

CÔT' BOEUF



Whisky Galaad



Menthe bretonne



Cin breton



La côte de bœuf



Le BBQ
Ribs XL



Le burger
Classique



Le burger
Montagnard



Le burger
Double Steakhouse



La pizza 4 fromages

La pizza Margharita



La pizza Bretonne

La pizza Rennaise



La pizza du jour

NOS FORMULES DU MIDI...

TOUS LES JOURS UN MENU DIFFÉRENT

Plat* du jour 14,00
(voir tableau)

FORMULES PLAT* DU JOUR

Entrée + plat*

ou
Plat* + dessert

17,90

Entrée + plat* + dessert

19,90

*** PLAT GRILL / PLAT CUISINÉ / PIZZA DU JOUR**

Entrée du jour

- Suggestion du grill*
- Suggestion cuisine*
- Suggestion pizza*

- Desserts du jour*

*(Voir tableau)

MENU MIDI ET SOIR

Menu PRIVILEGE 36,00

Au choix

Foie Gras
de canard maison

ou

La petite salade Burrata
avocat et tomates confites

-

Pavé de boeuf (230g env)

ou

Poêlée de St Jacques de la baie de St Brieuc

Label Rouge

Juste snackées, riz aux petits légumes,
fondue de poireaux et beurre blanc
au Pommeau de Bretagne

-

Profiteroles

ou

Crème brûlée

Formule Enfant

Pizza (tomate, jambon, fromage)

ou

*Burger frites maison

*cuisson bien cuit

ou

Fish & Chips

+

Glace aux smarties

ou

Salade de fruits frais

+ 1 boisson 20 cl

9,90

CÔT' & ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Foie gras de canard (origine Sud-Ouest) au Porto (Maison) | 16,00 |
| La petite salade Burrata avocat et tomates confites | 9,00 |
| Carpaccio de boeuf (VBF) copeaux de parmesan et huile d'olive basilic | 9,00 |
| La salade verte | 2,50 |

La Planche Apéro à partager 12,00

Bouchées de Camembert, Mozzarella panée, Nachos cheese,
Onion rings, Chorizo, Jambon serrano.

CÔT' & GRANDES SALADES

| | |
|--|-------|
| La Carpaccio de boeuf et burrata | 17,00 |
| (Carpaccio de boeuf 100% Français, salade verte, dés d'avocat, burrata, tomates cerises, oignons rouges, oignons frits, huile d'olive basilic) | |
| La Bistrot | 18,00 |
| (Salade verte, Foie gras de canard, jambon serrano, lardons, avocat, pommes grenailles, tomates cerises) | |
| La César | 16,00 |
| (Salade iceberg, filets de poulet, tomates cerise, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons) | |
| La César Bacon | 17,00 |
| (Salade iceberg, filets de poulet, œuf poché plein air, bacon, tomates cerise, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons) | |

CÔT' & CUISINE

| | |
|--|-------|
| Burger classique | 16,00 |
| (Pain bun artisanal, steak de boeuf haché façon bouchère, cheddar, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison | |
| Burger classique bacon | 17,00 |
| (Pain bun artisanal, steak de boeuf haché façon bouchère, cheddar, poitrine fumée, oignons rouges, tomates, salade) Frites maison | |
| Burger Végé | 15,00 |
| (Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, onion rings, œuf plein air poché, tomates confites) Frites maison | |
| Burger Double Steakhouse | 24,00 |
| (Pain bun artisanal, 2 steak de boeuf haché façon bouchère, double cheddar, double poitrine fumée, onion rings, tomates, oignons rouges, sauce cocktail) Frites maison | |
| Burger Montagnard | 18,00 |
| (Pain bun artisanal, steak de boeuf haché façon bouchère, poitrine fumée, fromage à raclette, galette de pommes de terre, oignons confits) Frites maison | |
| Wok de boeuf | 17,00 |
| Émincé de boeuf très tendre, nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches | |
| Wok de légumes et œuf poché | 15,00 |
| Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches | |
| Poêlée de St Jacques de la baie de St Brieuc (<i>issues pêche durable et label Rouge</i>) | 28,00 |
| Juste snackées, riz aux petits légumes, fondue de poireaux et beurre blanc au Pommeau de Bretagne | |
| Fish & chips sauce tartare | 14,00 |
| Filet de cabillaud pané servi avec des frites maison | |



« La côte de Boeuf »



