroni fever -tree* **9,00€**

*Negroni met cava* **12,00€**

*Mojito % pisang orange %* **7,00€**

*Bitter – tonic en passievrucht %* **8,00€**

*Sherry* **5,00€**

*Kirr met champagne* **12,00€**

*Kirr – witte wijn* **6,00€**

*Pineau des Charentes* **5,00€**

*Martini wit /rood* **7,00€**

*Gancia* **6,00€**

*Porto wit/rood* **7,00€**

*Campari puur* **6,00€**

*Ricard* **8,00€**

*Campari orange /soda* **8,00€**

*Bacardi mojito*  **12,00€**

*Picon - witte wijn* **9,00€**

*Caipirinha* **12,00€**

*Witte porto met verse muntblaadjes en tonic* **9,00€**

*Witte martini met tonic* **8,00€**

*Red cello - albatross - limoncello - tonic* **12,00€**

*Apple Ciders Gold apple (alc 4,5%)* **3,50€**

*Apple Ciders Red Berries (alc 4,5%)* **3,50€**

*Apple Ciders Elder Flower (alc 4,5%)* **3,50€**

***Onze Ginkaart*** *(tonic inbegrepen)*

*G’vine* **13,00€**

*Gordon's gin* **10,00€**

*Hendricks* **13,00€**

*Cockney's* **13,00€**

*Bombay Sapphire* **12,00€**

*Monkey* **15,00€**

*Tanqueray* **13,00€**

*Save the Queen / Rum* **13,00€**

*Mombasa Strawberry met Hibiscus tonic* **13,00€**

*Heeren Gin* **13,00€**



Bieren

*Carlsberg* **3,00€**

*Jupiler 0%* **2,50€**

*Jupiler* **3,00€**

*Duvel* **4,00€**

*Boon Oude Geuze 37,5cl* **4,50€**

*Boon Oude Geuze 25cl* **3,00€**

*Boon Oude Kriek 25cl* **3,00€**

*Leffe blond* **3,50€**

*Leffe bruin* **3,50€**

*Affligem blond* **4,00€**

*Affligem Patersvat* **4,00€**

*Orval* **5,00€**

*Omer* **4,50€**

*Karmeliet* **4,50€**

*Westmalle dubbel* **4,00€**

*Westmalle tripel* **4,00€**

Frisdranken

*Gerolsteiner Naturell 25cl* **2,50€**

*Gerolsteiner Naturell 50cl* **5,00€**

*Gerolsteiner Naturell 75cl* **7,50€**

*Gerolsteiner Sprudel 25cl* **2,50€**

*Gerolsteiner Sprudel 50cl* **5,00€**

*Gerolsteiner Sprudel 75cl* **7,50€**

*Coca Cola* **2,50€**

*Coca Cola light* **2,50€**

*Coca Cola zero* **2,50€**

*Orangina* **2,50€**

*Looza orange* **2,50€**

*Looza pompelmoes* **2,50€**

*Looza Ace* **2,50€**

*Ice tea* **2,50€**

*Schweppes tonic* **2,50€**

*Gini* **2,50€**

Suggesties

***Voorgerecht***

*Gegrilde octopus tentakels /platte kaas / rode uien / krokante parmaham* **19,00€**

*Tapasschotel ( 1 pers)***18,00€**

*Gegratineerde oester met wittewijnsaus (12 stuks) ( 2pers)* **40,00€**

*Scampi a la chef (6 stuks)* **19,00€** *( 10 st )* **29,00€**

*Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltijs en toast* **17,00€**

***Hoofdgerecht***



*Australian Tomahawk Rib (2pers.)* **66,00€**

*Cote à l’ost 1,4 kg (3pers.)* **90,00€**

*Ribeye met gestoofd witloof* **30,00€**

*Kalfszwezerik “Archiduc”* **30,00€**

*Gegrilde irish cuberoll + 500 gr ( 1pers)* **40,00€**

*Tagliata di manzo* **32,00€**

*Gegrilde lamskoteletten met tijm en citroensap* **30,00€**

**Verse Sauzen**

*Béarnaise* **4,50€**

*Peperroomsaus* **3,00€**

*Champignonroomsaus* **3,00€**

*Provençal* **3,00€**

*Champignon natuur* **3,00€**

*Blackwellsaus* **3,00€**

Wildsuggesties

Kijk op de volgende pagina bij de vleeshoofdgerechten voor onze wildsuggesties.

