

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS DES FOURNISSEURS ET PARTENAIRES RÉGIONAUX

Du champ à l'assiette, nous choisissons rigoureusement nos producteurs afin de vous faire profiter du meilleur de la Normandie.

La Chaiseronne: cette boucherie est basée à Brécey dans la Manche. Le bœuf est issu d'un circuit court et tracé, leurs bêtes sont nées, élevées et abattues en Normandie. Le cycle naturel et traditionnel de l'élevage bovin est inscrit dans une logique de développement durable. La préparation est artisanale et toutes leurs viandes sont maturées.

La patate ca donne la frite : Fruits plus, leurs pommes de terre issues du bassin agricole calvadosien, qui sont épluchées tous les matins dans un centre de travail pour les personnes handicapées.

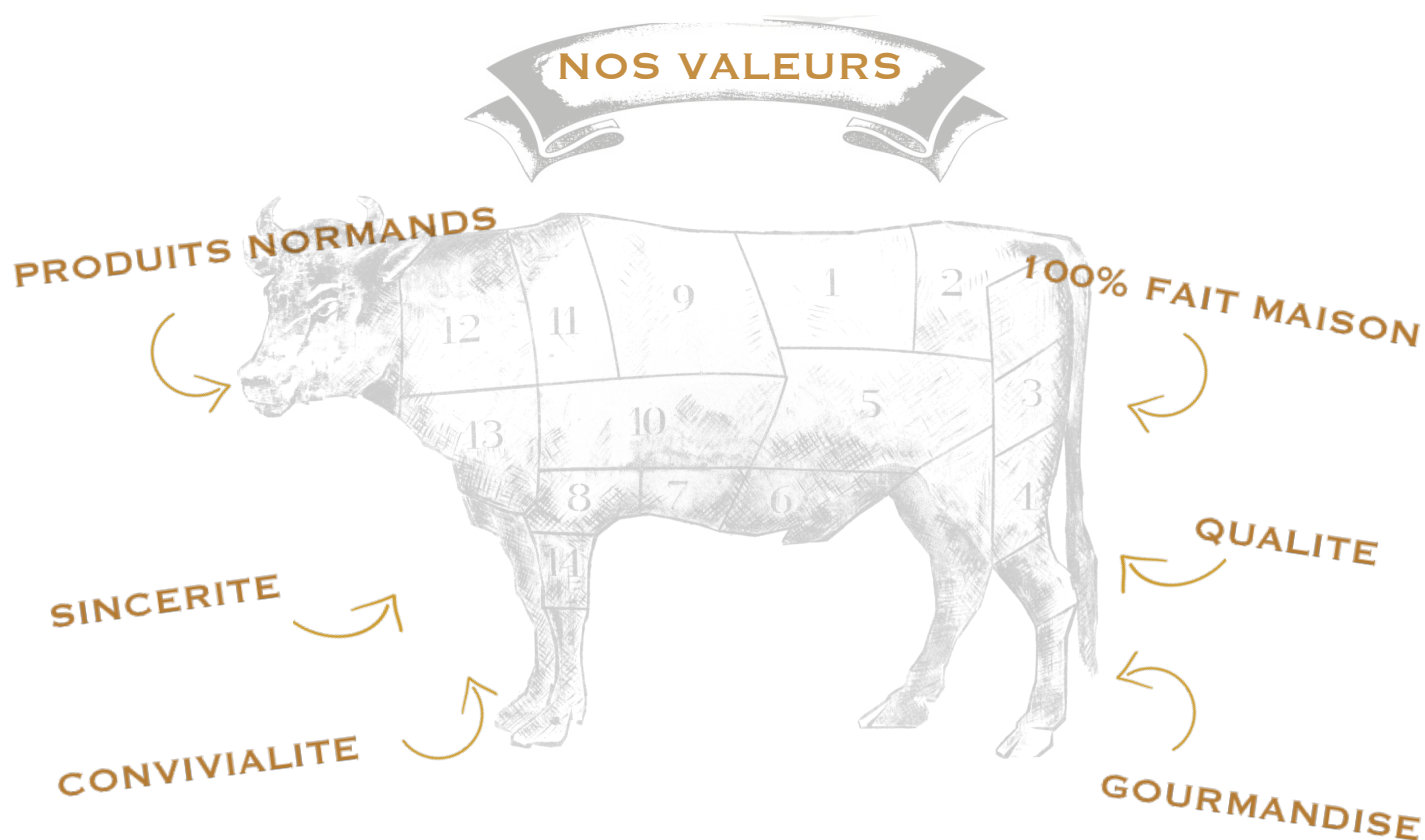
Prodelis: Marie-Charlotte sélectionne les produits laitiers locaux pour la préparation de nos plats ; parmi lesquels: les célèbres crème fraîche, beurre et fromage lait cru Isigny Sainte Mère. Elle se situe à Bourguébus

Good épices: basé à Ifs Jean-Charles est toujours en recherche d'épices savoureuses, notamment l'exceptionnel chocolat Valrhona, de quoi satisfaire vos papilles.

