

MENU



APÉRITIFS

Picon vin blanc	8€
Kir	7€
Martini blanc ou rouge	8€
Porto blanc ou rouge	7€
Batida	7€
Campari	8€
Pisang	7€
Ricard	8€
Rhum / Whisky + Coca	9€
Spritz	9€
Coupe CAVA	7€
Pinneau des charentes blanc ou rosé	6€
Supplément de jus	1,50€

NOS COCKTAILS

Kir curberdon / violette	8€
Maison classique :	8€
• Pina Colada/ Pisang/ jus d'orange	
• Spécial : Gin/ Pecket violette ou cuberdon	9,50€

SOFT

Verre d'eau + sirop au choix : (grenadine, citron, menthe)	2€
Verre d'eau	2€
Eau plate / pétillante 1/2 litre	6€
Eau plate / pétillante 1 litre	9€

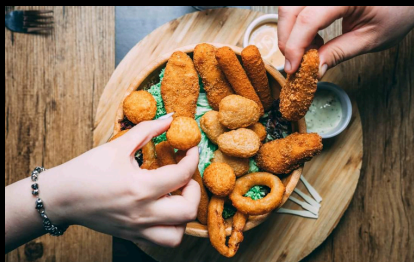
Coca / Coca zéro	
Ice tea pêche / pétillant	3€
Sprite / Fanta orange	
Schweppes agrumes	
Jus d'orange / ananas	2€

SANS ALCOOLS

Pisang	6€
Coco : Mélange de coco et jus d'ananas	6€

BIÈRES

Chouffe	5€
Moinette	5€
Chimay Bleue	5€
Liefmans	5€



ENTRÉES

- Starters 10 : mix de 10 pièces de fritures (mix : oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella, tenders poulet,...) **14€**
- Starters 20 : mix de 20 pièces de fritures (mix : oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella; tenders poulet,...) **22€**
- Croquette : jambon - fromage **15€**

BURGERS

Servi avec salade et frites.



Pour une question d'organisation en cuisine, nous ne modifions pas nos burgers, merci.



- **Classic** : Boeuf Black Angus, fromage, crudités, cornichons, bacon, oignons crispy, sauce classic **24€**
- **Truffe** : Boeuf Black Angus, fromage, crudités, œuf sur le plat, oignons crispy, parmesan et tapenade maison à la truffe
- **Mamie** : Boeuf Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisé, oignon ring, sauce secrète de mamie **24€**
- **Papy** : Boeuf Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisés, chorizo, oignon ring, sauce secrète de papy **24€**
- **Poulet** : Poulet, fromage, crudités, sauce au choix (poivre ou mayonnaise) **24€**
- **Body Burger** : 2 Boeufs Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons crispy, oignon ring et sauce béarnaise **27€**
- **Rossini** (uniquement en hiver) : Boeuf Black Angus, tranche de foie gras, fromage, crudités, bacon, sauce confiture de myrtilles avec son confit d'oignons Ardennais **25€**



FONDUES AUX FROMAGES

Nos délicieuses fondues au fromage :

Servies avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuteries. Possibilité de prendre une galette de pomme terre ARTISANALE (+ 2€)



Prix par personne et à prendre minimum à 2.
Pas de fondue et de raclette individuelle.

La traditionnelle fondue Savoyarde :

Mélange de fromages suisse, vin blanc, kirsch et oignons cuits

30€PP

La fondue au Reblochon :

Mélange de fromages suisse et Reblochon, lardons et oignons cuits

32€PP

La fondue à la truffe :

Mélange de fromages suisse, vin blanc, tapenade de truffe, ail et oignons cuits

34€PP

La "Bellissima" fondue italienne :

Mélange de fromages suisse, ajout de parmesan, soupçon de Grappa, oignons cuits, huile d'olive, tomates séchées et origan

32€PP

La fondue chèvre :

Mélange de fromages suisse, ajout de parmesan et chèvre, lardons, oignons cuits et fruits secs.

