



# 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 Terroir

32€

## 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 (80gr)

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

## Jardin d'hiver et son velouté fumé

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

...

## Tartare de boeuf Normand by Bœuf & Cow (200gr)

Haché minute, assaisonné par nos soins, accompagné de frites maison

## Rumsteak de bœuf (env 230gr)

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

## Pavé de saumon façon Kouloubiac

Frais, grillé à la poêle, huile d'olive, fondue de poireaux, pâte feuilletée et sa purée maison

## Le Burger Boeuf & Cow / ou Végétarien

Viande Normande hachée minute, poitrine, cheddar, sauce burger maison, frites

## 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

## 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, palet breton et sa crème coco chocolat blanc

Pain perdu façon Bœuf & Cow

Financier et sa ganache caramel chocolat blanc

Coupes 3 boules (vanille, fraise, chocolat)