



B Œ U F & C O W

RESTAURANT

Ouvert 7/7 12 -14h/ 19-22H30 (service tardif Ven-Sam 23h30)

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 Bœuf and Cow

42€

Notre foie gras mi-cuit au torchon

Fait maison, servi avec toast et chutney maison

Cromesquis Normand

Cromesquis camembert au lait cru, andouille de Vire et pomme fruit

Tartare de bœuf Normand by Boeuf and Cow (8ogr)

Haché minute, assaisonné par nos soins avec nos 13 ingrédients secrets

Terrine de campagne

Terrine de campagne traditionnelle à base de porc

Saumon mariné et son claqueret

Saumon mariné, fromage frais, crème montée, vinaigre de cidre et herbes

Jardin d'hiver et son velouté fumé

Aubergine et potimarron grillés, ricotta, velouté d'aubergine fumée

Tataki de bœuf Normand

Dans l'ailoyau, juste saisi à feu vif, laissé reposé dans une marinade recette top secret

...

Rôti de cœur d'ailoyau bœuf Normand (200gr)

Dans le cœur du faux-filet, tendre à souhait, rôti au four, jus échalote, frites maison

Emincé de poulet mariné et ses champignons selon la saison

Filets de poulet émincés aux saveurs d'Asie et ses champignons poêlés

Mijoté de joues de bœuf Normand au cidre

Joues de bœuf Normand mijotées au cidre Père Jules, oignons et carottes

Rognon de veau de race Normande (300gr)

Poêlé, flambé au Calvados puis crémé, accompagné de purée maison

Rumsteak de boeuf (env 230gr)

Partie maigre de l'ailoyau, viande savoureuse et tendre, accompagné de frites

Onglet de boeuf de race Normande (220gr)

La plus noble des viandes longues, très goûteuse, accompagné de frites maison

Cabillaud et sa crème de vanille

Frais, cuit à la poêle dans l'huile d'olive, fameuse sauce vanille maison

Risotto crémeux aux champignons et billes de potimarron

Risotto crémeux au parmesan, champignons selon la saison et billes de potimarron poêlées

...

Mi-cuit au chocolat Valhrona, glace vanille

Tarte Tatin façon maman & sa crème fraîche d'Isigny

Crème brûlée légèrement relevée à la vanille Madagascar

Ananas rôti sur palet breton et sa ganache coco chocolat blanc

Le Trocadero pécan, crème Namelaka chocolat by Bœuf & Cow

Trilogie de fromages Normands

Financier et sa ganache caramel chocolat blanc