CÔT' & GRILL

| | |
|--|-------|
| L' entrecôte Bretonne | 24,00 |
| 250g (environ), viande tendre au caractère Breton | |
| Le pavé de boeuf | 22,00 |
| 240g (environ), sélectionné par notre Chef grillardin - tendre, épaisse et sans gras | |
| La côte de bœuf Bretonne (Sélection noble pour 1 personne) | 32,00 |
| 500g (environ), INCONTOURNABLE - sélection noble | |
| La véritable et belle Andouillette de Troyes AAAAA* | 18,00 |
| Une saveur incroyable pour un vrai savoir-faire artisanal ! | |
| Le steak tartare préparé (race Montbéliarde)** | 18,00 |
| 180g (environ), préparé à la commande | |
| Le steak tartare Argentina (race Montbéliarde)** | 18,00 |
| Steak Tartare de bœuf - 180g (environ), sauce chimichurri, citron vert, dés d'avocat | |
| Le filet de poulet Breton BZH | 18,00 |
| 190g (environ), moelleux et grillé au feu de bois tout simplement | |
| Le BBQ Ribs XL (100% Porc Breton) | 25,00 |
| Travers de porc moelleux et caramélisé façon Texane, un vrai régal ! | |
| La brochette de bœuf XXL | 26,00 |
| 350g (environ), morceaux sélectionnés par le Chef | |

** selon approvisionnement, remplacée par une autre race équivalente



« La grillade
du moment »

Une pièce de viande d'exception
sélectionnée par le Chef.
(Voir chevalet)

TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Elles sont accompagnées au choix de :

Frites, écrasé de pommes de terre,
riz aux petits légumes ou poêlée de légumes

En supplément

Les frites/cheddar/oignons frits/poitrine fumée 2,50

Elles peuvent être servies avec une sauce de votre choix :

Béarnaise - Poivre - Gorgonzola - Barbecue

CÔT' & VÉGÉ

| | |
|---|-------|
| Burger Végé | 15,00 |
| (Pain bun artisanal, poivrons et oignons confits, mozzarella, pesto, onion rings, oeuf plein air poché, tomates confites) Frites maison | |
| Wok de légumes et œuf poché | 15,00 |
| Nouilles chinoises, trio de poivrons, fèves, oignons, œuf plein air poché, sauces Teriyaki et soja, sésame, parfumé au gingembre et herbes fraîches | |
| Pizza 4 fromages AOP | 14,00 |
| (Base tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Reblochon AOP*, gorgonzola AOP*, mozzarella) | |
| Pizza Burrata Végé | 13,50 |
| (Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella) | |

CÔT' & PIZZAS

Nos pizzas sont élaborées sur place et de façon artisanale

Base Tomato

| |
|--|
| La Margharita 9,90 (Tomate, mozzarella, huile d'olive basilic, olives) |
| La Reine 12,50 (Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives) |
| La Cot'&Bœuf 14,50 (Tomate, jambon Serrano, tomates cerises, mozzarella, burrata, crème balsamique, copeaux de parmesan, basilic) |
| La Volcano 14,00 (Tomate, chorizo, merguez, poivrons, oeuf, mozzarella) |
| La Calzone (pizza en forme de chausson) 14,00 (Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, mozzarella) |
| La 4 fromages AOP 14,00 (Tomate, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, gorgonzola AOP,* Reblochon AOP,* mozzarella) |
| La Rennaise 14,00 (Tomate, champignons, lardons fumés, oeuf, crème fraîche, olives, mozzarella) |
| La Bretonne 16,00 (Tomate, mozzarella, Noix de Saint Jacques de la baie de St Brieuc, champignons, fondue de poireaux, citron, crème fraîche) |
| La Ranch 15,00 (Tomate, merguez, boeuf haché, émincé de poulet, poitrine fumée, oeuf, cheddar, mozzarella, sauce barbecue) |
| La Burrata Végé 13,50 (Base tomate, véritable Burrata, tomate fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive basilic et crème balsamique, roquette, mozzarella) |

Base Crème

crème fraîche fermière de la Crèmerie de la Rance (22370 Plouer sur Rance)

| |
|---|
| La Savoyarde 15,00 (Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, lardons, oignons confits, pommes de terre) |
| La Forestière 14,00 (Crème fraîche, émincé de poulet, morbier, oignons confits, champignons) |