Profish et Barfleur les grandes marées: basées dans le calvados, nous y sélectionnons nos produits de la mer : notamment les poissons frais que vous trouverez sur notre carte.

Fournil de Beaulieu : face au stade d'Ornano, Jérôme et Sophie Anquetil nous livrent tous les matins des baguettes traditions et pain à burgers encore tièdes.

Nos vins: rouges, blancs, rosés, nous faisons appel aux meilleurs experts : Les Accords Parfaits à Caen pour leurs produits de qualité; Laurent Capot et Dominique Douté pour leur recherche des meilleurs élixirs.



Merci à tous nos producteurs pour la qualité et la fraîcheur constante de leurs produits, qui nous permettent de proposer une cuisine 100% fait maison. Enfin, merci à vous chers clients, pour votre fidélité et votre confiance.

L'équipe de Bœuf and Cow

APERITIFS & CONVIVIALITE

LES PLANCHES GOURMANDES

DEGUSTATION 24€

Petit camembert au lait cru rôti au miel, Os à moelle, Tartare de bœuf Normand, Foie gras maison, Tartare de saumon ♥

BŒUF AND COW 12€

Os à moelle, Tartare de bœuf Normand, Carpaccio de bœuf Normand

TERRE ET MER 12€

Foie gras, Tartare de saumon, Tartare de boeuf

COCKTAILS

Mojito Royal 12,00€
(Champagne, rhum Havana, citron vert, sucre, menthe)

Mojito / Mojito fraise 9,00€
(Rhum Havana, perrier, citron vert, sucre, menthe)

Tequila sunrise 9,00€
(Tequila, jus d'orange, citron, grenadine)

Margarita 9,00€
(Tequila, triple sec, citron)

Américano 9,00€
(Campari, martini rouge, martini blanc, gin)

Ti Punch 9,00€
(Damoiseau ou Père Labat ou 3 Rivières)

Caipirinha ou Caipiroska / Caipirinha Fraise ♥ 9,00€
(Cachaca, Sucre, Citron vert)

Cuba Libre ♥ 9,00€
(Rhum, coca, citron vert, sucre)

Ipanema, sans alcool (Purée de mangue, jus d'orange, citron, grenadine) 5,90€

Kayts, sans alcool (Purée de Fraise, Pomme, Abricot) 5,90€

APERITIFS

Kir ou Kir normand ou Ricard 3,50€

Martini ou Suze ou Porto ou Pommeau ou Muscat 4,00€

Coupe de champagne 9,00€

WHISKIES

Clan Campbell / Four Roses / Paddy 7,00€

Jack Daniel's / Miclo tourbé (Alsace) 8,00€

Aberlour 10 ans 9,00€

Glenlivet 15 Ans / Lagavulin 16 ans / Nikka / Miclos fût de cerise à l'eau de vie (Alsace) 11,00€

BIERES

Pelfort blonde (pression) (25cl) 3,50€ (50cl) 6,80€

Affligem (Pression) (25cl) 4,20€ (50cl) 8,00€

HK O.O (33cl) 5,00€

IPA Lagunitas (33,5cl) 6,00€

CINEY Bière belge (25cl) 5,00€

SOFT

Coca / Coca zero / Schweppes / Fuzetea / Orangina / Perrier/ Jus de fruit 3,50€

Diabolo / Limonade / Sirop à l'eau : Cassis, pêche, citron, menthe, grenadine, fraise 3,00€

Plancoet Plate ou Gazeuse (50cl) 3,50€ (100cl) 5,00€

Chateldon (75cl) 6,00€

A LA CARTE

ENTREES :

