
EQUIPES ET VALEURS

TOUTE L'EQUIPE 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

Responsable adjoint : Axel

Responsable bar : Anthony et Benjamin

Chefs de rangs : Floriane et Kiki le plus beau de tous les Kiki

Et notre petit mais grand apprenti : Enzo

EN CUISINE :

Responsables grillade : Enzo et Linga

Saucier : Christophe

Responsables Entrée et dessert : Jonathan et Deva

Couteaux suisses : Jimmy et 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.

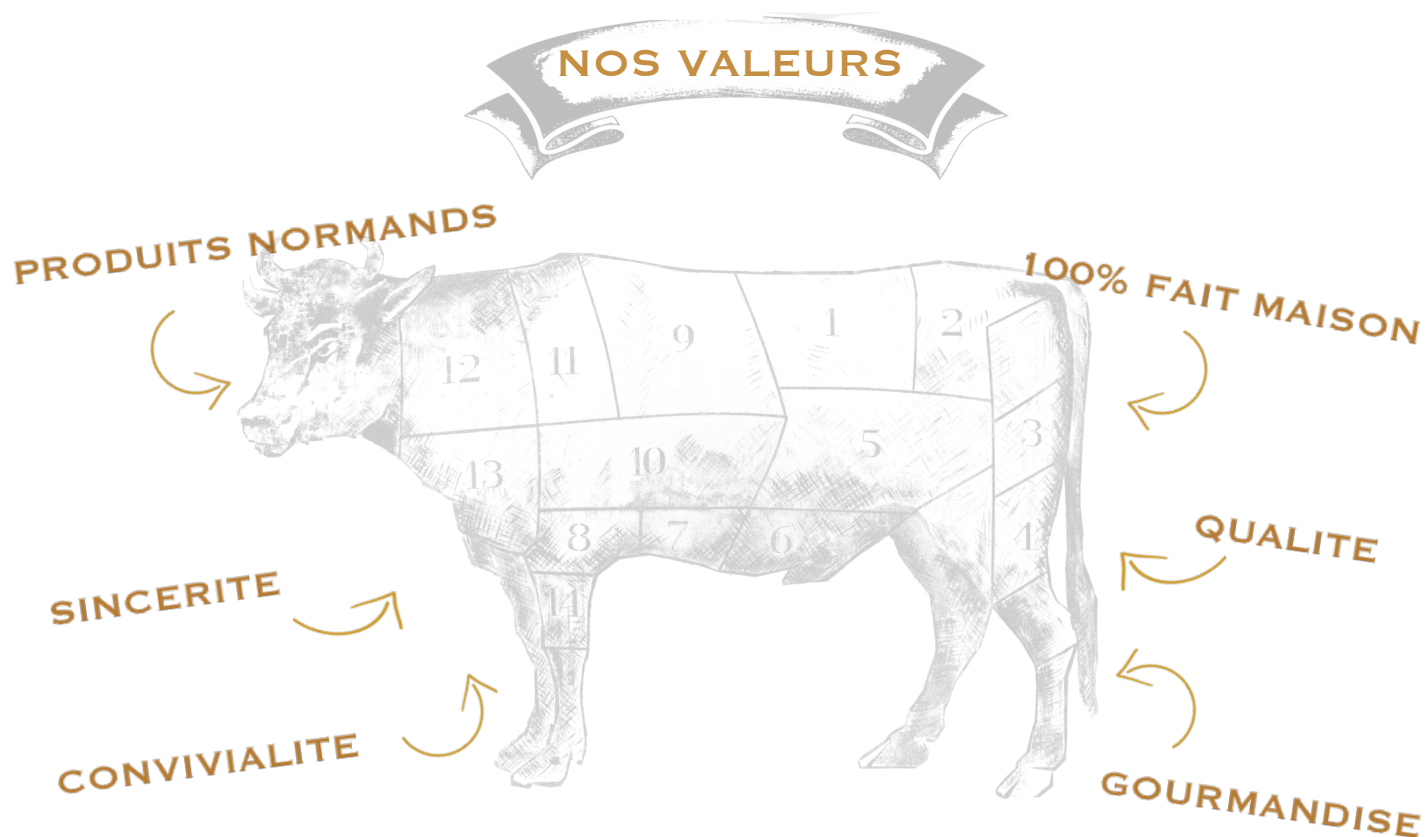
Prodelis: Marie-Charlotte sélectionne les produits laitiers locaux pour la préparation de nos plats ; parmi lesquels: les célèbres crème fraîche, beurre et fromage lait cru Isigny Sainte Mère. Elle se situe à Bourguébus.