34€PP



NOTRE DÉLICIEUSE FONDUE À L'HUILE, BOURGUIGNONNE : BŒUF IRLANDAIS

Servie avec frites, salade et assortiment de sauces froides comprises.

Possibilité de prendre une galette de pomme terre ARTISANALE (+ 2€)

34€PP

NOS SAUCES :



4,50€



• Au poivre



• Aux champignons



• Roquefort



• Truffe

• Béarnaise



• Mamie et mayonnaise

2,00€

• Ketchup

1,00€

Supplément :

Sauces froides assortiments

3,50€

Supplément viande

9,50€

RACLETTE

Attention uniquement de septembre à mars (+-) en fonction de la disponibilité de notre fournisseur

Servie avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuteries.

Possibilité de prendre une galette de pomme terre ARTISANALE (+ 2€)

33€PP



Prix par personne et à prendre minimum à 2.
Pas de fondues et de raclette individuelles.

Il s'agit de la raclette façon suisse, avec la meule de fromage



FAIT MAISON

VIANDES À CUIRE SOI-MÊME SUR PIERRE

Servies avec salade,
frites ou pomme de terre.
Possibilité de prendre une galette de
pomme terre ARTISANALE (+ 2€)



- | | |
|-------------------------------------|-----|
| • Le pavé de bœuf Irish (+/-300gr) | 30€ |
| • Entrecôte Irlandaise (+/-300gr) | 29€ |
| • Côte à l'os Irlandaise (+/-700gr) | 39€ |
| • Entrecôte Argentine +/-300gr | 39€ |
| • Magret de canard | 28€ |

MENU ENFANT



- Le Burger :

bun, haché pur bœuf ou poulet, crudités, fromage, ketchup
ou mayonnaise.

Accompagné d'une compote de pomme et de frites

15€

- La Fondue fromage :

Savoyarde, accompagnée d'une pomme de terre,
charcuteries et de morceaux de pains

17€

**Le menu enfant comprend
un dessert glacé.**



FAIT MAISON

DESSERTS

La coupe aux fraises (de saison)

La coupe caramel beurre salé

La dame blanche

La dame noire



Le moelleux chocolat avec sa boule vanille

La boule sorbet citron/Framboise



Le café/thé gourmand

La tarte Tatin



La mousse au chocolat



11€

11€

11€

11€

11€

3,50€

13€

11€

11€

CAFÉS

Café

Espresso

Capuccino Chantilly

Coffee :

- Irish (Whisky)/Italian (Amaretto)
- French (Cognac)/Caribbean (Rhum)

Thé "Harney and Sons"

Café/thé gourmand



FAIT MAISON

DIGESTIFS

Amarreto

Cognac

Cointreau

Sambucca

Whisky

Grappa

Limoncello

Grand marnier

Bailey's

Rhum



3,50€

3,50€

3,50€

9,50€

4,00€

13€

7€

9€

8€

8€

8€

8€

7€

8€

8€

8€



ATTENTION

Toutes les fondues fromages et la raclette sont à prendre par 2 personnes minimum, nous ne faisons pas de portions individuelles !

Cependant, les prix sont par personnes !

Exemple 1 : une table de 4 personnes, 2 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon
= $32€ \times 2 = 64 €$ (pour 2 personnes)

Exemple 2 : cette même table de 4 personnes, 3 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon
= $32€ \times 3 = 96 €$ (pour 3 personnes) et ainsi de suite.

La raclette se fait de septembre à mars.(+/-)

La fondue aux fromages est servie toute l'année.

Les fondues fromages et la raclette sont servies avec des morceaux de pains, une pomme de terre, salade et de la charcuterie.



**Salle privative pouvant
accueillir maximum
35 personnes, menu à prix très
intéressant, nous contacter sur
cette adresse mail :
boeufandcow7020@gmail.com**

**Le Boeuf&Cow à Maisières, vous accueil également du lundi
au dimanche soir et dimanche midi.**