Petit Camembert rôti au miel	8,00€
Au lait cru rôti au four, pétales d'ail frits et miel	
Brochette Normande	7,50€
Cromesquis camembert au lait cru, andouille de Vire et pomme fruit	
Notre foie gras mi-cuit au torchon *	12,00€
Fait maison, servi avec toast et chutney maison	
Carpaccio de boeuf Normand (100gr)	8,00€
Tranché sur place accompagné de son pistou maison, copeaux de parmesan et champignon crus	
Tartare de boeuf Normand by Boeuf and Cow (80gr)	7,00€
Haché minute, assaisonné par nos soins avec nos 13 ingrédients secrets	
Os à moelle rôti *	10,00€
Fémur de boeuf dans la longueur, cuit au court bouillon puis snacké à la plancha	
Tartare de saumon mojito style *	10,00€
Saumon gravelax marinade mojito style, coupé au couteau, sur lit de guacamole et mangue	
Tataki de boeuf Normand *	10,00€
Dans l'aloyau, juste saisi à feu vif, laissé reposé dans une marinade recette top secret	
Terrine de campagne	7,00€
Terrine de campagne traditionnelle à base de porc	
Croustillant de poulet	7,00€
Filet de poulet, pané maison au panko chapelure japonaise et frits	
Petite Salade végétarienne	7,00€
Œuf dur, tomate cerise, parmesan, croutons de pain grillés, pickles d'oignon rouge, salade	

LES VIANDES D'EXCEPTION :

Côte de Boeuf race Normande (env 1Kg) pour 2/3 personnes	6,00€ les 100gr
Un véritable délice pour les amateurs de viande, race Normande élevée et abattue en Normandie, accompagnée de nos sauces maison et garnitures au choix.	
La planche des Viandars (1kg) pour 2/3 personnes	69,00€
Pour ceux qui ne savent pas choisir ou ceux qui ont envie de se faire plaisir : Côte de veau, Onglet de Boeuf, Entrecôte, 100% Normand, accompagnés de nos sauces maison et garnitures au choix.	
Entrecôte de boeuf de Kobé (grade 7+) 300gr. Sur réservation uniquement 72h	200,00€
Elevé exclusivement dans la préfecture de Hyōgo au Japon, nourri pendant plus de 7 mois au lait et à l'herbe puis au riz de bière. Cette viande est considérée comme la meilleure au monde.	

LES INCONTOURNABLES :

Tartare de boeuf Normand by Bœuf & Cow (200g)	16,00€
Haché minute, assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison	
Carpaccio de boeuf (200gr)	16,00€
Tranché sur place accompagné de son pistou maison, copeaux de parmesan, champignons crus	
Onglet de boeuf de race Normande (220gr)	22,00€
La plus noble des viandes longues, très goûteuse, accompagné de frites maison	
Entrecôte maturée de race Normande (330gr)	24,00€
Dans le même morceau que les côtes, persillée et généreuse, accompagnée de frites maison	
Filet de boeuf de race Normande (180gr)	28,00€
Morceau le plus noble, tendre, grillé à la plancha, accompagné de frites maison	
Bavette d'Aloyau de boeuf Normand (180gr)	18,00€
Morceau souple à fibres longues et peu serrées, accompagné de frites maison	
Rognon de veau de race Normande (300gr)	24,00€
Poêlé, flambé au Calvados puis crémé, accompagné de purée maison	
Côte de veau de race Normande (400gr)	24,00€
Côte épaisse poêlée au beurre, terminée au four avec sa sauce aux saveurs d'été	
Tripes à la mode de Caen	16,00€
Estomac de boeuf cuit dans les aromates et vin blanc, accompagné de frites maison	
Brochette de filet de poulet	15,00€
Filet de poulet mariné, monté sur brochette, cuit à la plancha	

LES GOURMANDS :

Le Burger Boeuf & Cow	14,90€
Viande Normande hachée minute, pain boulanger, poitrine, cheddar, sauce burger maison accompagné de frites maison	
Le Burger crousti poulet	14,90€
Filet de poulet panure panko, pain boulanger, guacamole, cheddar, pickles d'oignon rouge, sauce cocktail maison accompagné de frites maison	

LES POISSONS :

Saumon aux éclats de noisette et tuile de parmesan	18,00€
Frais, grillé à la poêle, huile de noisette, concassé de noisettes torréfiées, accompagné d'un risotto crémeux maison	
Cabillaud et sa crème de pistou	14,00€
Frais, cuit à la poêle dans l'huile d'olive puis nappé d'une crème de pistou maison, accompagné d'un risotto crémeux maison	

LES SALADES :

