

NOS FORMULES DU MIDI...

TOUS LES JOURS UN MENU DIFFÉRENT

FORMULE PIZZA

Pizza du jour (12,90€)
+
Dessert du jour

16,50€

FORMULES

Entrée + plat
ou
Plat + dessert
17,50€

Entrée + plat + dessert
19,90€

Pour 1,50€ de plus :
0,50cl d'eau plate ou gazeuse plancoët

Entrée du jour

2 choix de plats
- Suggestion du grill*
- Suggestion cuisine*

2 choix de desserts
- Dessert du jour*
ou Dessert Formule pizza*

*(Voir tableau)

Plat du jour 13,90€
(voir tableau)

MENU MIDI ET SOIR

Menu à 35,00€

Au choix

Foie Gras
de canard maison

ou

Tomate d'Antan, Burrata,
huile d'olive basilic

-

Pavé de boeuf (230g env)

ou

Poêlée de St Jacques

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

8,90€

CÔT' & ENTRÉES

Foie gras de canard (origine Sud-Ouest) au Porto (Maison) et pain d'épices	16,00€
Tomate d'Antan et burrata , huile d'olive basilic et crème balsamique.....	8,90€
Carpaccio de boeuf (VBF) , copeaux de parmesan	9,90€
La salade verte	2,50€

La Planche Apéro «Végé»* 11,90€

Saint-Nectaire AOP* pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané,
Onion rings, avocat, tomates cerises

La Planche Apéro «Terroir» 11,90€

Saint-Nectaire AOP* pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané,
Chorizo, beignets d'oignons frits.

CÔT' & GRANDES SALADES

La Carpaccio de boeuf et burrata	17,00€
<small>(Carpaccio de boeuf 100% Français, salade verte, dés d'avocat, burrata, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, huile d'olive basilic)</small>	
La Bistrot	18,00€
<small>(Salade verte, Foie gras de canard, jambon serrano, lardons, avocat, pommes grenailles, tomates cerises)</small>	
La César	16,00€
<small>(Salade iceberg, filets de poulet, tomates, parmesan, sauce césar, croûtons)</small>	
La César Bacon	17,00€
<small>(Salade iceberg, filets de poulet, œuf plein air poché, bacon, tomates, parmesan, sauce césar, tomates cerises, croûtons)</small>	
La César Fish	17,00€
<small>(Salade iceberg, filets de cabillaud panés, parmesan, tomates cerises, sauce césar et sauce tartare, croûtons)</small>	

CÔT' & CUISINE

Burger classique	16,70€
<small>(Pain bun artisanal, steak haché de boeuf, cheddar, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison</small>	
Burger classique bacon	16,90€
<small>(Pain bun artisanal, steak haché de boeuf, cheddar, bacon, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison</small>	
Burger Végé	15,00€
<small>(Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, oignons rings, oeuf poché, tomates confites, roquette) Frites maison</small>	
Burger Double Steakhouse	22,00€
<small>(Pain bun artisanal, 2 steaks haché de boeuf, double cheddar, double crispy bacon, oignons rings, tomates, oignons rouges, sauce cocktail) Frites maison</small>	
Burger du moment (voir chevalet) Frites maison et salade	17,50€
Le Haché Gourmand	15,00€
<small>Steak haché de boeuf, cheddar, bacon, œuf plein air poché, frites maison et salade verte</small>	
Wok de boeuf	17,00€
<small>Émincé de boeuf très tendre, nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches</small>	
Wok de légumes et œuf poché	15,00€
<small>Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches</small>	
Poêlée de St Jacques à la fleur de sel (<i>issues pêche durable</i>).....	25,00€
<small>Juste snackées, riz aux petits légumes, fondue de poireaux et beurre blanc au Pommeau de Bretagne</small>	
Fish & chips sauce tartare filet de cabillaud pané servi avec des frites maison	13,90€

