BŒUF & COW
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 Terroir

34€

Petit Camembert rôti au miel
Au lait cru rôti au four, pétales d'ail frits et miel
Cromesquis Normand
Cromesquis camembert au lait cru, andouille de Vire et pomme fruit
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
Filet de poulet, pané maison au panko chapelure japonaise et frit
Velouté de butternut et son crumble marrons confits et noisettes
Butternut, crumble marrons confits et noisettes et chips de carottes

...

Tartare de boeuf Normand by Bœuf & Cow (200gr)
Haché minute, assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison
Cœur de rumsteak de bœuf (env 200gr)
Partie maigre de l'aloyau, viande savoureuse et tendre, accompagné de frites
Pavé de saumon laqué à la bière et salsa
Saumon frais, mariné à la bière, sirop d'érable et sauce soja, salsa oignons oranges et radis
Bœuf Bourguignon traditionnel et sa purée maison
Mijoté de bœuf au vin rouge, carottes, champignons, oignons et lard
Emincé de poulet vallée d'Auge
Filets de poulet émincés flambés au calvados, crème et cidre, purée maison
Tripes à la mode de Caen
Estomac de boeuf cuit dans les aromates et vin blanc, accompagné de frites maison

...

Mi-cuit au chocolat Valhrona, glace vanille
Tarte Tatin façon maman & sa crème fraîche d'Isigny
Crème brulée légèrement relevée à la vanille Madagascar
Minestrone de fruits frais selon la saison, sorbet pomme
Pain perdu façon Bœuf & Cow
Petit breton, caramel et cacahuètes
Coupes 3 boules (vanille, fraise, chocolat)