CÔT'& BOEUF

Whisky Galaad

Menthe bretonne

Gin breton

WORLD LIQUEUR AWARDS
MINT/ MENTHOL
WORLD'S BEST

La côte de bœuf

Le BBQ Ribs XL

Le burger Classique

Le burger Montagnard

Le burger Double Steakhouse

NOS FORMULES DU MIDI...
TOUS LES JOURS UN MENU DIFFÉRENT

Plat* du jour 14,00
(voir tableau)

FORMULES
PLAT* DU JOUR

Entrée + plat*
ou
Plat* + dessert
17,90

Entrée + plat* + dessert
19,90

Entrée du jour

- Suggestion du grill*
- Suggestion cuisine*
- Suggestion pizza*

- Desserts du jour*

*(Voir tableau)

*** PLAT GRILL / PLAT CUISINÉ / PIZZA DU JOUR**

MENU MIDI ET SOIR

Menu PRIVILEGE 36,00
Au choix

Foie Gras
de canard maison
ou
La petite salade Burrata
avocat et tomates confites
-
Pavé de boeuf (230g env)
ou
Poêlée de St Jacques de la baie de St Brieuc
Label Rouge
Juste snackées, riz aux petits légumes,
fondue de poireaux et beurre blanc
au Pommeau de Bretagne
-
Profiteroles
ou
Crème brûlée

Formule Enfant

Pizza (tomate, jambon, fromage)
ou
*Burger frites maison
*cuisson bien cuit
ou
Fish & Chips
+
Glace aux smarties
ou
Salade de fruits frais

+ 1 boisson 20 cl

9,90

Merci de nous indiquer toute intolérance ou allergie à un produit. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel de salle.

CÔT' & ENTRÉES

Foie gras de canard (origine Sud-Ouest) **au Porto** (Maison) 16,00

La petite salade Burrata avocat et tomates confites 9,00

Carpaccio de boeuf (VBF) copeaux de parmesan et huile d'olive basilic 9,00

La salade verte 2,50

La Planche Apéro à partager 12,00
Bouchées de Camembert, Mozzarella panée, Nachos cheese,
Onion rings, Chorizo, Jambon serrano.

CÔT' & GRANDES SALADES

La Carpaccio de boeuf et burrata 17,00
(Carpaccio de bœuf 100% Français, salade verte, dés d'avocat, burrata, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, huile d'olive basilic)

La Bistrot 18,00
(Salade verte, Foie gras de canard, jambon serrano, lardons, avocat, pommes grenailles, tomates cerises)

La César 16,00
(Salade iceberg, filets de poulet, tomates cerise, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons)

La César Bacon 17,00
(Salade iceberg, filets de poulet, œuf poché plein air, bacon, tomates cerise, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons)

CÔT' & CUISINE

Burger classique 16,00
(Pain bun artisanal, steak de bœuf haché façon bouchère, cheddar, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison

Burger classique bacon 17,00
(Pain bun artisanal, steak de bœuf haché façon bouchère, cheddar, poitrine fumée, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison

Burger Végé 15,00
(Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, onion rings, oeuf plein air poché, tomates confites) Frites maison

Burger Double Steakhouse 24,00
(Pain bun artisanal, 2 steak de bœuf haché façon bouchère, double cheddar, double poitrine fumée,
onion rings, tomates, oignons rouges, sauce cocktail) Frites maison

Burger Montagnard 18,00
(Pain bun artisanal, steak de bœuf haché façon bouchère, poitrine fumée, fromage à raclette, galette de pommes de terre,
oignons confits) Frites maison

Wok de boeuf 17,00
Émincé de boeuf très tendre, nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons,
sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Wok de légumes et œuf poché 15,00
Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché,
sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Poêlée de St Jacques de la baie de St Brieuc (*issues pêche durable et label Rouge*) 28,00
Juste snackées, riz aux petits légumes, fondue de poireaux et beurre blanc au Pommeau de Bretagne

Fish & chips sauce tartare 14,00
Filet de cabillaud pané servi avec des frites maison

Merci de nous indiquer toute intolérance ou allergie à un produit. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel de salle.