U zal er wild van worden…

Voorgerechten

*OESTERS 6 stuks 9 stuks 12 stuks*

*Zeeuwe creuses* **16,00€ 22,00€ 28,00€**

*Soep van de dag* **6.50 €**

*Verse kreeftensoep* **9.00 €**

*Kaaskroketten 2 st* **12.00 €**

*Duo kaas en garnaal kroketten* **14,00 €**

*Garnalencocktail* **13.00 €**

*Garnaalkroketten 2 st.* **14.00 €**

*Garnaalkroketten 3 st.* **20.00 €**

*Scampi in lookboter 6 st.* **16.00 €**

*Scampi in lookboter 10 st.* **22.00 €**

*Scampi op Indische wijze 6 st.* **18.00 €**

*Scampi op Indische wijze 10 st.* **25.00 €**

*Gegrilde Gamba's 4 st.* **20.00 €**

*Salade parmaham*  **14.00 €**

*Escargots de bourgogne* **12.00 €**

*Rundscarpaccio* **14.00 €**

*Voorgerechten worden opgediend met Brood .*

*Supplement friet, sla, kroketten , rijst , pasta*  **3,00 €**

Hoofdgerechten VIS

*Gamba’s in de oven met kruidenboter 6 st* **27.00 €**

*Paling (in het groen, of gebakken)* **30.00 €**

*Verse zeetong gebakken* **32.00 €**

*Zeetong à l'Ostendaise* **35.00 €**

*1/1 Kreeft "Belle Vue" 600gr.* **47.00 €**

*1/1 Kreeft in botersaus met look 600gr.* **50.00 €**

*Tomaat garnaal 2st met frietjes* **27.00 €**

*1/1 Kreeft Gegratineerde met champagne saus* **55.00 €**

Zeevruchtenschotels

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

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

*3 soorten oester (seizoen) of 3 fines de Claires*

*+ wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen*

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

*6 oesters (3 soorten in seizoen)*

*+ wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen*

*+ volledige kreeft*

**Zeevruchtenschotel III met kreeft** (2pers.) **98.00 €**

*12 oesters (3 soorten in seizoen)*

*+ wulken + kreukels + grote garnalen + grijze garnalen*

*+ 2 halve kreeften*

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.

Hoofdgerechten Vlees

*Cote a l'ost (2 pers)* **55.00 €**

*Balletjes in tomatensaus* **18,00 €**

*Balletjes in tomatensaus voor de kleintjes* **12,00 €**

*Konijn op z’n Vlaams* **20,00 €**

*Gentse stoverij* **20.00 €**

*Filet puur natuur* **30.00 €**

*Filet mignon natuur* **24.00 €**

*Ossobuco met pasta* **26.00 €**

*Vol-au-vent* **20.00 €**

*Lamskroon met lookbotersaus en boontjes* **35.00 €**

Wildsuggesties

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

***Voorgerecht***

*Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en toast* **17,00€**

*Carpaccio van hert en verse wintertruffel* **22,00€**

*Duo van wildpaté met toast* **17,00€**

***Hoofdgerecht***

*Hertenfilet met gestoofd witloof en peperroomsaus* **32,00€**

*Stoofpotje van hinde met jagersaus, appel, peer en veenbessen* **23,00€**

*Reenootjes met ganzenlever, appel, peer en veenbessen* **33,00€**

*Fazant à la Brabançonne (2 pers.)* **54,00€**

*Met gebakken witloof en gerookte spekjes*

*Fazant met peperroomsaus, appel, peer en veenbessen (2 pers.)* **54,00€**

*Deze gerechten worden geserveerd met kroketten.*

Onze Menu

https://www.cotealost.be/uploads/743x0_654x0/hr6.png

***Salade parmaham***

***of***

***Zeeuwe creuze***

***of***

***Scampi op Indische wijze***

***-----***

***Côte à l’ost met peperroomsaus (2pers.)***

***of***

***Babylangoest met kruidenboter***

***-----***

***Crème brulée***

***of***

***Vanille-ijs met slagroom***

***-----***

***Koffie***

***62,00€pp inclusief ½ fles wijn per persoon***

***52,00€ pp zonder wijn***

Nagerechten

*Créme brulèe* **7.00 €**

*Vanille-ijs met huisbereide advocaat* **9.00 €**

*Vanille-ijs met geflambeerde krieken* **10.00 €**

*Vanille-ijs met slagroom* **7.00 €**

*Sorbet van passievruchten met albatross* **8.00 €**

*Sorbet van passievruchten met wodka* **8,00 €**

*Sorbet van passievruchten met champagne* **10.00 €**

*Coupe Blanche* **8.00 €**

*Coupe Brésilienne* **9.00 €**

*Coupe Aardbeien (tijdens het seizoen)* **10.00 €**

*Sabayon met vanille ijs en passievrucht (1pers )* **12 €** *( 2 pers )* **20.00 €**

Warme Dranken

*Koffie* **2,50€**

*Thee ( munt,linden, groene,zwart,camomile,rozenbottle,)* **3,00€**

*Thee passie, mango, green, cocktail maison*  **4,00€**

*Capuccino* **3,50€**

*Koffie verkeerd* **3,50€**

*Warme chocolademelk* **3,50€**

*Irish koffie* **8,00€**

*French koffie* **8,00€**

*Italiaanse koffie* **8,00€**

*Albanie koffie met cognac Skénderbeu*  **8,00€**

Sterke Dranken

*Jenever* **5,00€**

*Raki* **5,00€**

*Cognac* **7,00€**

*Calvado* **7,00€**

*Red label* **7,00€**

*J&B* **7,00€**

*J&B cola*   **10,00€**

*Drambui* **7,00€**

*Sambucca* **7,00€**

*Poire Willliams* **10,00€**

*Amaretto* **7,00€**

*Grand Marnier* **7,00€**

*Limoncello* **5,00€**

*Mandarine Napoleon* **7,00€**

*Bacardi cola* **10,00€**

*Cointreau* **7,00€**

*Bacardi* **7,00€**

*Baileys* **7,00€**

*Single Malt Whiskey Glenfiddich* **12,00€**

*Single Malt Whiskey Oban* **14,00€**

*Single Malt Whiskey The Balvenie* **15,00€**

*Single Malt Whiskey Dalwhinnie* **14,00€**