CÔT' & BROCHETTES GÉANTES

Viandes

Boeuf 350g (environ), morceaux sélectionnés par le Chef.....	25,00€
---	--------

Poissons

Brochette de St-Jacques	26,00€
--------------------------------------	--------

Garniture au choix : riz aux petits légumes ou écrasé de pommes de terre / **Sauce maison** : beurre blanc au Pommeau de Bretagne

CÔT' & GRILL

L'entrecôte Bretonne	24,00€
250g (environ), viande tendre et persillée au caractère Breton	
Le pavé de boeuf	22,00€
240g (environ), sélectionné par notre Chef grillardin - tendre épaisse et sans gras.	
La côte de boeuf Bretonne (Sélection noble pour 1 personne)	31,90€
500g (environ), INCONTOURNABLE - sélection noble	
La côte de boeuf Bretonne à l'américaine (Sélection noble pour 1 personne)	34,90€
Accompagnée de 3 beignets d'oignons et frites maison nappées de cheddar et oignons frits	
La véritable et belle Andouillette de Troyes AAAAA*	17,50€
Une saveur incroyable pour un vrai savoir-faire artisanal, encore meilleure avec une sauce moutarde à l'ancienne	
Le steak tartare préparé (race Montbéliarde)**	17,80€
180g (environ), préparé à la commande	
Le steak tartare Argentina (race Montbéliarde)**	18,00€
Steak Tartare de boeuf - 180g (environ), sauce chimichurri, citron vert, dés d'avocat	
Filet de poulet Breton BZH	16,00€
190g (environ), moelleux et grillé au feu de bois tout simplement	
BBQ Ribs XL (100% Porc Breton)	22,00€
Travers de porc moelleux et caramélisé façon Texane, un vrai régal !	
Mix Grill : ½ BBQ ribs + ½ filet poulet Breton BZH	21,00€
Un Duo bien Breton ; encore meilleur avec une sauce barbecue maison	

Toutes nos viandes sont grillées au feu de bois

Elles sont accompagnées au choix de :

Frites, écrasé de pommes de terre ou poêlée de légumes

Elles peuvent être servies avec une sauce de votre choix :

Béarnaise - Poivre - Gorgonzola -

Moutarde à l'ancienne - Barbecue

En supplément

Les frites/cheddar/oignons frits -2€

Les frites/cheddar/oignons frits/crispy bacon -2,50€

Dénominations de la cuisson des viandes :

«bleue», «saignante», «à point», «bien cuite»

** selon approvisionnement, remplacée par une autre race équivalente



CÔT' & VÉGÉ

Planche Apéro Végé	11,90€
(Saint-Nectaire AOP* pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané, Onion rings, avocat, tomates cerises)	
Burger Végé	15,00€
(Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, oignons rings, oeuf poché, tomates confites, roquette) 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	
Tomate d'Antan, Burrata, huile d'olive basilic	8,90€
Pizza 4 fromages AOP	13,90€
(Base tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Saint-Nectaire AOP*, gorgonzola AOP*, mozzarella)	
Pizza Burrata Végé	12,90€
(Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella)	
Pizza La Corsica	12,90€
(Tomate, chèvre AOP*, miel, cerneaux de noix, roquette)	

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	11,90€
(Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives)	
La Cot'&Bœuf	13,90€
(Tomate, jambon Serrano, tomates cerises, mozzarella, burrata, crème balsamique, copeaux de parmesan, basilic)	
La Volcano	13,90€
(Tomate, chorizo, merguez, poivrons, oeuf, mozzarella)	
La Calzone (pizza en forme de chausson).....	11,90€
(Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, mozzarella)	
La 4 fromages AOP	13,90€
(Tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, gorgonzola AOP*, Saint Nectaire AOP,* mozzarella)	
La Louisiane	13,50€
(Tomate, émincé de poulet, cheddar, mozzarella, poivrons, sauce barbecue)	
La Rennaise	12,90€
(Tomate, champignons, lardons fumés, oeuf, crème fraîche, olives, mozzarella)	
La Corsica	12,90€
(Tomate, chèvre AOP*, miel, cerneaux de noix, roquette)	
La Bretonne	16,00€
(Tomate, mozzarella, Noix de Saint Jacques, champignons, fondue de poireaux, citron, crème fraîche)	
La Ranch	14,90€
(Tomate, merguez, boeuf haché, émincé de poulet, crispy bacon, oeuf, cheddar, mozzarella, sauce barbecue)	
La Burrata Végé	12,90€
(Tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, huile d'olive basilic, roquette, mozzarella, crème balsamique, copeaux de parmesan)	

