COSY

CAFÉ BAR RESTAURANT

ÉDITION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

SUR PLACE : A partir de 11h30

A EMPORTER : A partir de 11h30

: en livraison

A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE 20
Saucisson sec fermier Label rouge, jambon de pays, rillettes, comté AOP 18 mois, Pont-l'Évêque, Chèvre Valençay AOP, confiture de figues, cornichons
Label Rouge farmhouse dry-cured sausage, country ham, rillettes, 18-month-aged Comté AOP, Pont-l'Évêque, Valençay AOP goat cheese, fig jam, gherkins

FINGER FOOD 20
***Tenders de poulet, sticks de mozzarella panés, bouchées Mac & Cheese, chips au sel de Guérande, sauce BBQ**
Chicken tenders, breaded mozzarella sticks, Mac & Cheese bites, crisps seasoned with Guérande salt, BBQ sauce

LES ENTREES

ENTRÉE DU MOMENT 9
Starter of the moment

FOIE GRAS MAISON 15
Mariné à l'Armagnac et 4 épices, chutney de mangue, pain aux fruits secs toasté
Homemade foie gras marinated in Armagnac and four-spice blend, with mango chutney, toasted dried-fruit bread

ŒUF MOLLET AUX ÉPINARDS 11
Crème de Saint-Marcellin, noisettes torréfiées, pain grillé, huile de noix
Soft-boiled egg with spinach
Saint-Marcellin cream, roasted hazelnuts, toast, walnut oil

LES SALADES

SALADE CÉSAR 17
Salade romaine, poulet, poitrine de porc fumée, parmesan, œuf poché, croûtons, sauce César
Romaine lettuce, chicken, smoked pork belly, parmesan, poached egg, croutons, Caesar sauce

POKE BOWL 17
Quinoa, butternut rôti, avocat, chou rouge, chèvre frais, graines de courge, poulet, vinaigrette miel citron gingembre
Quinoa, roasted butternut squash, avocado, red cabbage, fresh goat's cheese, pumpkin seeds, chicken, honey, lemon and ginger dressing

SALADE D'AUTOMNE 18
Salade, betterave, raisins, magret de canard fumé, dés de comté, tomate, oignons frits, vinaigrette au miel
Lettuce, beetroot, grapes, smoked duck breast, diced Comté cheese, tomato, fried onions, honey vinaigrette

GARNITURES :
Frites maison, gratin dauphinois, poêlée d'haricots verts, salade
Side dishes: Homemade french fries, creamy potato gratin, french green beans stir-fry, salad

SAUCES : Béarnaise, poivre, Roquefort
Sauces: Béarnaise, peppercorn, Roquefort cheese

***Bâtonnets de poulet**

LES BURGERS

BURGER VÉGÉTARIEN 18
Pain brioché, galette de légumes, salade, tomate, cornichons, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne
Brioche bun, vegetable tart, salad, tomato, gherkins, caramelised onions, old-fashioned mustard sauce

CHEESEBURGER 19
Pain brioché, steak haché VBF, compotée d'oignons, raclette, salade, tomate, cornichons, sauce moutarde à l'ancienne
Brioche bun, VBF beef burger, caramelised onions, raclette, salad, tomato, gherkins, old-fashioned mustard sauce

BURGER AU POULET CROUSTILLANT 18
Pain brioché, poulet croustillant, sauce moutarde à l'ancienne, salade, tomate, cornichons
Brioche bun, crispy chicken, old-fashioned mustard sauce, salad, tomato, gherkins

LES PLATS

CUISSE DE CANARD FRANÇAIS CONFITE, 21
Gratin dauphinois
Confit of french duck thigh, creamy potato gratin

RIGATONI AU SAINT-MARCELLIN, 20
façon Carbonara, lardons de porc, cébette
Rigatoni with Saint-Marcellin, Carbonara-style, diced bacon, spring onion

POISSON DU MOMENT, 23
Beurre à l'aneth, chips de légumes, purée de panais
Fish of the moment, dill butter, vegetable crisps, mashed parsnips

CROUSTILLANT DE POULET 19
aux épices texanes, sauce au paprika fumé, frites maison
Crispy chicken, with Texan spices, smoked paprika sauce, homemade fries

MOULES-FRITES "MAISON" 19
Cidre crème fraîche et lardons ; marinières ; ou roquefort (selon arrivage)
Mussels/homemade french fries
Cider with fresh cream and bacon, marinières or Roquefort (according to arrival)

NOS VIANDES & BŒUF MATURE

VIANDE BOVINE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (origine France) 20
Préparé par nos soins avec câpres, oignons, persil, cornichons
Hand-cut beef tartare prepared by us with capers, onions, parsley, gherkins

FOIE DE VEAU POÊLÉ 200 G (origine France) 24
Sauce aux échalotes et vinaigre de framboise, gratin dauphinois
Pan-fried veal liver, 200g, shallot and raspberry vinegar sauce, gratin dauphinois