Salade verte : 2,50

Supplément jambon, poulet, champignons, oeuf, merguez, fromage, lardons 2,00

Supplément Saint-Jacques, burrata, viande hachée 4,00

Pizzas à emporter midi et soir :
10 pizzas achetées = 1 pizza offerte

CÔT' & DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Assiette 3 fromages AOP et sa salade verte (Morbier, Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP*, Reblochon AOP*) | 8,00 |
| Kouing Amann crème fermière ou boule de glace vanille | 8,00 |
| Tiramisu café maison | 8,00 |
| Crème brûlée maison à la vanille (fait maison) | 8,00 |
| Panna cotta maison fruits rouges ou caramel beurre salé (fait maison) | 7,00 |
| Cœur coulant TOUT chocolat maison boule de glace vanille et crème anglaise | 8,00 |
| Salade de fruits frais maison au jus de pommes fermier | 6,00 |
| Tarte fine aux pommes maison boule de glace vanille (<i>préparation 15min au four</i>) | 9,00 |
| Dessert du jour (voir ardoise) | 7,00 |
| Café gourmand : café + assortiment de desserts | 8,30 |
| Thé gourmand : thé + assortiment de desserts | 8,50 |
| Irish coffee gourmand : Irish coffee + assortiment de desserts | 12,70 |

CÔT' & GLACES

| | |
|--|------|
| Coupe Gourmande Côt&Boeuf (1 Boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel au beurre salé maison, chantilly, 1/2 brownie) | 9,50 |
| Café Liégeois | 8,20 |
| Chocolat Liégeois | 8,20 |
| Caramel Liégeois | 8,20 |
| Coupe Coconut (2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly) | 8,20 |
| Dame Blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly) | 8,20 |
| Profiteroles au chocolat ou caramel au beurre salé (3 choux maison) | 8,40 |
| Boule(s) de glace OU sorbet servie(s) avec chantilly - Parfum au choix : Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noix de coco. Sorbet : fraise, citron vert, pomme, fruit de la passion, framboise. | |
| 1 Boule servie avec Chantilly | 3,00 |
| 2 Boules servies avec Chantilly | 6,00 |
| 3 Boules servies avec Chantilly | 7,50 |

LES SORBETS ALCOOLISÉS

| | |
|--|------|
| Coupe Mexicaine (citron vert arrosé de Tequila) | 9,00 |
| Coupe Trou Normand (pomme arrosée de Calvados) | 9,00 |

CÔT' & BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|------|
| Café Malongo commerce équitable | 2,00 |
| Café double | 3,90 |
| Café noisette | 2,10 |
| Café crème | 2,30 |
| Décaféiné | 2,00 |
| Thé & Infusion | 3,10 |
| Irish Coffee | 9,00 |

CÔT' & COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Apéritif maison | 6,00 |
| Américano Maison | 9,00 |
| Whisky Coca | 8,70 |
| Tequila Sunrise | 9,00 |
| Mojito classique | 9,00 |
| Royal Mojito (avec Champagne) | 11,00 |
| Apérol Spritz | 10,00 |
| Ti Punch (Rhum blanc, citron vert) | 9,00 |
| Gin Tonic Breton (Gin Western Breton , Breizh Tonic) | 11,00 |

SANS ALCOOL

| | |
|----------------------------|------|
| Virgin Apérol Spritz | 9,00 |
| Virgin Mojito | 9,00 |
| Thé Glacé Maison | 8,50 |

CÔT' & BIÈRES

| | | | |
|---|------|-------------|------|
| Lancelot blonde pression | | | |
| 25 cl | 4,30 | 33 cl | 5,20 |
| | | 50 cl | 7,50 |
| Duchesse Anne blonde pression | | | |
| 25 cl | 4,60 | 33 cl | 5,40 |
| | | 50 cl | 8,00 |
| Grimbergen fruits rouges bouteille 33cl | 6,00 | | |
| Supplément Picon | 2,00 | | |

Bière du moment

| | |
|---------------|------|
| voir chevalot | |
| 25 cl... | 4,60 |
| 33 cl... | 5,40 |
| 50 cl... | 8,00 |

CÔT' & RHUMS

| | |
|--|------|
| Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans 4 cl | 9,00 |
|--|------|

CÔT' & WHISKYS

| | |
|---|-------|
| Ballantine's 4 cl | 7,00 |
| Jack Daniel's Old N°7 4 cl | 9,90 |
| Galaad (Breton, produit à Ploërmel) Léger, doux, 4 cl | 10,00 |
| Bushmill's (Irish) Fruité, léger, 4 cl | 10,00 |

CÔT' & BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|------|
| Jus de fruits 25 cl | 4,20 |
| (tomate, orange, ananas, abricot) | |
| Perrier 33 cl | 4,20 |
| Orangina 25 cl | 4,20 |
| Breizh Cola et Breizh Cola Zéro 33 cl | 4,20 |
| Breizh Tonic 25 cl | 4,20 |
| Breizh Tea 33 cl | 4,20 |