Salade verte : 2,50€

Base Crème

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

La Bombay	13,50€
(Crème fraîche, émincé de poulet, champignons, poivrons, sauce curry, mozzarella)	
La Montagnarde	13,50€
(Crème fraîche, Saint nectaire AOP*, oignons confits, pommes de terre, lardons, mozzarella)	
La Pyrénéenne	13,90€
(Crème fraîche, chèvre AOP*, miel, jambon Serrano, Mozzarella)	

Supplément 1,50€ / Supplément Saint-Jacques 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 (Comté AOP*, Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Saint-Nectaire AOP*)	
Kouing Amann crème fermière ou boule de glace vanille.....	7,60€
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).....	6,90€
Cœur coulant TOUT chocolat boule de glace vanille et crème anglaise.....	8,00€
Salade de fruits frais maison au jus de pommes fermier.....	6,90€
Tartelette citron meringuée	8,00€
Dessert du jour (voir ardoise)	6,90€
Café gourmand : café + trio de desserts.....	8,30€
Thé gourmand : thé + trio de desserts.....	8,50€
Irish coffee gourmand : Irish coffee + trio de desserts.....	12,70€

CÔT' & GLACES



Glaces fabriquées en Bretagne
(Sauf glace vanille)

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 macaron)	
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, poire, pomme, mangue-exotique, 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€
Coupe Bretonne (pomme arrosée de Pommeau de Bretagne).....	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' & APÉRITIFS

Coupette de Champagne «Paul Romain» 12,5 cl	10,90€
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€

VINS BLANCS AU VERRE 12,5 cl	
Moelleux «domaine de l'aiguillette»	4,50€
Terret-Chardonnay	4,40€
Reuilly	5,70€
Menetou-salon	6,30€

CÔT' & COCKTAILS

Apéritif maison	6,50€
Américano Maison	9,00€
Whisky Coca	8,70€
Tequila Sunrise	9,00€
Mojito classique	9,00€
Royal Mojito (avec Champagne)	10,00€
Apérol Spritz	9,00€
Ti Punch (Rhum blanc, citron vert)	9,00€

SANS ALCOOL

Virgin Apérol Spritz	8,50€
Virgin Mojito	8,50€
Thé Glacé Maison	8,50€

CÔT' & BIÈRES

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

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

CÔT' & BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 25 cl	4,20€
(tomate, orange, ananas, abricot)	
Perrier 33 cl	4,20€
Orangina 25 cl	4,20€
Coca-cola et Coca-cola Zéro 33 cl	4,20€
Schweppes Agrumes 25 cl	4,20€
Fuzetea 20 cl	4,20€

Pour accompagner votre apéritif :

La Planche Apéro «Végé» *- 11,90€

*Saint-Nectaire AOP * pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané,
Onion rings, avocat, tomates cerises*

La Planche Apéro «Terroir» - 11,90€

*Saint-Nectaire AOP * pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané,
Chorizo, beignets d'oignons frits.*

CÔT' & RHUMS

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans 4 cl	9,00€
Rhum Agricole 3 Rivières vieux 4 cl	9,00€

CÔT' & WHISKYS

Ballantine's 4 cl	7,00€
Jack Daniel's 4 cl	9,90€
Chivas 12 ans Rond gourmand, 4 cl	10,00€
Eddu (Breton) Léger, doux, 4 cl	8,90€
Bushmill's (Irish) Fruité, léger, 4 cl	10,00€
Oban (Ecosse) 14 ans Fruité, iodé, 4 cl	10,50€