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

COMPOSER VOTRE PLANCHE DE TAPAS

Choisissez parmi notre sélection de tapas à la carte rubrique entrée/tapas

TAPAS DEGUSTATION 24€

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

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

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 ses patates douces
Brochette de filet de poulet
Tartare de bœuf (140gr)
Plat du jour

Desserts

Pain perdu
Crème brûlée
Dessert du jour
Minestrone de fruits frais
et son chocolat fondu

MENU TERROIR

22€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

28€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Au choix à la carte hors *

Plats

Tartare de Bœuf Normand (200gr)
Faux filet de bœuf Normand
Carpaccio de bœuf Normand (150gr)
Burger Bœuf & Cow ou Burger Poulet
Tripes de chez Ruault
Saumon frais aux saveurs d'été

Desserts

Au choix à la carte hors*

MENU BŒUF & COW

33€ Entrée + Plat

38€ Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Au choix à la carte

Plats

Rôti de cœur d'ailoyau boeuf Normand
Médaille de veau à la Normande
Filet de bœuf Français
Rognons de veau crème de Calvados
Onglet de bœuf Normand

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

Mousse au chocolat maison
Glace deux boules
(Vanille, chocolat, fraise, pistache, citron, pomme, caramel, café)
Minestrone de fruit et son chocolat fondu

A LA CARTE

ENTREES :	TAPAS	ENTRÉE
Petit Camembert rôti au miel		9,00€
Au lait cru rôti au four, pétales d'ail frits et miel		
Cromesquis Normand	5,50€	8,50€
Cromesquis camembert au lait cru, andouille de Vire et pomme fruit		
Notre foie gras mi-cuit au torchon *	6,00€	12,00€
Fait maison, servi avec toast et chutney maison		
Carpaccio de boeuf Normand (100gr)	4,00€	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)	4,00€	8,00€
Haché minute, assaisonné par nos soins avec nos 13 ingrédients secrets		
Os à moelle rôti *	5,00€	10,00€
Fémur de boeuf dans la longueur, cuit au court bouillon puis snacké à la plancha		
Tartare de saumon mojito style *	5,00€	10,00€
Saumon gravlax marinade mojito style, coupé au couteau, sur lit de guacamole et mangue		
Tataki de boeuf Normand *	5,00€	10,00€
Dans l'aloyau, 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		
Pâté en croûte		9,00€
Pâté en croûte de la Maison Tourneux, meilleur ouvrier de France 2004		
Croustillant de poulet	4,00€	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		

NOS VIANDES D'EXCEPTION :

Côte de Boeuf race Normande (env 1Kg) pour 2/3 personnes 6,30€ 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 maturée de race Normande (350gr) 24,00€
Dans le même morceau que les côtes, persillée et généreuse, accompagnée de frites maison

Côte de veau de race Normande (450gr) 24,00€
Côte épaisse poêlée au beurre, terminée au four, accompagnée de purée maison

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 GOURMANDS : (PAIN BOULANGER, VIANDE NORMANDE, FRITES MAISON)

Le Burger Boeuf & Cow 14,90€
Viande Normande hachée minute, poitrine, cheddar, sauce burger maison

Le Burger crousti poulet 14,90€
Filet de poulet panure panko, guacamole, cheddar, pickles d'oignon rouge, sauce cocktail maison

Le Burger Truffe 2.0 14,90€
Viande Normande hachée minute, coulommiers truffé, ricotta truffée, duxelle champignons et oignons

LES POISSONS :

Saumon aux saveurs d'été 18,00€
Frais, grillé à la poêle, huile d'olive, tomates, oignons rouges, basilic, olives noires, noisettes

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

Gambas en persillade 14,00€
Gambas en persillade et leurs petits légumes vapeurs, huile d'olive

LES INCONTOURNABLES :