« La cote de Boeuf »

CÔT'&GRILL

L' entrecôte Bretonne 24,00
250g (environ), viande tendre au caractère Breton

Le pavé de boeuf 22,00
240g (environ), séléctionné par notre Chef grillardin - tendre, épaisse et sans gras

La côte de bœuf Bretonne (Sélection noble pour 1 personne) 32,00
500g (environ), INCONTOURNABLE - sélection noble

La véritable et belle Andouillette de Troyes AAAAA* 18,00
Une saveur incroyable pour un vrai savoir-faire artisanal !

Le steak tartare préparé (race Montbéliarde)** 18,00
180g (environ), préparé à la commande

Le steak tartare Argentina (race Montbéliarde)** 18,00
Steak Tartare de bœuf - 180g (environ), sauce chimichurri, citron vert, dés d'avocat

Le filet de poulet Breton BZH 18,00
190g (environ), moelleux et grillé au feu de bois tout simplement

Le BBQ Ribs XL (100% Porc Breton) 25,00
Travers de porc moelleux et caramélisé façon Texane, un vrai régal !

La brochette de bœuf XXL 26,00
350g (environ), morceaux sélectionnés par le Chef

*** selon approvisonnement, remplacée par une autre race équivalente*

« La grillade du moment »
Une pièce de viande d'exception sélectionnée par le Chef.
(Voir chevalet)

TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Elles sont accompagnées au choix de :

Frites, écrasé de pommes de terre,
riz aux petits légumes ou poêlée de légumes

En supplément

Les frites/cheddar/oignons frits/poitrine fumée **2,50**

Elles peuvent être servies avec une sauce de votre choix :

Béarnaise - Poivre - Gorgonzola - Barbecue

CÔT' & VÉGÉ

Burger Végé 15,00
(Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, onion rings, oeuf plein air poché, tomates confites) Frites maison

Wok de légumes et œuf poché 15,00
Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches

Pizza 4 fromages AOP 14,50
(Base tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Reblochon AOP*, gorgonzola AOP*, mozzarella)

Pizza Burrata Végé 14,00
(Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella)

Merci de nous indiquer toute intolérance ou allergie à un produit. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel de salle.

CÔT'&PIZZAS

Nos pizzas sont élaborées sur place et de façon artisanale

Base Tomate

La Margharita 9,90
(Tomate, mozzarella, huile d'olive basilic, olives)

La Reine 12,50
(Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives)

La Cot'&Bœuf 15,00
(Tomate, jambon Serrano, tomates cerises, mozzarella, burrata, crème balsamique, copeaux de parmesan, basilic)

La Volcano 14,50
(Tomate, chorizo, merguez, poivrons, oeuf, mozzarella)

La Calzone (pizza en forme de chausson) 14,00
(Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, mozzarella)

La 4 fromages AOP 14,50
(Tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, gorgonzola AOP,* Reblochon AOP,* mozzarella)

La Rennaise 14,50
(Tomate, champignons, lardons fumés, oeuf, crème fraîche, olives, mozzarella)

La Bretonne 16,00
(Tomate, mozzarella, Noix de Saint Jacques de la baie de St Brieuc, champignons, fondue de poireaux, citron, crème fraîche)

La Ranch 16,00
(Tomate, merguez, boeuf haché, émincé de poulet, poitrine fumée, oeuf, cheddar, mozzarella, sauce barbecue)

La Burrata Végé 14,00
(Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella)

Base Crème

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

La Savoyarde 15,00
(Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, lardons, oignons confits, pommes de terre)

La Chèvre-Miel-Poulet 14,00
(Crème fraîche, Chèvre Sainte Maure de Touraine, miel, émincé de poulet, oignons confits, mozzarella)

Salade verte : 2,50

Supplément jambon, poulet, champignons, oeuf, merguez, fromage, lardons **2,00**

Supplément Saint-Jacques, burrata, viande hachée **4,00**

Pizzas à emporter midi et soir :
10 pizzas achetées = 1 pizza offerte

Merci de nous indiquer toute intolérance ou allergie à un produit. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel de salle.

