



UN PEU D'HISTOIRE

Institution Marseillaise créée en 1979, la Côte de Bœuf est reconnue pour la qualité de ses viandes cuites au feu de bois, ainsi que sa cave à vin plusieurs fois primée, possédant plus de 450 références.

Nous avons élaboré une charte éthique en partenariat avec nos fournisseurs, de façon à respecter le bien-être animal, et l'agriculture raisonnée.

La fromagerie, la charcuterie, les pâtisseries font appel à des artisans locaux sélectionnés avec le plus grand soin. Nos partenaires : Terre de Goût, Le Goût du Bœuf, Maison Metzger, Maison Marrou.

Notre établissement organise régulièrement des événements autour du vin, de la gastronomie Corse, des concerts...

Suivez nous :   - www.lacotedeboeufnet

MENUS

MENU DU MARCHÉ 24 €
Suggestion du jour et café servi avec ses biscuits artisanaux (uniquement le midi)

MENU CÔTE 44 €
Côte Angus, verre de vin du mois, café-biscuits artisanaux



MENU DÉCOUVERTE AVEC ACCORD METS & VINS 75 €

Cappuccino glacé de melon et jambon
ou Confit de thon aux agrumes
1 verre de Sablet Blanc de chez Piaugier

Carré d'agneau de Lozère en croûte d'herbes
ou Filet de bœuf français façon Rossini
1 verre de Gigondas de chez Piaugier

Pâtisserie Marrou
1 verre de Sauternes - Café

POSSIBILITÉ DE PRENDRE LE REPAS DANS LA CAVE
sur réservation jusqu'à 4 personnes

POUR COMMENCER

CONFIT DE THON AUX AGRUMES	16 €
Thon frais, légumes croquants, aioli au paprika fumé	
CAPPUCCINO GLACÉ DE MELON & JAMBON	14 €
Melon de Cavaillon, jambon cru 24 mois d'affinage	
CAESAR SALADE AU POULET CROUSTILLANT	15 €
Poulet fermier, iceberg, copeaux de parmesan, œuf mollet	
BURRATINA DES POUILLES 125g	13 €
Pesto de roquette & tomates du jardin	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT «MAISON»	21 €
Toast de pain aux céréales & confiture de figues corses	

À PARTAGER

OS À MOELLE	12 €
Fleur de sel et pain toasté	
ASSIETTE MARSEILLAISE	18 €
Beignets de fleurs de courgettes, chèvres à l'huile et panisses	
ENCORNETS À LA PROVENÇALE	16 €
Poêlés, en persillade, déglacés au Pastis	
LES PLANCHES	20 €
Assortiment de charcuterie artisanale et/ou fromages AOP	

À DÉGUSTER



La race Angus, originaire d'Écosse, est exclusivement destinée à produire de la viande. Elle s'engraisse très facilement à l'herbe, réduisant ainsi son impact sur l'environnement. La viande d'un rouge vif est généreusement persillée, avec des arômes subtils de noisettes.

CÔTE DE BŒUF env. 600 g / 1,2 kg 39 € / 78 €

ENTRECÔTE env. 350 gr 35 €

PIÈCE DU BOUCHER env. 250 g 21 €

TOMAHAWK env. 1,9 kg, 2 à 4 personnes 148 €

FILET DE BŒUF FRANÇAIS env. 300 g 34 €

CÔTE DE PORC NOIR DE BIGORRE 350 g 29 €

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites fraîches, gratin dauphinois, légumes d'été confits, pommes grenailles rôties au thym.
Accompagnement supplémentaire : 3,50 €

UNE SAUCE AU CHOIX : Roquefort, poivre, béarnaise, maître d'hôtel.
Assortiment de 4 sauces : 4 €

LES PIÈCES MATURÉES

A l'instar de l'affinage du fromage ou du vieillissement du vin, le bœuf demande du temps pour obtenir une viande gouteuse et tendre. D'une manière générale, l'intérêt de l'affinage n'existe que sur les plus belles bêtes. Passé 30 jours, plus la viande va s'affiner, plus son goût va s'affirmer.

L'ANGUS 45 JOURS 13 € / 100 g

Notre incontournable sublimé par une maturation effectuée par notre maître boucher

LA PRINCE DU SUD Exclusivité de La Côte de Bœuf 14 € / 100 g

Race issue de la Holstein, née, élevée et abattue dans le sud de la France (minimum 600 g)

LA NOIRE DE BALTIQUE 16 € / 100 g

Élevée face à la mer, l'herbe aux notes iodées viennent compléter un goût subtil de foie gras... le plaisir de l'excellence

LES VIANDES D'EXCEPTION



Des pièces rares à découvrir telles que la blonde de Galice, le Wagyu, le steak new-yorkais...

