Les entrées

Petite planche apéro 6.90
jambon serrano, chorizo, mozzarella panée, Emmental pané, onion rings, crispy poivrons

Grande planche apéro 12.00
jambon serrano, chorizo, mozzarella panée, Emmental pané, onion rings, crispy poivrons

La belle tranche de foie gras de canard 8.00
(origine France) au Porto (Maison) chutney de figues

Tartine savoyarde 6.50
pain de campagne, lardons, oignons confits, Morbier, pommes de terre

Salade verte 2.50

les grandes Salades

La Végéthaï 17.50
Salade verte, burrata panée, boulettes de riz Thaï panées curry coco, avocat, tomates cerises, mangue, carottes râpées, concombre, noix de cajou, sauce satay, crème balsamique, pesto vert

La César 16.00
Salade iceberg, filet de poulet cajun, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César, croûtons

Supp. bacon et oeuf poché 2.00

La Bistrot 18.00
Salade verte, avocat, foie gras canard, lardons, jambon cru, tomates cerises, pommes de terre, pain toasté

Végé

Burger Végé 15.00
Pain bun artisanal, poivrons et oignons, mozzarella, pesto, onion rings, oeuf poché, tomate, frites maison

Wok de légumes et œuf poché 15.00
Nouilles chinoises, légumes poêlés, fèves edamame, œuf poché, sauce Teriyaki, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Pizza 4 fromages 16.00
Tomate, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine AOP*, Morbier AOP*, Comté AOP*, mozzarella

Pizza burrata Végé 14.80
Base tomate, burrata, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic, tomates cerises, pesto vert, crème balsamique, roquette, mozzarella

La Végéthaï 17.50
Salade verte, burrata panée, boulettes de riz Thaï panées curry coco, avocat, tomates cerises, mangue, carottes râpées, concombre, noix de cajou, sauce satay, crème balsamique, pesto vert

pour se régaler

*AOP : Appellation d'origine protégée
Prix nets en euros

la grillade du moment

(voir chevalet)

Une pièce de viande d'exception sélectionnée par le Chef !

Le grill

L'entrecôte Bretonne 26.00
250g (environ), viande tendre
au caractère 100% Breton

Le pavé de cœur de rumsteak Breton 20.00
160g (environ), sélectionné par notre Chef, tendre, épais et sans gras, 100% Breton

La véritable et belle Andouillette de Troyes AAAAA 19.90
Un vrai savoir-faire artisanal !

La brochette de poulet mariné aux épices cajun 18.00
300g (environ)

Le steak tartare Italien 20.00
Recette originale incroyable !
Viande hachée de bœuf sauce pesto rouge, pignons de pin, chips de jambon cru

Sauces au choix :
béarnaise, poivre, cèpes et bolets

Supplément sauce : 0.50

Supplément garniture : 1.50

Aux fourneaux

Burger classique 16.00
Pain bun artisanal, steak de bœuf haché façon bouchère (125g), cheddar, oignons rouges, tomates, frites maison

Burger Végé 15.00
Pain bun artisanal, poivrons et oignons, mozzarella, pesto, onion rings, oeuf poché, tomate, frites maison

Burger du moment - voir chevalet

La souris d'agneau confite 7h
sauce carbonade Flamande
plat signature du chef
28.00

Wok de boeuf 17.00
Émincé de boeuf, nouilles chinoises, légumes poêlés, fèves edamame, sauce teriyaki, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Wok de légumes et œuf poché 15.00
Nouilles chinoises, légumes poêlés, fèves, œuf poché, sauce teriyaki, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Wok de Saint-Jacques 20.00
Saint-Jacques de Saint-Brieuc, nouilles chinoises, légumes poêlés, fèves, sauce teriyaki, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Poêlée de Saint-Jacques de la baie de St-Brieuc 28.00
(issues pêche durable et label Rouge)
Juste snackées, beurre blanc, purée de pomme de terre maison, fondue de poireaux

Fish & chips sauce tartare 14.00

Les pizzas

base tomate

La Margharita 9.90
Tomate, mozzarella, pesto vert, olives

La Reine 14.00
Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives

La Cot'& Bœuf
pizza signature du pizzaïolo 16.50
Tomate, jambon serrano, tomates cerises, mozzarella, burrata, crème balsamique, copeaux de parmesan, pesto vert

La Volcano 16.00
Tomate, chorizo, merguez, poivrons, œuf, mozzarella

La Calzone 15.00
Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, mozzarella

La 4 fromages 16.00
Tomate, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine AOP*, Morbier AOP*, Comté AOP*, mozzarella

La Ranch 17.00
Tomate, merguez, boeuf haché, émincé de poulet cajun, lardons fumés, oeuf, cheddar, mozzarella, sauce barbecue

La Burrata Végé 14.80
Base tomate, burrata, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic, tomates cerises, pesto vert, crème balsamique, roquette, mozzarella

base crème

crème fraîche fermière de la Crèmerie de la Rance (22370 Plouer sur Rance)

La Club 16.00
Base crème-moutarde, poulet, jambon, cheddar, Comté, mozzarella

La Montagnarde 16.00
Crème, Morbier, lardons, oignons confits, pommes de terre.

Salade verte : 2.50
Supplément jambon, poulet, champignons, oeuf, merguez, fromage, lardons 2.00
Supplément Saint-Jacques, burrata, viande hachée 5.00

PIZZAS EST. 2009 COT'& BOEUF

*AOP : Appellation d'origine protégée
Prix nets en euros

Formule
du midi

Plat grill du jour
ou plat cuisine du jour
ou pizza du jour
14.00

Dessert du jour 7.00

Plat & dessert 18.00

MENU
enfant

10.90

Steak haché frites
cuisson du steak bien cuit
ou Pizza jambon fromage
ou Poulet pané frites

Glace smarties
ou Mousse chocolat
ou Glace 2 boules
parfum au choix

Les Desserts

Assiette de 3 fromages AOP et sa salade verte Chèvre Sainte-Maure de Touraine, Comté, Morbier	8.00
Kouing Amann le vrai crème ou glace vanille	8.00
Crème brûlée à la vanille fait maison	8.00
Le tout chocolat fait maison, mousse chocolat, brownie chocolat-noisettes, Gavotte chocolat et glace noisette	8.00
Tarte fine aux pommes, glace vanille	8.00
Dessert du jour (voir ardoise)	7.00
Café gourmand café, assortiment de desserts	8.50
Thé gourmand thé, assortiment de desserts	8.50
Irish coffee gourmand Irish coffee, assortiment de desserts	12.70

les coupes de glaces

Café Liégeois 2 boules café, sauce Moka, Chantilly	8.20
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, sauce chocolat, Chantilly	8.20
Caramel Liégeois 2 boules caramel, caramel au beurre salé, Chantilly	8.20
Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat chaud, Chantilly	8.20

glaces & sorbets

servie avec Chantilly

1 Boule 3.00 • 2 Boules 6.00 • 3 Boules 7.50

Parfum au choix :

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noix de coco.

Sorbet : fraise, citron vert, fruit de la passion.