Tartare de boeuf Normand by Bœuf & Cow (200gr)	16,00€
Haché minute, assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison	
Carpaccio de boeuf (2 fois 100gr).....	16,00€
Tranché sur place accompagné de son pistou maison, copeaux de parmesan, champignons crus	
Rôti de cœur d'ailou boeuf Normand (200gr)	23,00€
Dans le cœur du faux-filet, tendre à souhait, rôti au four, jus échalote tomates rôties, frites maison	
Onglet de boeuf de race Normande (220gr)	23,00€
La plus noble des viandes longues, très goûteuse, accompagné 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	
Rumsteak de boeuf de race Normande (230gr)	20,00€
Dans le cœur du rumsteak, viande maigre, fibres courtes, goûteuses, accompagné de frites maison	
Faux-filet de boeuf de race Normande (220gr)	20,00€
Dans le prolongement de l'entrecôte, à côté du filet, viande persillée, accompagné de frites maison	
Rognon de veau de race Normande (300gr)	24,00€
Poêlé, flambé au Calvados puis crémé, accompagné de purée maison	
Médaille de veau à la Normande (250gr)	21,00€
Cœur de la longe de veau, tendre et goûteuse, sauce crème champignons calvados	
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 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€
Gravlax de saumon, ananas, avocat, gambas, sésame, croutons de pain, pickles oignon rouge, salade	
La Salade du Boeuf	16,00€
Tataki de boeuf Normand mariné, avocat, mangue, sésame torréfié, tomates cerise, salade	
La Végétarienne	14,00€
Œuf dur, tomate cerise, parmesan, croutons de pain grillés, pickles d'oignon rouge, salade	

Nos Accompagnements maison: Frites maison / Purée maison / Patates douces / Risotto / Légumes croquants vapeur / salade verte

Nos Sauces maison: Boeuf & Cow, Poivre, Camembert, Bleu d'Auvergne 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 cœur 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 son chocolat fondu	8,00€
Salade de fruits frais coupés façon minestrone et son chocolat fondu	
Le banana by Boeuf and Cow	8,00€
Croustillon à la banane, sphère chocolat, chocolat fondu, glace vanille	
Pain perdu façon Bœuf & Cow	8,00€
Pain boulanger travaillé en terrine puis tranché et caramélisé	
Café ou thé gourmand	8,50€
Assortiments Mini desserts : crème brûlée, minestrone de fruit frais, mousse au chocolat, panna cotta	
Coupes 3 boules	6,10€
Vanille, chocolat, fraise, pistache, pomme, citron, caramel, café	

NOTRE SELECTION DE VINS

VINS ROUGES

BORDEAUX

	 12cl	 50cl	 75cl
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 Cro zes 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 Bourbonnois	9,00€		45,00€
Champagne Thiénot			55,00€
Champagne Haton blanc de blanc			60,00€
Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir	11,00€		75,00€

CIDRE

Cidre Brut du Père Jules	4,00€	10,00€	14,00€
--------------------------	-------	--------	--------

VINS ROSES

Meli-Melo, Pays d'oc, 2018	4,50€	18,00€	26,00€
AOP Cabernet D'Anjou, Terre De Loire, vin doux, 2017	4,50€	18,00€	26,00€
AOC Côte de Provence, Cuvée Diane, 2019 BIO	7,00€	25,00€	39,00€
AOP Tavel, Domain Maby, La Forcadière, 2018			28,00€

VINS BLANCS

AOP Château neuf du pape, Givaudan, Vieilles vignes, 2017			45,00€
IGP Côte de Gascogne, Saint-Luc XVII (doux), 2017	4,50€	17,00€	25,00€
IGP Pays d'Oc, Cri des hirondelles (demi-sec), 2018	4,50€	17,00€	25,00€
AOC Chablis, Domaine Fourrey, 2018 (HVE)	7,00€	25,00€	39,00€
AOC Reuilly Dyckerhoff, 2018	7,00€	25,00€	39,00€
AOC Côté du Rhône, Domaine de la Janasse,	6,00€	22,00€	30,00€

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€
AOC Calvados Père Jules 3 ans	6,00€
AOC Calvados Père Jules 10 ans	10,00€
AOC Calvados Père Jules 20 ans	15,00€
Eau de vie de Framboise Sauvage Miclo (Alsace)	12,00€
Eau de vie de Poire Williams Miclo (Alsace)	12,00€

CAFES / THES COMPTOIR RICHARD

Café Florio (100% arabica)	2,20€
Ce célèbre café se compose d'un onctueux mélange qui marie puissance et onctuosité, force et douceur, pour un espresso dans le pure tradition italienne.	
Décaféiné (100% arabica)	2,20€
Assemblage des meilleurs arabicas pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses	
Thé comptoir Richard	3,90€
Demandez notre boîte à thé	