CÔT'&DESSERTS

Assiette 3 fromages AOP 8,00
et sa salade verte (Morbier, Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Reblochon AOP*)

Kouing Amann crème fermière ou boule de glace vanille 8,00
Tiramisu café maison 8,00
Crème brûlée maison à la vanille (fait maison) 8,00
Panna cotta maison fruits rouges ou caramel beurre salé (fait maison) 7,00
Cœur coulant TOUT chocolat maison boule de glace vanille et crème anglaise 8,00
Salade de fruits frais maison au jus de pommes fermier 6,00
Tarte fine aux pommes maison boule de glace vanille *(préparation 15min au four)* 9,00
Dessert du jour (voir ardoise) 7,00

Café gourmand : café + assortiment de desserts 8,30
Thé gourmand : thé + assortiment de desserts 8,50
Irish coffee gourmand : Irish coffee + assortiment de desserts 12,70

CÔT'&GLACES

Coupe Gourmande Côt&Boeuf 9,50
(1 Boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé,
coulis caramel au beurre salé maison, chantilly, 1/2 brownie)

Café Liégeois 8,20
Chocolat Liégeois 8,20
Caramel Liégeois 8,20
Coupe Coconut (2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly) 8,20
Dame Blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) 8,20
Profiteroles au chocolat ou caramel au beurre salé (3 choux maison) 8,40

Boule(s) de glace OU sorbet servie(s) avec chantilly - Parfum au choix :
Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noix de coco.
Sorbet : fraise, citron vert, pomme, fruit de la passion, framboise.
1 Boule servie avec Chantilly 3,00
2 Boules servies avec Chantilly 6,00
3 Boules servies avec Chantilly 7,50

LES SORBETS ALCOOLISÉS

Coupe Mexicaine (citron vert arrosé de Tequila) 9,00
Coupe Trou Normand (pomme arrosée de Calvados) 9,00

CÔT'&BOISSONS CHAUDES

Café Malongo commerce équitable 2,00
Café double 3,90
Café noisette 2,10
Café crème 2,30
Décaféiné 2,00
Thé & Infusion 3,10
Irish Coffee 9,00

Merci de nous indiquer toute intolérance ou allergie à un produit. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel de salle.

CÔT'& COKTAILS

Apéritif maison 6,00
Américano Maison 9,00
Whisky Coca 8,70
Tequila Sunrise 9,00
Mojito classique 9,00
Royal Mojito (avec Champagne) 11,00
Apérol Spritz 10,00
Ti Punch (Rhum blanc, citron vert) 9,00
Gin Tonic Breton (Gin Western Breton , Breizh Tonic) 11,00

SANS ALCOOL

Virgin Apérol Spritz 9,00
Virgin Mojito 9,00
Thé Glacé Maison 8,50

CÔT'& APÉRITIFS

Coupette de Champagne «Domaine Gauthier» 12,5 cl 11,00
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 12,5 cl 5,00
Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise) 12,5 cl 7,00
Pétillant 12,5 cl 6,00
Ricard 2 cl 5,00
Martini blanc ou rouge 5 cl 5,00
Suze 5 cl 5,00
Campari 5 cl 5,00
Porto rouge 5cl 5,00
Gin Western Breton 4cl (produit à Ploërmel) 8,00

CÔT'& EAUX

Plancoët 50 cl ..... 3,80 - 100cl 4,50
Vittel 50 cl ..... 4,90 - 100cl 5,60
Plancoët fines bulles 50 cl ..... 4,20 - 100cl 5,00
San Pellegrino 50 cl ..... 4,90 - 100cl 5,60

Bière du moment
voir chevalet
25 cl....4,60
33 cl....5,40
50 cl....8,00

CÔT'& BIÈRES

Lancelot blonde pression
25 cl ..... 4,30 33 cl ..... 5,20 50 cl 7,50
Duchesse Anne blonde pression
25 cl ..... 4,60 33 cl ..... 5,40 50 cl 8,00
Grimbergen fruits rouges bouteille 33cl 6,00
Supplément Picon 2,00

