
EQUIPES ET VALEURS

TOUTE L'ÉQUIPE DU BŒUF AND COW SE RÉJOUIT DE VOUS FAIRE PASSER UN BON MOMENT ET SE TIENT À VOTRE ÉCOUTE :

EN SALLE :

Responsable de salle : Jordan & Grégoire

Responsable bar : Anthony

Chefs de rangs : Kilian, Sandrine, Axel, Floriane

EN CUISINE :

Chef de cuisine : Felix

Et son équipe : Linga, Jonathan, Deva, Christophe, Kumaran

PASSION : La restauration n'est pas notre métier, c'est avant tout notre passion.

CONVIVALITE : Vous venez au restaurant pour manger ? Oui mais pas que ... Nous mettons un point d'honneur à vous faire passer un agréable moment en notre compagnie. Nous vous accueillons dans un cadre chaleureux et serons toujours à l'écoute de vos besoins.

GOURMANDISE : Notre chef et son équipe sont toujours à la recherche des recettes les plus gourmandes, nous sommes tous des bons vivants et souhaitons satisfaire vos papilles avec des portions généreuses et savoureuses.

CIRCUIT COURT : Nos produits sont issus de circuits courts et tracés, nous travaillons principalement avec La Chaiseronne située à Brecey dans la Manche, nos bêtes sont élevées en plein air, sans OGM, sans antibiotique préventif, nous travaillons en grande majorité la race Normande avec des bêtes nées, élevées et abattues en Normandie. Pour l'ensemble de nos produits nous travaillons avec des entreprises de Normandie.

QUALITE ET PRODUITS FRAIS : Nous avons fait le choix de travailler des produits frais. Nous nous approvisionnons chaque matin et sélectionnons des produits de grande qualité, nos tarifs sont en adéquation avec les produits proposés.

DES VINS SELECTIONNÉS : Un bon vivant ne pourrait apprécier un bon repas sans une bonne bouteille de vin, nous vous offrons une large sélection de vins et de digestifs, n'hésitez pas à nous demander conseil, nous trouverons vin à votre palais.

SOLIDARITE ET RESPECT : Vous l'aurez peut être remarqué nos serveurs et serveuses ont le sourire aux lèvres. Promis nous ne les y obligeons pas ! En revanche, nous les respectons, nous recrutons uniquement des humains passionnés par leur métier, nous sommes une famille et tentons de fédérer au travers des valeurs de partage. Les métiers de la restauration sont très prenants et nous souhaitons que chacun des collaborateurs se sentent bien au sein de l'entreprise.

RECONNAISSANCE : Chacun de vos avis est partagé avec l'équipe de salle et de cuisine, et vous ne pouvez imaginer le sourire qui apparaît sur leur visage à vous lire ...

« NICE TO MEAT YOU »

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 ça 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.