BELLE ENTRECÔTE MATURÉE 250 G 26
Au sel de Guérande - origine, voir affichage
Matured rib steak steak (250 G) with Guérande salt

CHÂTEAU FILET SALERS 200 G (VBF) 34
Sauce au poivre, frites maison
Château beef fillet Salers 200g, pepper sauce, homemade fries

LES TARTINES ET CROQUES

TARTINE FROMAGÈRE 15
Pain toasté, fromage raclette, emmental, mozzarella, confiture de figues
Toasted bread, raclette cheese, Emmental, mozzarella, fig jam

CROQUE-MONSIEUR, 16
Pain de campagne, sauce à la moutarde à l'ancienne, jambon blanc, comté 18 mois, mozzarella
Country bread, old-fashioned mustard sauce, cooked ham, 18-month-aged Comté, mozzarella

TARTINE AU SAUMON FUMÉ 17
Saumon fumé, fromage frais, aneth, câpres
Smoked salmon, fresh cheese, dill, capers

LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 10
Comté AOP 18 mois, Pont-l'Évêque, chèvre Valençay AOP
Selection of 3 cheeses: 18-month AOP Comté, Pont-l'Évêque, Valençay Goat Cheese AOP

FROMAGE BLANC 7
au coulis de fruits rouges, ou granola pommes et cranberry
Cottage cheese with red berry coulis, or apple and cranberry granola

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8
au spéculoos
Crème brûlée with speculoos

BABA AU RHUM 9
Sirop orange, vanille, cannelle et rhum ambré, crème légère au mascarpone
rum baba with orange syrup, vanilla, cinnamon and dark rum, light mascarpone cream

MI-CUIT AU CHOCOLAT, 9
Cœur pistache, sorbet cassis, coulis de fruits rouges
Chocolate lava cake with pistachio centre, blackcurrant sorbet, red berry coulis

CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES 10
Biscuit au sirop d'érable, caramel au beurre salé, glace praliné
Caramelised apple crumble with maple syrup biscuit, salted butter caramel, praline ice cream

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9
"SPÉCIALITÉ DU COSY", glace vanille et caramel laitier
French toast-style brioche, vanilla ice cream and dairy caramel

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9
Café ou Thé accompagné de mignardises
Gourmet coffee or tea with mignardises delicacies

RHUM OU VIN CHAUD GOURMAND MAISON 13
Rhum arrangé maison ou vin chaud à la cannelle et à l'orange, accompagné de mignardises
Homemade rum or gourmet mulled wine, homemade flavoured rum or mulled wine with cinnamon and orange, served with mignardises delicacies

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS* 8
3 boules au choix
Glaces : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, praliné, caramel
Sorbets : fraise, cassis, poire, citron vert, passion
Assortment of ice-creams and sorbets - choice of 3 scoops
Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, mint and chocolate, praline, caramel
Sorbets: strawberry, blackcurrant, pear, lime, passion fruit

***Uniquement sur place**
**Exclusively available on site*

Prix nets en euros. Restauration en continu de 11h30 à 23h00
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée - IGP : Indication Géographique Protégée
: Plat végétarien / Porc et volail le origine UE
Les produits suivants sont congelés : tenders et sticks de mozzarella, haricots verts, mangue, coulis de fruits

MENU TERROIR 28

Servi tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir et dimanche midi
Served every day, excepted friday-saturday evenings, and sunday noon.

CONFIT DE CANARD, GRATIN DAUPHINOIS
Duck confit, homemade french fries
OU *or*
CHEESEBURGER
Cheeseburger
OU *or*
RIGATONI AU SAINT-MARCELLIN FAÇON CARBONARA
Rigatoni with Saint-Marcellin, Carbonara-style
OU *or*
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, FRITES MAISON*
Prepared beef tartar, homemade french fries
+
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU
French toast-style brioche
OU *or*
CRÈME BRÛLÉE AU SPECULOOS
Crème brûlée with speculoos
+
CAFÉ
Coffee

MENU COSY 20

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)
Served at lunch time only Monday to Friday (except public holidays)

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
Main course of the day + dessert of the day
+
1 VERRE DE VIN ROUGE OU ROSÉ 14 CL
A 14 cl glass of red or rosé wine
OU *or*
1/4 EAU (VITTEL, SAN PELLEGRINO) 25 CL
25 cl of water (Vittel, San Pellegrino)

MENU ENFANT 15

- DE 10 ANS
For children under 10 years old

AIGUILLETTES DE POULET PANÉ
Breaded chicken tenders
OU *or*
JAMBON FRITES OU STEAK HACHÉ
Ham and french fries or Minced steak
2 BOULES DE GLACE
2 ice cream scoops
OU *or*
2 CRÊPES AU SUCRE OU AU CHOCOLAT
or 2 Sugar or Chocolate pancakes
1 JUS D'ORANGE OU 1 PEPSI OU 1 GRENADINE
1 Orange juice or 1 Pepsi or 1 Grenadine syrup