

# 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

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

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

## CÔT' & CUISINE

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

## CÔT' & BROCHETTES GÉANTES

### Viandes

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

### Poissons

<b>Brochette de St-Jacques</b> .....	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

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

<b>Planche Apéro Végé</b> .....	11,90€
(Saint-Nectaire AOP* pané, Chèvre pané, Comté AOP* pané, Onion rings, avocat, tomates cerises)	
<b>Burger Végé</b> .....	15,00€
(Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, oignons rings, oeuf poché, tomates confites, roquette) Frites maison	
<b>Wok de légumes et œuf poché</b> .....	15,00€
Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches	
<b>Tomate d'Antan, Burrata, huile d'olive basilic</b> .....	8,90€
<b>Pizza 4 fromages AOP</b> .....	13,90€
(Base tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Saint-Nectaire AOP*, gorgonzola AOP*, mozzarella)	
<b>Pizza Burrata Végé</b> .....	12,90€
(Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella)	
<b>Pizza La Corsica</b> .....	12,90€
(Tomate, chèvre AOP*, miel, cerneaux de noix, roquette)	

# CÔT' & PIZZAS

Nos pizzas sont élaborées sur place et de façon artisanale

## Base tomate

<b>La Margharita</b> .....	9,90€
(Tomate, mozzarella, huile d'olive basilic, olives)	
<b>La Reine</b> .....	11,90€
(Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives)	
<b>La Cot'&amp;Bœuf</b> .....	13,90€
(Tomate, jambon Serrano, tomates cerises, mozzarella, burrata, crème balsamique, copeaux de parmesan, basilic)	
<b>La Volcano</b> .....	13,90€
(Tomate, chorizo, merguez, poivrons, oeuf, mozzarella)	
<b>La Calzone</b> (pizza en forme de chausson).....	11,90€
(Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, mozzarella)	
<b>La 4 fromages AOP</b> .....	13,90€
(Tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, gorgonzola AOP*, Saint Nectaire AOP*, mozzarella)	
<b>La Louisiane</b> .....	13,50€
(Tomate, émincé de poulet, cheddar, mozzarella, poivrons, sauce barbecue)	
<b>La Rennaise</b> .....	12,90€
(Tomate, champignons, lardons fumés, oeuf, crème fraîche, olives, mozzarella)	
<b>La Corsica</b> .....	12,90€
(Tomate, chèvre AOP*, miel, cerneaux de noix, roquette)	
<b>La Bretonne</b> .....	16,00€
(Tomate, mozzarella, Noix de Saint Jacques, champignons, fondue de poireaux, citron, crème fraîche)	
<b>La Ranch</b> .....	14,90€
(Tomate, merguez, boeuf haché, émincé de poulet, crispy bacon, oeuf, cheddar, mozzarella, sauce barbecue)	
<b>La Burrata Végé</b> .....	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)

<b>La Bombay</b> .....	13,50€
(Crème fraîche, émincé de poulet, champignons, poivrons, sauce curry, mozzarella)	
<b>La Montagnarde</b> .....	13,50€
(Crème fraîche, Saint nectaire AOP*, oignons confits, pommes de terre, lardons, mozzarella)	
<b>La Pyrénéenne</b> .....	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

# CÔT' & DESSERTS

<b>Assiette 3 fromages AOP</b> .....	8,00€
et sa salade verte (Comté AOP*, Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Saint-Nectaire AOP*)	
<b>Kouing Amann</b> crème fermière ou boule de glace vanille.....	7,60€
<b>Tiramisu café maison</b> .....	8,00€
<b>Crème brûlée maison</b> à la vanille (fait maison).....	8,00€
<b>Panna cotta maison</b> fruits rouges ou caramel beurre salé (fait maison).....	6,90€
<b>Cœur coulant TOUT chocolat</b> boule de glace vanille et crème anglaise.....	8,00€
<b>Salade de fruits frais maison</b> au jus de pommes fermier.....	6,90€
<b>Tartelette citron meringuée</b> .....	8,00€
<b>Dessert du jour (voir ardoise)</b> .....	6,90€
<b>Café gourmand</b> : café + trio de desserts.....	8,30€
<b>Thé gourmand</b> : thé + trio de desserts.....	8,50€
<b>Irish coffee gourmand</b> : Irish coffee + trio de desserts.....	12,70€

# CÔT' & GLACES



Glaces fabriquées en Bretagne  
(Sauf glace vanille)

<b>Coupe Gourmande Côt&amp;Boeuf</b> .....	9,50€
(1 Boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel au beurre salé maison, chantilly, 1 macaron)	
<b>Café Liégeois</b> .....	8,20€
<b>Chocolat Liégeois</b> .....	8,20€
<b>Caramel Liégeois</b> .....	8,20€
<b>Coupe Coconut</b> (2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly).....	8,20€
<b>Dame Blanche</b> (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly).....	8,20€
<b>Profiteroles au chocolat ou caramel au beurre salé</b> (3 choux maison).....	8,40€
<b>Boule(s) de glace OU sorbet servie(s) avec chantilly - Parfum au choix :</b> Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noix de coco. Sorbet : fraise, citron vert, poire, pomme, mangue-exotique, framboise.	
<b>1 Boule</b> servie avec Chantilly.....	3,00€
<b>2 Boules</b> servies avec Chantilly.....	6,00€
<b>3 Boules</b> servies avec Chantilly.....	7,50€

## LES SORBETS ALCOOLISÉS

<b>Coupe Mexicaine</b> (citron vert arrosé de Tequila).....	9,00€
<b>Coupe Trou Normand</b> (pomme arrosée de Calvados).....	9,00€
<b>Coupe Bretonne</b> (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
<b>Reilly</b> «Domaine Desroches» AOP* <i>Arôme de fruits exotiques et fleurs blanches, équilibré.</i>	5,70€	22,00€	33,00€
<b>Menetou-Salon</b> «Domaine Clément» AOP* <i>Fruité, léger, franc.</i>	6,30€	25,00€	37,80€
<b>Moelleux</b> «Dom de l'aiguillette» VDF* <i>La touche sucrée par excellence, fruité, gourmand.</i>	4,50€	18,00€	26,00€
<b>Terret-Chardonnay</b> «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
<b>Côtes de Provence</b> «Rosé d'aurora», Dom La Fouquette AOP* <i>Fruité, expressif, sec.</i>	5,70€	22,00€	33,00€
<b>Île de Beauté</b> «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
<b>Côtes du Rhône</b> « La Belle Ruche », Chapoutier AOP* <i>Intense, fruité, épicé.</i>	4,50€	18,00€	26,00€
<b>Pinot Noir</b> «Dom de l'aiguillette» VDF* <i>Fruité, floral, léger.</i>	4,40€	17,00€	25,00€
<b>Pessac-léognan</b> , «La Chapelle de Prade» AOP* <i>Puissant, fruité, épicé.</i>	6,30€	25,00€	
<b>Saint Guilhem le désert</b> , «Grand Velours» IGP* <i>Fruité, ample, doux, suave.</i>	4,40€	17,00€	25,00€
<b>Côte de Boeuf</b> «Syrah-Marselan» Pays d'OC IGP* <i>Structuré, élégant, fruité.</i>	4,20€	15,50€	23,00€

## LE COIN DES AMATEURS

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

## LES VINS DE FRANCE

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