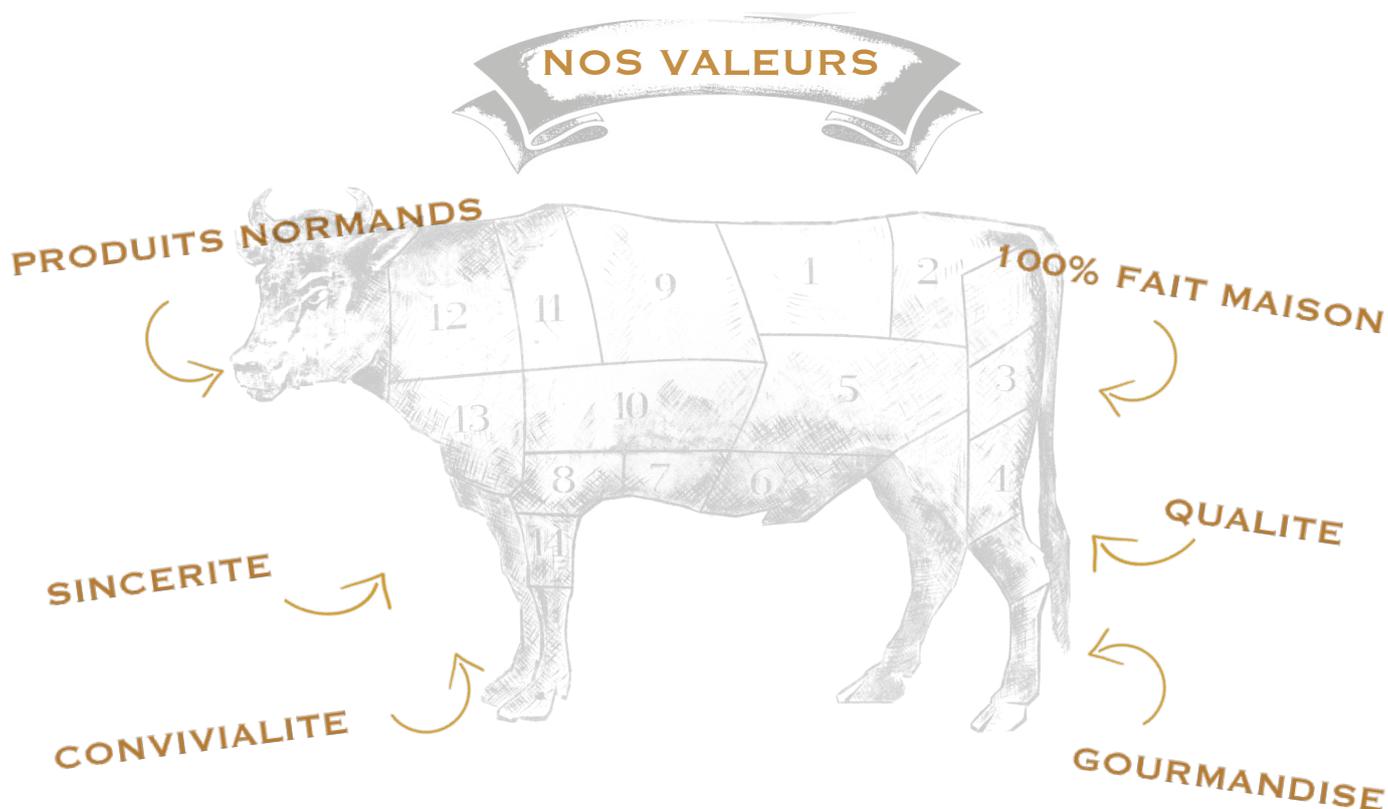
Prodelis: Marie-Charlotte sélectionne les produits laitiers locaux pour la préparation de nos plats ; parmi lesquels: les célèbres crème fraîche, beurre et fromage lait cru Isigny Sainte Mère. Elle se situe à Bourguébus

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 (Champagne, rhum Havana, citron vert, sucre, menthe)	12,00€
Mojito / Mojito fraise (Rhum Havana, perrier, citron vert, sucre, menthe)	9,00€
Tequila sunrise (Tequila, jus d'orange, citron, grenadine)	9,00€
Américano (Campari, martini rouge, martini blanc, gin)	9,00€
Ti Punch (Père Labat)	9,00€
Caipirinha ou Caipiroska / Caipirinha Fraise ♥ (Cachaca, Sucre, Citron vert)	9,00€
Cuba Libre ♥ (Rhum, coca, citron vert, sucre)	9,00€
Ipanema, sans alcool (Purée de mangue, jus d'orange, citron, grenadine)	5,90€

APERITIFS

Kir ou Kir normand ou Ricard	4,00€
Martini ou Suze ou Porto ou Pommeau ou Muscat	5,00€
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€

NOS MENUS

MENU DU MIDI (Demandez au serveur)

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 (180gr)
Cabillaud frais et sa crème pistou
Brochette de filet de poulet
Tartare de bœuf (140gr)
Plat du jour

Desserts

Minestrone de fruit frais
Pain perdu
Crème brûlée
Dessert du jour

MENU TERROIR

22€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

28€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Au choix à la carte hors *

Plats

Tartare de Bœuf (200gr)
Bavette d'ailloy de Bœuf (200g)
Carpaccio de bœuf (150gr)
Burger Bœuf & Cow ou Burger Poulet
Tripes de chez Ruault
Saumon frais éclats de noisette

Desserts

Au choix à la carte hors*

MENU BŒUF & COW

33€ Entrée + Plat

38€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Notre foie gras maison
Os à moelle rôti
Tartare de saumon
Tataki de bœuf Normand

Plats

Onglet de boeuf
Côte de veau race normande
Entrecôte maturée de race normande
Rognons de veau crème de Calvados
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

(Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, pomme, caramel, café)

A LA CARTE

ENTREES :

Petit Camembert rôti au miel	9,00€
Au lait cru rôti au four, pétales d'ail frits et miel	
Cromesquis Normand	8,50€
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 champignons crus	
Tartare de boeuf Normand by Boeuf and Cow (80gr)	8,00€
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'ailoyau, juste saisi à feu vif, laissé reposé dans une marinade recette top secret	
Terrine de campagne	8,00€
Terrine de campagne traditionnelle à base de porc	
Croustillant de poulet	8,00€
Filet de poulet, pané maison au panko chapelure japonaise et frit	
Petite Salade végétarienne	8,00€
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€
Élevé 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)	23,00€
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, accompagnée de purée maison	
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, glace vanille	8,00€
Gâteau au coeur coulant, chocolat des grands pâtisseries, et sa glace vanille	
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€
Croustillon à la banane, sphère chocolat, chocolat fondu, glace vanille	
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, fraise, framboise, pomme, citron, caramel, café	