La "César" by Boeuf and Cow	13,00€
Croustillant de filet de poulet, copeaux de parmesan, champignons crus, tomates cerise, croutons de pain, pickles d'oignon rouge, salade	
La salade de la mer	16,00€
Gravelax de saumon, ananas, avocat, gambas, sésame, croutons de pain grillé, pickles oignon rouge, salade	
La salade du Boeuf	16,00€
Tataki de boeuf, avocat, mangue, sésame torréfié, tomates cerise, salade	
La végétarienne	14,00€
Composition sur mesure	

Pour sublimer vos mets : Foie gras poêlé, os à moelle, truffes assaisonnées 4,00€

Nos Accompagnements maison: Frites maison ou Purée maison ou Risotto ou Légumes croquants vapeur ou salade verte

Nos Sauces maison: Boeuf & Cow, Poivre, Camembert ou Mayonnaise

DESSERTS :

Trilogie de fromages Normands.....	9,00€
Camembert, Pont l'évêque et Livarot, tous au lait cru	
Mi-cuit au chocolat Valhrona, Coeur caramel glace vanille	8,00€
Gâteau au coeur coulant, chocolat des grands pâtisseries, insert de caramel gourmand	
Tarte Tatin façon maman & sa crème fraîche d'Isigny	8,00€
A base de pommes caramélisées, fruit emblématique de notre région	
Crème brûlée.....	8,00€
Un dessert mythique légèrement relevé à la fleur d'oranger	
Minestrone de fruit frais et sa mousse tagada	8,00€
Salade de fruits frais coupés façon minestrone et sa mousse fraise tagada	
Le banana by Boeuf and Cow	8,00€
Banasplit revisité, l'essayer c'est l'adopter	
Pain perdu façon Boeuf & Cow	8,00€
Pain boulanger travaillé en terrine puis tranché et caramélisé	
Café ou thé gourmand	8,50€
Assortiments Mini desserts : Tarte tatin, salade de fruit, pain perdu, moelleux chocolat	
Digestif gourmand	14,00€
Assortiments Mini desserts : Tarte tatin, salade de fruit, pain perdu, moelleux chocolat	
Coupes arrosées	8,00€
Colonel, Normandes	
Coupes 3 boules	6,10€
Vanille, chocolat, framboise, pomme, citron, caramel, café	

NOS MENUS

MENU DU MIDI

10€ Plat du jour + Café

12,80€ Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour

15,20€ Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

MENU ARDOISE

12,50€ Plat + Café

16€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

19€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Terrine de campagne
Carpaccio de Bœuf
Tartare de Bœuf
Entrée du jour

Plats

Steak de race Normande
Cabillaud frais et sa crème pistou
Brochette de filet de poulet
Tartare de bœuf
Plat du jour

Desserts

Minestrone de fruit frais
Pain perdu
Crème brûlée
Dessert du jour

MENU TERROIR

21€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

26€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Au choix à la carte hors *

Plats

Tartare de Boeuf
Bavette d'ailloy de Boeuf
Carpaccio de boeuf
Burger Bœuf & Cow
Tripes de chez Ruault
Saumon frais éclats de noisette

Desserts

Au choix à la carte

MENU BŒUF & COW

32€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

36€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Au choix à la carte

Plats

Onglet de boeuf
Burger Bœuf & Cow
Saumon frais éclats de noisette
Rognons de veau crème de Calvados
Entrecôte maturée de race normande
Côte de veau race normande
Filet de Bœuf race Normande

Desserts

Au choix à la carte

MENU ENFANT

9,90€ Plat + Dessert

Plats

Steak haché
Croustillant de poulet maison
Cabillaud et sa crème de pistou

Desserts

Salade de fruit mousse tagada
Glace deux boules

NOTRE SELECTION DE VINS

LA SELECTION D-VINE

Laissez vous tenter par l'excellence, la première machine de dégustation de grands vins au verre. D-Vine renoue avec l'idée de prendre le temps de déguster un verre de vin dans des conditions optimales. La machine **aère et met à température le vin de vos flacons en moins d'une minute**. Vivez une expérience inédite avec ce sommelier connecté (Made in France).



