BŒUF & COW

Nice to meat you

Découvrez
NOTRE RESTAURANT

Le restaurant Bœuf & Cow situé au cœur du centre-ville, vous accueille dans un cadre élégant et simple à l'atmosphère chaleureuse avec une vue imprenable sur l'église Saint Pierre.







Nos valeurs
100 % FAIT MAISON

Nous proposons de délicieuses spécialités de viandes et de plats typiques de la région. Vous découvrirez une carte gourmande mettant l'accent sur la qualité des produits utilisés. Notre cuisine est 100% fait maison et nous utilisons des produits locaux. Un véritable repaire pour les bons vivants.

Menu Terroir 35€

Entrées

Croquettes Normandes au camembert, andouille de Vire et pommes
Croquettes de camembert coulant, andouille de Vire, pommes poêlées au Pommeau

Tartare de boeuf Normand by Boeuf and Cow (100gr)
Haché minute, assaisonné par nos soins avec nos 13 ingrédients secrets

Terrine de campagne
Terrine de campagne traditionnelle à base de porc

Croustillant de poulet panko et sa sauce Wafu
Filet de poulet, pané maison au panko chapelure japonaise et frit, mayonnaise japonaise

Pommes dauphines de patate douce, curry crémeux et salsa
Pommes dauphines de patate douce, crème curry, poivron, mangue, oignon et noix de cajou

Plats

Tartare de bœuf Normand by Bœuf & Cow (200gr)
Haché minute très fin, assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison

Bavette de Bœuf (200gr)
Pièce de bœuf savoureuse marinée, accompagnée de frites maison

Ribs de bœuf Normand by Bœuf & Cow
Ribs de bœuf Normand, généreusement gras, mariné au whisky miel et herbes, frites maison

Pavé de saumon façon blanquette
Saumon cuit dans l'huile d'olive, crème et vin blanc, carottes, champignons, fondue de poireaux, purée maison

Emincé de poulet vallée d'Auge
Filets de poulet émincés flambés au calvados, crème et cidre, et purée maison

Tripes à la mode de Caen
Estomac de bœuf cuit dans les aromates et vin blanc, accompagnées de frites maison

Risotto crémeux au parmesan, courge de saison, noisettes
Risotto crémeux au parmesan et courge selon la saison, noisettes torréfiées

Desserts

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille
Tarte Tatin façon maman & sa crème fraîche d'Isigny
Crème brulée légèrement relevée à la vanille Madagascar
Panna Cotta au spéculoos et son granola
Coupes 3 boules (vanille, fraise, chocolat)