

NOS ENTRÉES

- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 10€
- **CROUSTI' CREVETTES** 8€
- **PETITE SALADE CHEVRE 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 "Sèvre & Belle", mozzarella panée
- **LA PLANCHE A PARTAGER** 18€
Charcuteries, crousti'crevettes
- **PINSA A PARTAGER... *Ou pas*** 18€
Recette du moment ou végétarienne



NOS POKE BOWL 17,5€

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

TERRE Tataki de Boeuf (grillé cuisson Bleue)

MER Dés de saumon cru marinés au gingembre

COCHON Éffiloché de porc laqué

VEGAN Légumes saison au four OU Chipos 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
- **GÉSIEERS & 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€**
- **CHEVRE 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)**
- POELE +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 26€/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 & CHEVRE 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 18€**
- **ASSIETTE GRILLADE VEGANE 18€**
Steak & Chipos végétales
légumes saison, frites

FORMULE PREMIUM

ENTRÉE + PLAT = 26€

PLAT + DESSERT = 24,5€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 29,5€

ENTRÉES AU CHOIX

Feta saganaki OU Nem Végétarien
Terrine de campagne
Crousti'crevettes

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

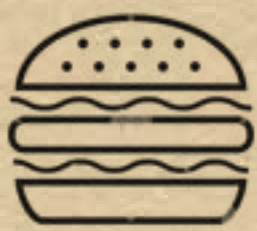
Assiette de Charcuterie
Salade de chèvre pané
Foie gras mi-cuit

PLATS AU CHOIX

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

DESSERTS AU CHOIX

A la carte (sauf coupe alcoolisée)



NOS HAMBURGERS

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

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

DELUXE 24€ 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€

Midi du lundi au vendredi sauf jour
de fête et férié

PLAT DU MIDI

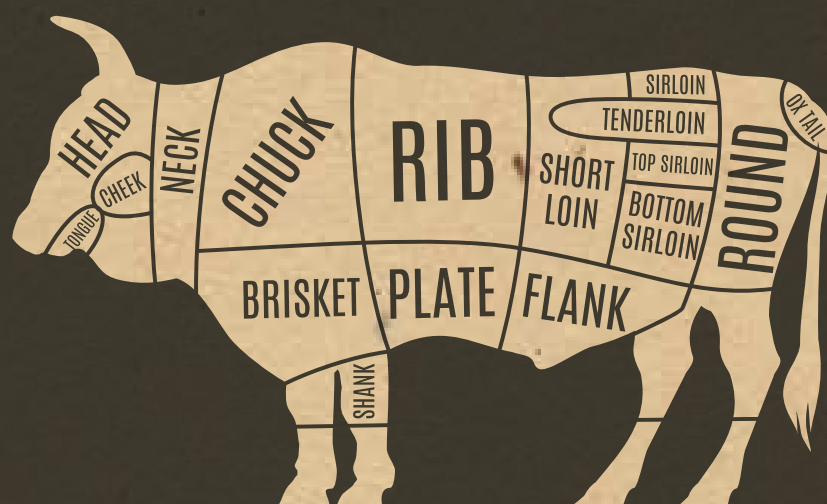
Plat du Jour (Voir l'ardoise)
Bavette d'Aloyau (180gr) (+3,5€)

DESSERT DU MIDI

Fromage Blanc/Panna Cotta
Crème Brûlée/Salade de fruit
Dessert du moment

■ 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



📍 26, GRANDE RUE 79500 MELLE

🌐 [HTTPS://LA-COTE-DE-BOEUF.EATBU.COM/](https://la-cote-de-boeuf.eatbu.com/)

☎ 05.49.07.95.83 / 06.45.38.05.47