LA CÔTE DE BOEUF
Viande Parthenaise

Menu

26 GRANDE RUE
79500 MELLE

NOS ENTRÉES

- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 10€
- **CROUSTI' CREVETTES** 8,5€
- **VELOUTÉ DE SAISON** 8,5€
- **PETITE SALADE CHÈVRE PANÉ** 10€
  Lardons, noix, parmesan, crudité, vinaigrette balsamique
- **FOIE GRAS MI-CUIT** *Maison* 16€
  Confit d'oignon & chutney, pain toasté
- **PANIER FRITURES** 10€
  Nem végétarien, samoussa au boeuf, crottin de chèvre, mozzarella panée
- **MONT D'OR 500GR** 28€
  rôti au miel, ail, vin blanc et romarin
- **CHÈVREFOUR 120GR** 16€
  crumble au noix et miel
- **LA PLANCHE A PARTAGER** 18€
  Charcuteries, crousti'crevettes
- **PINSA A PARTAGER...** *Ou pas* 19€
  Recette du moment ou végétarienne



NOS POKE BOWL 18€

riz japonais, soja SUCRÉ OU SALÉ, avocat, ananas, nori
pickles de chou rouge, pakchoi, édamamé, sésames

TERRE Tataki de Boeuf (grillé cuisson Bleue)
MER Dés de saumon cru marinés au gingembre
COCHON Éffiloché de porc laqué
VEGAN Légumes saison OU Chipolata végétales

NOS SALADES & TARTARES

- **HALLOUMI OU POULET GRILLÉ** 18,5€
  Fromage de Chypre Ou filet de poulet grillé, avocat, olives, tomates, pesto au basilic, ail frit, salade, vinaigrette balsamique
- **GÉSIERS & FOIE GRAS**
  Gésiers de canard confits, figues séchées pomme de terre, oignon rouge, croutons, salade, vinaigrette de framboise
  FOIE GRAS POELE 1PIECE 20€; 2PIECES-24€
- **CHÈVRE DU PAYS & ASPERGES** 18,5€
  Crottin de chèvre "Sèvre & Belle" pané, asperges vertes grillées, lardons, noix, parmesan, cranberries, salade vinaigrette de framboise
- **TARTARE AU COUTEAU PRÉPARÉ**
  Accompagnement au choix

BOEUF | **CLASSIQUE 19€** (180GR) | **DOUBLE 25€** (360GR)
POELÉ +3€
SAUMON A L'AVOCAT 20€ | **DOUBLE 26€**



NOS FONDUES

A partager, A partir de 2 personnes

FONDUE BOURGUIGNONNE 26€/PERS
Bavette de boeuf(200gr) ou magret de canard entier(+5€) coupé(e) en cubes accompagnements et sauces au choix

FONDUE SAVOYARDE 28€/PERS
Le savoureux mélange d'Abondance, de Gruyère de Comté, de Beaufort du vin blanc, charcuteries accompagné de croutons & pommes de terre

NOS GRILLADES "A LA PIERRE DE LAVE"

Poids avant cuisson, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

CÔTE DE BOEUF 1100 GR 72€
(ACC.A VOLONTÉ, POUR 2 PERSONNES)

CÔTE DE BOEUF 1500 GR 99€
(ACC.A VOLONTÉ, POUR 3 PERSONNES)



UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:
FRITES MAISON,
MÉLANGE FRITES & PATATES DOUCES
POMME DE TERRE PERSILLÉE
LÉGUMES SAISON, SALADE
ET UNE SAUCE
DEUXIÈME ACCOMPAGNEMENT +4€

- **ENTRECÔTE 320 GR** 28€
  supp. 5€ fromage de chèvre rôti
- **FILET DE BOEUF 200 GR** 28€
  supp. 6€ Foie gras poelé
- **DUO BOEUF & CHÈVRE** 32€
  Filet de boeuf grillé, fromage de chèvre "Chabichou" du Poitou rôti
- **BAVETTE D'ALOYAU 250GR** 19€
- **JARRET D'AGNEAU CONFIT 7H** 28€
- **MAGRET DE CANARD** 26€
  sauce au vin rouge au miel & échalote
- **TRAVERS DE PORC BBQ** 19€
- **ASSIETTE GRILLADE VEGANE** 19€
  Steak & Chipolata végétales
  légumes saison, frites

FORMULE PREMIUM

ENTRÉE + PLAT = 26€
PLAT + DESSERT = 25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 29,9€

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de saison
Terrine de campagne
Crousti'crevettes OU Nem Végérarien

PLATS AU CHOIX

Tartare de Saumon & Avocat
Tartare de Boeuf au couteau préparé
Bavette d'Aloyau OU Grillade vegane
Travers de porc sauce BBQ

DESSERTS AU CHOIX

Fromage Blanc/Panna Cotta
nappage maison au choix: fruits rouges
caramel au beurre salé/chocolat noir
Salade de fruit/Dessert du moment
Crème brûlée/2 boules de Glace

FORMULE SIGNATURE

ENTRÉE + PLAT = 38€
PLAT + DESSERT = 36€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 46€

ENTRÉES AU CHOIX

Assiette de Charcuterie
Salade de chèvre pané
Foie gras mi-cuit

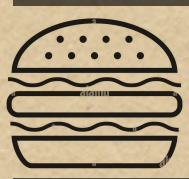
PLATS AU CHOIX

Poisson du moment
Entrecote OU Filet de boeuf
Jarret d'agneau confit 7h

DESSERTS AU CHOIX

A la carte (sauf coupe alcoolisée)

26, GRANDE RUE 79500 MELLE
HTTPS://LA-COTE-DE-BOEUF.EATBU.COM/
05.49.07.95.83 / 06.45.38.05.47



NOS HAMBURGERS

Pain Brioché,tomate sechée, oignon confit,cornichon,salade, sauce Poivre/Bleu/BBQ/Béarnaise, accompagnement au choix

SUPP.5€: foie gras mi-cuit/ 2e steak haché/ crottin de chèvre pané

DELUXE 25€ Fines lamelles d'Entrecote 180gr, St-Nectaire,poitrine fumée,oignon frit

CLASSIQUE 19€ Steak haché 125gr, St-Nectaire, poitrine fumée

POULET GRILLÉ 19€ Filet de poulet, St-Nectaire,poitrine fumée

VÉGÉTARIEN 19€ Steak haché & fromage vegan



NOS "BAO" BURGERS

19€ Pain brioche cuit à la vapeur chou rouge, oignon rouge, oignon frit carotte,salade,accompagnement au choix

TRADITIONNEL Éffiloché de porc laqué
VEGAN Steak haché & fromage vegan

FORMULE DU MIDI 18,5€

Midi du lundi au vendredi sauf jour de fête et férié

PLAT DU MIDI

Plat du Jour (Voir l'ardoise)
Bavette d'Aloyau (180gr) (+3,5€)

DESSERT DU MIDI

Fromage Blanc/Panna Cotta
Crème Brûlée/Salade de fruit
Cheesecake

FORMULE ENFANT (-10 ans) 11€

Mozzarella panée ou Burger (+2€)
Steak haché de boeuf ou Nuggets au poulet accompagné de frites maison
+ Glace Smarties/1 boule au choix /Fromage blanc