DVINE ROUGE

Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Graveirette 2015
Nuits Saint Georges 1er cru les poulettes 2016
Crozes Hermitage Cuvée Marcel Domaine Laurent Habrard 2018
Pommard Domaine André Goichot 2015
Australie, Barossa Valley, Woodcutter's Shiraz 2015

11,00€
17,00€
9,00€
13,00€
11,00€

DVINE BLANC

Pouilly fumé Domaine des Mariniers 2017
Sauternes second cru classé Château de Malle 2012

13,00€
12,00€

CHAMPAGNE

Champagne Thiénot
Champagne Haton blanc de blanc

9,00€
50,00€
60,00€

CIDRE

Cidre Brut du Père Jules

3,00€ 8,00€ 12,00€

VINS ROSES

Meli-Melo Rosé Pays d'oc 2018
Loire - Cabernet D'Anjou, Terre De Loire, vin doux, 2017
Côte de Provence - Carte noire Héritage, 2017
Magic St Tropez (Méditerranée)

4,50€ 18,00€ 26,00€
4,00€ 16,00€ 24,00€
28,00€
4,00€ 16,00€ 24,00€

VINS BLANCS

Côte de Gascogne, Saint-Luc XVII (doux), 2017
IGP Pays d'Oc, Cri des hirondelles (demi-sec)
Chablis, Domaine Fourrey, 2018 (HVE)

4,00€ 16,00€ 24,00€
4,00€ 16,00€ 24,00€
6,00€ 20,00€ 30,00€



12cl



50cl



75cl

NOTRE SELECTION DE VINS

VINS ROUGES



12cl



50cl



75cl

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur, Château Landereau 2016			25,00€
Cadillac, Château de Ricaud 2015			25,00€
Blaye, Secret des roches 2016	4,50€	17,00€	25,00€
Haut Médoc, Diane de Belgrave 2014	7,00€	25,00€	38,00€
Pessac Léognan, Château Naudin Larchey 2016			38,00€
St Estephe, Héritage de Leboscq 2016			39,00€
Pomerol, Clos Vieux Taillefer 2014			59,00€

VALLÉE DU RHONE

Ventoux, Les Amadous 2018	4,00€	16,00€	24,00€
Côte du Rhone, Domaine de Givaudan 2018			27,00€
Vacqueyras, Création, Rhonéa 2015			39,00€

SUD OUEST

Saint-Mont, Beret Noir, Plaimont Terroirs et Châteaux 2016			26,00€
Pécharmant, Peyretaille, 2015			27,00€
Madiran, Plénitude 2015			39,00€
Corbières, Château Luc Bio	6,00€	20,00€	30,00€

BOURGOGNE

Pinot Noir, Domaine Fourrey 2018	6,00€	20,00€	30,00€
Irancy, Au temps des Cerisiers 2018			39,00€
Marsannay, domaine Charles Audouin 2014			39,00€
Gevrey Chambertin, Domaine Charles Audouin 2016			72,00€

LOIRE

Saumur Champigny, Château Bonnelière 2017			25,00€
---	--	--	--------

BEAUJOLAIS

Morgon, Philippe Deschamps 2018	6,00€	20,00€	30,00€
Brouilly, Cuvée Prestige - Philippe Deschamps 2017			30,00€

VINS DU MONDE

Argentina, Clos de los Siete 2017			39,00€
Alsace, Pinot Noir, Fernand Engel, Vin bio 2016 et 2017			29,00€
Chili, Escudo rojo 2017			38,00€



UN PETIT PLAISIR POUR LA « FAIM »

DIGESTIFS (4CL)

Rhum Diplomatico (venezuela)	8,00€
Rhum Don Papa (philippines)	8,00€
Rhum Kraken (world mix)	8,00€
Gin Hendrick's (Ecosse)	8,00€
Gin Ferdinand's (Allemagne)	8,00€
Gin Bombay Saphir (Angleterre)	8,00€
Gin Nikka Coffey Gin (japon)	8,00€
Get 27 / Get 31 / Bailey's / Amaretto	6,00€
Cognac / Armagnac	8,00€
Calvados Père Jules 3 ans	6,00€
Calvados Père Jules 10 ans	8,00€
Calvados Père Jules 20 ans	12,00€
Eau de vie de Framboise Sauvage Miclo (Alsace)	12,00€
Eau de vie de Poire Williams Miclo (Alsace)	12,00€

CAFES

Honduras quiraguira 100 % arabica bio et équitable	2,20€
Un café rond et ample, d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec	
Décaféiné (100% arabica)	2,20€
Assemblage des meilleurs arabicas pour un expresso aux saveurs pleines et onctueuses	

THES COMPTOIR RICHARD

Demandez notre boîte à thé	3,90€
Vanille Caramel, Fruits rouges, Lapsang Souchong, Thé vert menthe, Thé vert Sencha, Grand Earl Grey, Jardin des merveilles, Jardin de Darjeeling ...	



« NICE TO MEAT YOU »