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES !

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites fraîches, gratin dauphinois, légumes d'été confits, pommes grenailles rôties au thym.

Accompagnement supplémentaire : 3,50 €

UNE SAUCE AU CHOIX : Roquefort, poivre, béarnaise, maître d'hôtel.

Assortiment de 4 sauces : 4 €

À SAVOURER

MI-CUIT DE THON & LÉGUMES CROQUANTS	28 €
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL* env. 200 g / 400 g	20 / 38 €
DEMI-POULET FERMIER	21 €
CARRÉ D'AGNEAU DE LOZÈRE EN CROÛTE D'HERBES	39 €
ROGNONS DE VEAU AU COGNAC	22 €
FILET DE BŒUF FRANÇAIS POÊLÉ FAÇON ROSSINI env. 300 g	39 €



LES BURGERS

LE CLASSIQUE* 21 €

Pain artisanal, steak haché, cheddar affinée, poitrine fumé, mesclun, tomates, oignons rouges, sauce burger maison

LE POULET FERMIER 18 €

Pain artisanal, filet de poulet croustillant, mesclun, tomate, confit d'oignons, sauce chèvre-miel

L'ITALIEN* 21 €

Pain artisanal, steak haché, poitrine fumée, pesto, Taleggio AOP, mesclun, tomates, oignons rouges

MENU ENFANT

12 €

Sirop

Steak haché frais, frites
ou poulet croustillant, frites

Glace en pot

Jusqu'à 12 ans

**À votre commande nous fabriquons « minute » votre viande hachée. Aucune préparation n'est réalisée au préalable afin de conserver l'onctuosité et le côté savoureux de notre viande (morceaux choisis par nos soins).*

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites fraîches, gratin dauphinois, légumes d'été confits, pommes grenailles rôties au thym.
Accompagnement supplémentaire : 3,50 €

UNE SAUCE AU CHOIX : Roquefort, poivre, béarnaise, maître d'hôtel.
Assortiment de 4 sauces : 4 €

POUR TERMINER

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 11 €
Trois fromages AOP sélectionnés par notre fromager

PÂTISSERIE MARROU 10 €
Dôme au chocolat, tarte framboise ou douceur exotique

COUPE DE FRUITS ROUGES 9 €

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8 €
Parfumée à la vanille des îles

GLACES & SORBETS ARTISANAUX pot catalan 8 €
Vanille, caramel beurre salé, citron, framboise et melon



CAFÉ DÉGUSTATION 10 €
Café accompagné de gourmandises sélectionnées par le Chef.

BOISSONS

LES APÉRITIFS

Pastis, Ricard	5,00 €
Americano	9,00 €
Campari.....	6,50 €
Kir	5,00 €
Martini rouge/blanc	6,50 €
Muscat	6,50 €
Porto	6,50 €
Whisky Glenfiddich	10,00 €
Chivas 12 ans	10,00 €

LES BULLES

Coupe de Prosecco	7,00 €
Kir royal	10,00 €
Coupe de Champagne Pol Roger	10,00 €
Coupe de Champagne Deutz brut	12,00 €
Coupe de Champagne Deutz rosé	14,00 €

LES COCKTAILS

Les Spritz	12,00 €
<i>Apéról ou St-Germain (liqueur de sureau)</i>	
Le St-Trop'	10,00 €
<i>Vin rosé, Chambord, limonade</i>	
Le Pink Panther	12,00 €
<i>Vodka, jus de pamplemousse rose, eau gazeuse</i>	
Le French Gin	13,00 €
<i>Gin Hendricks, jus de framboise, citron, Champagne</i>	

LES BIÈRES BOUTEILLES

Pietra blonde 25 cl	5,50 €
Colomba blanche 33 cl	6,00 €

LES SOFTS

Sodas 33 cl	5,00 €
<i>Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes Tonic</i>	
Ice Tea, Diabolo	5,00 €
Perrier	3,50 €
Jus ou nectar de fruits Alain Milliat 33 cl	7,00 €
<i>Framboise, ananas, pamplemousse rose, tomate rouge, pêche blanche</i>	

LES EAUX MINÉRALES

Zilia 100 cl	6,00 €
Orezza 100 cl	6,00 €
Perrier bleu 50 cl / 100 cl	4,00 € / 6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, allongé ou noisette	3,00 €
Café crème	4,00 €
Cappuccino	6,00 €
Thé	4,00 €
<i>Lapsang Souchong, vert menthe, Earl Grey</i>	
Infusion	4,00 €
<i>Rooibos, verveine, thym</i>	

DÉCOUVREZ NOS CARTES
DES VINS & DES SPIRITUEUX.