

NOS ENTRÉES

- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 10€
- **CROUSTI' CREVETTES** 8,5€
- **PETITE SALADE CHEVRE PANÉ** 10€
Lardons, noix, parmesan, crudité, vinaigrette balsamique
- **BURRATA SAVEUR TRUFFE** 12€
et ses tomates au pesto, roquette
- **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* 19€
Recette du moment ou végétarienne



NOS POKE BOWL 18€

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 Chipolata végétale

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

▪ BURRATA D'ÉTÉ 18,5€

Burrata saveur truffe, tomates fraîches tomates confites, artichaut, pesto roquette, salade, vinaigrette balsamique

▪ GÉSISERS & 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, pickles de chou rouge, carotte, tomate, salade, vinaigrette de framboise



NOS TARTARES

Coupé au couteau & préparé
accompagnement au choix

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

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** 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

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/Cheesecake

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

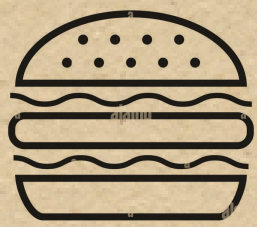
Magret de canard

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, cornichon, salade,
sauce Poivre/Bleu/BBQ/Béarnaise,
accompagnement au choix

SUPP.5€: foie gras mi-cuit/ 2^e 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

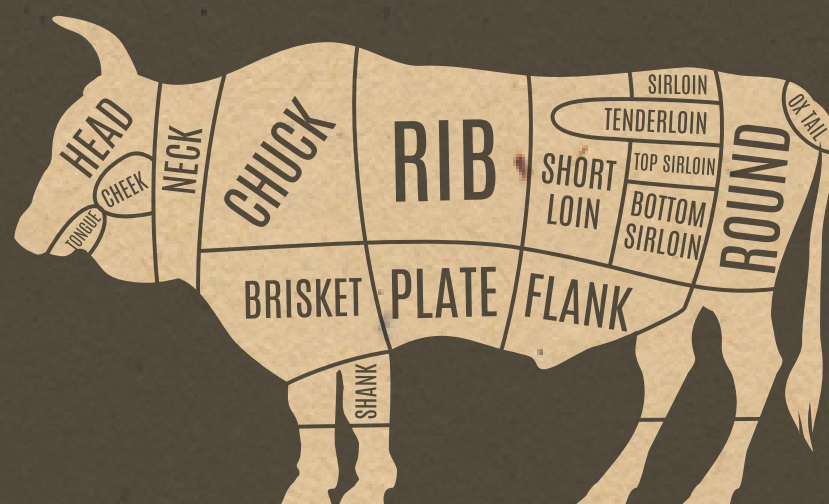
Cheesecake

■ 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



📍 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