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€

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' & BULLES

	La Coupe 12,5 cl	Bouteille 75 cl
Pétillant Brut	6,00€	29,00€
Champagne Brut Paul Romain	11,00€	75,00€
Champagne Moët & Chandon.....		110,00€

Thé Gourmand

Thé au choix
+
Trio de desserts

8,50€

Irish Coffee Gourmand

Irish Coffee
+
Trio de desserts

12,70€

Café Gourmand

Café
+
Trio de desserts

8,30€

CÔT' & BOISSONS CHAUDES

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

CÔT' & DIGESTIFS

Armagnac, Cognac, Calvados,

Bailey's, Get 27, Get 31.....4 cl 9,00€

Pommeau de Bretagne.....4 cl 7,00€

CÔT' & WHISKYS

Ballantine's 4 cl	7,00€
Jack Daniel's 4 cl.....	9,90€
Chivas 12 ans Rond gourmand, 4 cl.....	10,00€
Eddu (Breton) Léger, doux, 4 cl.....	8,90€
Bushmill's (Irish) Fruité, léger, 4 cl	10,00€
Oban (Ecosse) 14 ans Fruité, iodé, 4 cl	10,50€

CÔT' & RHUMS

Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans 4 cl.....	9,00€
Rhum Agricole 3 Rivières vieux 4 cl	9,00€

CÔT' & VINS

BLANCS

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Reilly «Domaine Desroches» AOP* <i>Arôme de fruits exotiques et fleurs blanches, équilibré.</i>	5,70€	22,00€	33,00€
Menetou-Salon «Domaine Clément» AOP* <i>Fruité, léger, franc.</i>	6,30€	25,00€	37,80€
Moelleux «Dom de l'aiguillette» VDF* <i>La touche sucrée par excellence, fruité, gourmand.</i>	4,50€	18,00€	26,00€
Terret-Chardonnay «J.Moreau & Fils» AOP* <i>Fruité, expressif, sec.</i>	4,40€	17,60€	25,00€

ROSÉS

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Côtes de Provence «Rosé d'aurora», Dom La Fouquette AOP* <i>Fruité, expressif, sec.</i>	5,70€	22,00€	33,00€
Île de Beauté «La Sonriza» IGP* <i>Fruité, floral, expressif.</i>	4,50€	18,00€	26,00€

ROUGES

	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Côtes du Rhône « La Belle Ruche », Chapoutier AOP* <i>Intense, fruité, épicé.</i>	4,50€	18,00€	26,00€
Pinot Noir «Dom de l'aiguillette» VDF* <i>Fruité, floral, léger.</i>	4,40€	17,00€	25,00€
Pessac-léognan , «La Chapelle de Prade» AOP* <i>Puissant, fruité, épicé.</i>	6,30€	25,00€	
Saint Guilhem le désert , «Grand Velours» IGP* <i>Fruité, ample, doux, suave.</i>	4,40€	17,00€	25,00€
Côte de Boeuf «Syrah-Marselan» Pays d'OC IGP* <i>Structuré, élégant, fruité.</i>	4,20€	15,50€	23,00€

LE COIN DES AMATEURS

	Bouteille 75 cl
Pessac-léognan , «Château Barret» AOP - <i>COUP DE COEUR DÉCOUVERTE.</i>	48,00€
Saint-Estèphe «Château Beau Site» AOP. - <i>LA VALEUR SÛRE.</i>	55,00€
Crozes-Hermitage «Laurent Habrard» bio AOP - <i>DANS LE RESPECT DES TRADITIONS.</i>	45,00€

LES VINS DE FRANCE

	Pichet 50 cl
Sauvignon blanc VDF Dom de l'aiguillette	10,00€
Pic de Rosé VDF Dom de l'aiguillette	10,00€
Pic de Rouge VDF Dom de l'aiguillette	10,00€

* 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

*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 Plot pour les frites de Saint symphorien (35)
- DS ARMORIQUE et La Marée pour tous les poissons et autres produits
- Clermont à Liffré (35) pour le porc Breton
- Subery à Rennes (35) pour nos légumes et fruits frais