NOTRE SELECTION DE VINS

VINS ROUGES



12cl



50cl



75cl

BORDEAUX

AOC Montagne Saint Emilion, Château Vieux Bonneau, 2016	7,00€	25,00€	39,00€
AOC Côte de Bordeaux, Blaye, Secret des Roches, 2016	4,50€	17,00€	25,00€
AOC Haut Médoc, Diane de Belgrave, 2014			39,00€
AOC Saint Estephe, Héritage de Leboscq, 2015			45,00€
AOC Pomerol, Clos Vieux Taillefer, 2014			65,00€

VALLÉE DU RHONE

AOP Châteauneuf du Pape, Givaudan, Vieilles vignes, 2015			45,00€
AOP Ventoux, Les Amadous, 2018	4,50€	17,00€	25,00€
AOC Côte du Rhone, Domaine de la Janasse, 2018	6,00€	24,00€	29,00€
AOP Vacqueyras, Création Rhonéa, 2015			39,00€
AOC Crozes Hermitage, Domaine des Remizières, 2018			35,00€
AOC Côte rôtie, Domaine Duclaux, La Germine, 2017			95,00€

SUD OUEST

AOP Minervois, Clos du Pêchelaurier, Bio, 2018			39,00€
AOP Pécharmant, Peyretaille, 2015			27,00€
AOC Madiran, Plenitude, 2015			42,00€
AOP Corbières, Château Luc Bio, 2018	6,00€	22,00€	30,00€

BOURGOGNE

AOC Pinot Noir, Domaine Fourrey, 2018	6,00€	22,00€	30,00€
AOP Irancy, Au temps des Cerisiers, 2018			39,00€
AOC Marsannay, Les Longeroies, 2015			49,00€
AOC Gevrey Chambertin, Domaine Charles Audouin, 2017			81,00€

LOIRE

AOC Saumur Champigny, Château Bonnelière, 2018	4,50€	17,00€	25,00€
AOC Reuilly, Dickerhoff, 2018			35,00€
AOP Chinon, Domaine Dozon, Le grand saut, 2016			35,00€

BEAUJOLAIS

AOC Morgon, Philippe Deschamps, 2018			39,00€
AOC Brouilly, Cuvée Prestige, Philippe Deschamps, 2017			30,00€

VINS DU MONDE

Argentina, Clos de los Siete, 2016	7,00€	25,00€	39,00€
AOP Alsace, Pinot Noir, Fernand Engel, Vin bio 2016 et 2017			29,00€

VINS & DIGESTIFS



12cl



50cl



75cl

CHAMPAGNE

Champagne Thiénot
Champagne Haton blanc de blanc

9,00€

50,00€
60,00€

CIDRE

Cidre Brut du Père Jules

4,00€

10,00€

14,00€

VINS ROSES

Meli-Melo, Pays d'oc, 2018
AOP Cabernet D'Anjou, Terre De Loire, vin doux, 2017
AOC Côte de Provence, Cuvée Diane, 2019 BIO
AOP Tavel, Domain Maby, La Forcadière, 2018

4,50€

18,00€

26,00€

4,50€

18,00€

26,00€

7,00€

25,00€

39,00€

28,00€

VINS BLANCS

AOP Château neuf du pape, Givaudan, Vieilles vignes, 2017
IGP Côte de Gascogne, Saint-Luc XVII (doux), 2017
IGP Pays d'Oc, Cri des hirondelles (demi-sec), 2018
AOC Chablis, Domaine Fourrey, 2018 (HVE)
AOC Reuilly Dyckerhoff, 2018
AOC Côté du Rhône, Domaine de la Janasse,

4,50€

17,00€

45,00€

4,50€

17,00€

25,00€

7,00€

25,00€

25,00€

7,00€

25,00€

39,00€

6,00€

22,00€

39,00€

30,00€

DIGESTIFS (4CL)

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

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

6,00€

8,00€

6,00€

10,00€

15,00€

12,00€

12,00€

CAFES / THES COMPTOIR RICHARD

Café Florio (100% arabica)

Ce célèbre café se compose d'un onctueux mélange qui marie puissance et onctuosité, force et douceur, pour un espresso dans la pure tradition italienne.

2,20€

Décaféiné (100% arabica)

Assemblage des meilleurs arabicas pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses

2,20€

Thé comptoir Richard

Demandez notre boîte à thé

3,90€