CÔT' & APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| Coupette de Champagne «Domaine Gauthier» 12,5 cl | 11,00 |
| Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 12,5 cl | 5,00 |
| Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise) 12,5 cl | 7,00 |
| Pétillant 12,5 cl | 6,00 |
| Ricard 2 cl | 5,00 |
| Martini blanc ou rouge 5 cl | 5,00 |
| Suze 5 cl | 5,00 |
| Campari 5 cl | 5,00 |
| Porto rouge 5cl | 5,00 |
| Gin Western Breton 4cl (produit à Ploërmel) | 8,00 |

CÔT' & EAUX

| | | |
|-----------------------------------|--------------------|------|
| Plancoët 50 cl | 3,80 - 100cl | 4,50 |
| Vittel 50 cl | 4,90 - 100cl | 5,60 |
| Plancoët fines bulles 50 cl | 4,20 - 100cl | 5,00 |
| San Pellegrino 50 cl | 4,90 - 100cl | 5,60 |

CÔT' & BULLES

| | La Coupe 12,5 cl | Bouteille 75 cl |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Pétillant Brut | 6,00 | 29,00 |
| Champagne Brut Domaine Gauthier | 11,00 | 75,00 |
| Champagne Moët & Chandon | | 120,00 |

CÔT' & DIGESTIFS

| | |
|---|-----------|
| Armagnac, Cognac, | |
| Calvados, Bailey's, | 4 cl 9,00 |
| Menthe pastille Speakeasy | 4 cl 8,00 |
| Breton, produit a Ploërmel - Médaille d'or World liqueur awards | |
| Pommeau de Bretagne | 4 cl 7,00 |



BLANCS

| | Verre 12,5 cl | Pichet 50 cl | Bouteille 75 cl |
|--|------------------|-----------------|--------------------|
| Quincy « les vignes d'Adèle, Domaine Adèle Rouzé » <i>Arôme de fruits exotiques et fleurs blanches, équilibré.</i> | 5,70 | 22,00 | 33,00 |
| Chardonnay, IGP d'oc <i>Fruité, expressif et sec.</i> | 4,40 | 17,60 | 25,00 |
| Moelleux «Domaine de l'aiguillette» VDF* <i>La touche sucrée par excellence, fruité, gourmand.</i> | 4,50 | 18,00 | 26,00 |
| Petit Chablis «Domaine Fillon» AOP* <i>Fruité, léger, franc.</i> | 6,30 | 25,00 | 37,80 |

ROSÉS

| | Verre 12,5 cl | Pichet 50 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|-----------------|--------------------|
| Côtes de Provence «Domaine de la grande Bauquière» <i>Fruité, expressif, sec.</i> | 5,70 | 22,00 | 33,00 |
| Île de Beauté «La Sonriza» IGP* <i>Fruité, floral, expressif.</i> | 5,00 | 19,00 | 28,00 |

ROUGES

| | Verre 12,5 cl | Pichet 50 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------|-----------------|--------------------|
| Côtes du Rhône «Château Gigognan» <i>Intense, fruité, épicé.</i> | 5,00 | 19,00 | 28,00 |
| Pinot Noir «Domaine de l'aiguillette» VDF* <i>Fruité, floral, léger.</i> | 4,40 | 17,00 | 25,00 |
| Pessac-léognan , «Château Mancèdre» AOP* <i>Puissant, fruité, épicé.</i> | 6,50 | 26,00 | |
| Saint Guilhem le désert , «Grand Velours» IGP* <i>Fruité, ample, doux, suave.</i> | 4,50 | 18,00 | 26,00 |
| Côte de Bœuf «Syrah-Marselan» Pays d'OC IGP* <i>Structuré, élégant, fruité.</i> | 4,40 | 17,00 | 25,00 |

LE COIN DES AMATEURS

| | Bouteille 75 cl |
|---|--------------------|
| La Iride «Malbec, Partida Seleccionada» vin argentin - <i>COUP DE COEUR DÉCOUVERTE.</i> - <i>Epicé, équilibré, accord parfait avec une grillade !</i> | 48,00 |
| Saint-Estèphe «Château Beau Site» AOP. - <i>LA VALEUR SÛRE.</i> - | 55,00 |

* MENTIONS

AAAAA : Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques
AOP : Appellation d'Origine Contrôlée.
IGP : Indication Géographique Protégée
VDF : Vins De France
VBF : Viande Bovine de France
 Tous nos prix sont mentionnés en Euros.

Nous sommes fiers
de travailler avec nos fournisseurs
qui nous livrent des produits frais et locaux

- So Breizh pour l'entrecôte et la Côte de bœuf Bretonne
- Entreprise Piot pour les frites de Saint symphorien (35)
- DS ARMORIQUE et La Marée pour tous les poissons
- Clermont et La Cooperl à Liffré (35) pour le porc Breton
- Subery à Rennes (35) pour nos légumes et fruits frais

