

Le Cozy

RESTAURANT



Lundi midi au vendredi midi: 12h-14h00

Lundi soir au dimanche soir: 19h-22h00

A la carte

Le Plat du Jour 16

Club Sandwich Frites 18

Salade Romaine, tomate, courgette, poulet, bacon

Salade Paysanne Petite: 11 / Grande: 18

Salade, oeuf poché, lardons, oignons, champignons, croûtons, vinaigrette

Le Tartare de Bœuf Frites 20

préparé : échalotes, capres, cornichons, jaune d'œuf, sauce cocktail, Worcester sauce.

La Pièce du Boucher Frites 22

Sauce Vigneronne ou Sauce Epoisse

Burger Végé Frites 20

Chèvre croustillant, pickles d'oignons rouges, oignons frits, miel et roquette.

Planche Mixte à partager 17

Charcuteries et fromages

Club Végétarien Frite 18

Salade romaine, tomate, courgette.

Salade César Petite: 11 / Grande: 18

Salade, Grana Padano, tomates, croûtons à l'ail, lard, aiguillettes de poulet, anchois, sauce

Les Coquillettes du Cosy 19

Truffe et Jambon Serrano OU

Pesto et Parmesan

Burger Boeuf ou Poulet - Frites 21

Sauce cocktail, moutarde de dijon, viande de boeuf haché ou poulet, bacon, cheddar et pickles.

Menu Lunch

LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT

PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND 19,90€



Végétarien
PRIX NET EN EUROS

Restaurant LE COSY

Le midi du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00

Le soir du lundi au jeudi de 19h00 à 22h00

Le soir du vendredi au dimanche de 19h00 à 22h30

Menu Cosy

MIDI ET SOIR

ENTREE / PLAT - PLAT / DESSERT 29€

ENTREE / PLAT / DESSERT 35€

ENTREE / PLAT / FROMAGE / DESSERT 42€

ENTREES 11€

Les Œufs Bourguignons

Sauce Meurette ou Époisse

Le Saumon

Sésame, sorbet betterave rouge, pomme de terre douce et mure

Le Jambon Persillé

de Bourgogne

Le Bœuf

Tataki de Bœuf, feuille de nori, courgette rôti

La Burrata Végétarienne

Tomates ancienne, chutney de tomates, Yuzu et poivrons

Le Thon Fumé

Fenouil pickles, Rigatoni aux légumes du soleil

PLATS 23€

L'assiette Végétarienne

Epeautre au mascarpone et parmesan, sommité et légumes glacés

Le Magret de Canard

Sauce Vigneronne, Panais et sa tuile

Le Suprême de Volaille

Sauce Saint Nectaire, pomme de terre ratte et purée brocoli

Le Rouget

Carottes des sables vinaigrée, émulsion crème et noix, risotto de la mer

Le Duo de Saumon

Réduction de saumon, Croque saumon et lentille corail

DESSERTS / FROMAGE 9€

Tartelette du Moment

Profiteroles du Cosy

Moelleux chocolat coulis caramel

Trio Cassis

Pain brioché, guignolet et gel de citron vert

Salade de Fruits Frais de saison

Tira'Pêche et pop corn

Mousse au Chocolat

Café Gourmand

Assiette de fromage

PRIX NET EN EUROS



A la carte

Daily Special 16

Club Sandwich – French Fries 18

Romaine's salad, tomatoes, zucchini, chicken and bacon

Country Salad Small: 11 / Large: 18

Salade, oeuf poché, lardons, oignons, champignons, croûtons, vinaigrette

French Beef Tartare – Fries 20

Prepared : shallots, capers, gherkins, yellow egg, Cocktail and Worcester sauce

The Butcher's Cut 22

Vigneronne sauce or Epoisse sauce

Vege Burger – French Fries 20

Crisp^y goat cheese, Red onions pickles, fried's onions, Honey and arugula

Sharing Platter 17

Charcuteries and cheeses



Vege Club Sandwich – Fries 18

Romaine's salad, candied tomatoes and zucchini

Ceasar Salad Small: 11 / Large: 18

Salad, Grana Padano, tomatoes, garlic croutons, bacon, chicken strips, anchovies and caesar dressing

Cosy's Macaroni's 19

Truffle and Serrano ham OR
Pesto and Parmesan cheese

Beef OR Chicken Burger – Fries 21

Cocktail's sauce and Dijon's mustard with paprika, chive, cheddar, onions pickles, mince Beef or fried Chicken

Lunch Menu

FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCH

DAILY SPECIAL + CAFE GOURMAND 19,90€



Vegetarian
EURO NETS PRICES

Restaurant LE COSY

Lunch From Monday to Friday 12pm to 2pm
Dinner From Monday to Thursday 7pm to 10pm
and From Friday to Sunday 7pm to 10.30pm



Menu Cosy

LUNCH AND DINNER

STARTER/MAIN-COURSE OR MAIN-COURSE/DESSERT 29€

STARTER / MAIN-COURSE / DESSERT 35€

STARTER / MAIN-COURSE / CHEESE / DESSERT 42€

STARTERS 11€

Burgundy Style Eggs

Meurette sauce or Epoisse sauce

Salmon

Sesame, Red beetroot sorbet,
sweet potatoes and blackberries

Parsley Ham

Local farmer ham

Beef

Beef Tataki, Nori leaf and roasted zucchini

Vegetarian Burrata



Heirloom tomatoes, tomatoe chutney, yuzu
and peppers

Smocked Tuna

Smocked fenel pickles, Rigatoni of seasonal
tomatoes

MAINS COURSES 23€

Vege Plate

Spelt with mascarpone and
parmesan, with glazed vegetables

Duck Magret

Vigneronne sauce, crusty tuile and parsnip

Chicken breast

Saint Nectaire cheese sauce, Ratte's potatoes
and broccoli purée

Red Mullet

Carrots and vinegar, hazelnut cream
emulsion, Sea's risotto

Duet of Salmon

Salmon filet and crusty with Coral Lentil

DESSERTS / CHEESE 9€

Fruits Pie of the day

Cosy's Profiteroles

Chocolate fondant, caramel coulis

Blackcurrant

brioche bread, lemon jelly and guignolet

Seasonal fruits salad

Peach Tiramisu' Style and pop corn

Chocolate mousse

Café Gourmand

Cheese plate

EURO NETS PRICES

Meats Origins and Allergies Menus available on request