



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)	4€
Verre d'eau	1€
Eau plate / pétillante 1/4 litre	3€
Eau plate / pétillante 1 litre	3€
Coca / Coca zéro	9€
Ice tea pêche / pétillant	
Sprite / Fanta orange	3€
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 : mix de 8 pièces de fritures (mix : oignons rings, stick de mozzarella, tenders poulet,...) **14€**
- Starters : mix de 16 pièces de fritures (mix : oignons rings, stick de mozzarella, tenders poulet,...) **22€**
- Croquettes aux fromages **14€**

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 "pomme frite" **24€**
- **Truffe** : Boeuf Black Angus, fromage, crudités, œuf sur le plat, oignons crispy, parmesan et tapenade maison à la truffe **25€**
- **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€**
- **Body Burger** : 2 Boeufs Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons crispy, oignon ring et sauce béarnaise **27€**

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 (+ 4€)



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

La traditionnelle fondue Savoyarde :

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

30€PP

La fondue au Reblochon :

Mélange de fromages suisse et emmental, vin blanc, ajout de Reblochon, lardons et oignons cuits

34€PP

La fondue à la truffe :

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

34€PP

La "Bellissima" fondue italienne :

Mélange de fromages suisse, vin blanc, ajout de parmesan, soupçon de Grappa, sauce tomate, oignons cuits, huile d'olive, tomates séchées, basilic et origan

34€PP

La fondue chèvre :

Mélange de fromages suisse et emmental, vin blanc ajout de fromage de chèvre, lardons, miel, oignons cuits et fruits secs.

34€PP

La fondue Roquefort :

Mélange de fromages suisse et emmental, vin blanc ajout de fromage Roquefort, lardons, raisins secs oignons cuits.

34€PP

La fondue Maroille :

Mélange de fromages suisse et emmental, vin blanc, ajout de fromage Maroille, lardons, raisin secs, oignons cuits.

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 (+ 4€)

34€PP

NOS SAUCES :



4,50€



• Au poivre



• Aux champignons

• Béarnaise



• Mamie et mayonnaise

2,00€

• Ketchup

1,00€

Supplément :

Viande

9,50€

Pomme de terre ou frite

4,50€

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 (+ 4€)

33€PP

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



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



FAIT MAISON

VIANDES À CUIRE SOI-MÊME SUR UNE PIERRE

Servies avec salade,
frites ou pomme de terre.
Possibilité de prendre une galette
de pomme terre ARTISANALE (+ 4€)



- Le pavé de bœuf Irish (+/-300gr) **29€**
- Entrecôte Irlandaise (+/-300gr) **31€**
- Côte à l'os Irlandaise (+/-700gr) **45€**

MENU ENFANT



- Le Burger :

bun, haché pur bœuf, 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.**

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



Le Cookies et sa boule de glave vanille



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



3,50€

3,50€

3,50€

9,50€

4,50€

13€



FAIT MAISON

DIGESTIFS

Amarreto

Cognac

Cointreau

Sambucca

Whisky

Grappa

Limoncello

Grand marnier

Bailey's

Rhum

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
= $32\text{€} \times 2 = 64\text{€}$ (pour 2 personnes)

Exemple 2 : cette même table de 4 personnes, 3 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon
= $32\text{€} \times 3 = 96\text{€}$ (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 ou/ et une galette de pomme de terre (+ 3€) 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 samedi soir et dimanche midi.**