CÔT'& BULLES

	La Coupe 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Pétillant Brut	6,00	29,00
Champagne Brut Domaine Gauthier	11,00	75,00
Champagne Moët & Chandon		120,00

CÔT'& RHUMS

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans 4 cl 9,00

CÔT'& DIGESTIFS

Armagnac, Cognac,
Calvados, Bailey's, ... 4 cl 9,00
Menthe pastille Speakeasy ..... 4 cl 8,00
Breton, produit a Ploërmel - Médaille d'or World liqueur awards
Pommeau de Bretagne ..... 4 cl 7,00

CÔT'& WHISKYS

Ballantine's 4 cl 7,00
Jack Daniel's Old N°7 4 cl 9,90
Galaad (Breton, produit à Ploërmel) Léger, doux, 4 cl 10,00
Bushmill's (Irish) Fruité, léger, 4 cl 10,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CÔT'& BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 25 cl 4,20
(tomate, orange, ananas, abricot)
Perrier 33 cl 4,20
Orangina 25 cl 4,20
Breizh Cola et Breizh Cola Zéro 33 cl 4,20
Breizh Tonic 25 cl 4,20
Breizh Tea 33 cl 4,20

Thé glacé menthe et citron maison 25 cl 8,50
Jus de pommes fermier au verre 4,50
Cidre brut 33 cl 5,00
Limonade 33 cl 4,20
Supplément sirop 0,50
Supplément tranche 0,20

CÔT'&VINS

BLANCS

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Quincy « les vignes d'Adèle, Domaine Adèle Rouzé » *Arôme de fruits exotiques et fleurs blanches, équilibré.*	5,70	22,00	33,00
Chardonnay, IGP d'oc *Fruité, expressif et sec.*	4,40	17,60	25,00
Moelleux «Domaine de l'aiguillette» VDF* *La touche sucrée par excellence, fruité, gourmand.*	4,50	18,00	26,00
Petit Chablis «Domaine Fillon» AOP* *Fruité, léger, franc.*	6,30	25,00	37,80

ROSÉS

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Côtes de Provence «Domaine de la grande Bauquière» *Fruité, expressif, sec.*	5,70	22,00	33,00
Île de Beauté «La Sonriza» IGP* *Fruité, floral, expressif.*	5,00	19,00	28,00

ROUGES

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Côtes du Rhône «Château Gigognan» *Intense, fruité, épicé.*	5,00	19,00	28,00
Pinot Noir «Domaine de l'aiguillette» VDF* *Fruité, floral, léger.*	4,40	17,00	25,00
Pessac-léognan, «Château Mancèdre» AOP* *Puissant, fruité, épicé.*	6,50	26,00	
Saint Guilhem le désert, «Grand Velours» IGP* *Fruité, ample, doux, suave.*	4,50	18,00	26,00
Côte de Boeuf «Syrah-Marselan» Pays d'OC IGP* *Structuré, élégant, fruité.*	4,40	17,00	25,00

LE COIN DES AMATEURS

	Bouteille 75 cl
La Iride «Malbec, Partida Seleccionada» vin argentin *- COUP DE COEUR DÉCOUVERTE. -* *Epicé, équilibré, accord parfait avec une grillade !*	48,00
Saint-Estèphe «Château Beau Site» AOP. *- LA VALEUR SÛRE. -* *Fruits noirs, fondu et épicé.*	55,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

✱ MENTIONS

AAAAA : *Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques*
AOP : *Appellation d'Origine Contrôlée.*
IGP : *Indication Géographique Protégée*
VDF : *Vins De France*
VBF : *Viande Bovine de France*
Tous nos prix sont mentionnés en Euros.

Nous sommes fiers de travailler avec nos fournisseurs qui nous livrent des produits frais et locaux

- So Breizh pour l'entrecôte et la Côte de bœuf Bretonne
- Entreprise Piot pour les frites de Saint symphorien (35)
- DS ARMORIQUE et La Marée pour tous les poissons
- Clermont et La Cooperl à Liffré (35) pour le porc Breton
- Subery à Rennes (35) pour nos légumes et fruits frais