

COSY

RESTAURANT

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

vous propose une carte en toute simplicité et de saison avec des produits de qualité.

Nous nous tenons à votre disposition pour répondre à vos besoins [question sur la carte, cuisson, service...].

Tripadvisor c'est bien, nous parler c'est mieux.
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Bonne dégustation.

CONVIVIALITÉ ET PLAISIR POUR L'APÉRITIF
À PARTAGER

Terrine de foie gras du moment	14,90€
Planche de Charcuterie, pan con tomate	12,90€
Moules de Corde persillées à la plancha	11,90€
Jambon ibérique de Cebo, avec 30 mois d'affinage en cave au naturel 100g	18,00€

COCKTAILS

Mojito : Rhum cubain, Angostura bitter, soda, menthe fraîche, citron vert, cassonade	8,00€
Caïpirinha : Cachaça, jus de citron vert, sucre	7,00€
Cosmopolitan : Vodka citron, Cointreau, jus de citron vert & cranberry	7,00€
Pina Colada : Rhum, crème de coco, jus d'ananas	7,50€
Sex on the Beach Vodka, Chambord, Melocoton, jus d'ananas, jus de cranberry	8,00€
Spritz : vin mousseux, Asperol, Perrier, orange	5,00€
Cocktail du moment – voir ardoise	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito : Jus de citron vert, sucre, menthe fraîche, sucre, sprite	6,00€
Bora-Bora : jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, sirop de grenadine	6,00€

Les apéritifs

KIR au vin blanc (cassis, mûre, pêche, violette, fraise ou framboise)	8cl	4,00€
COUPE DE CHAMPAGNE DOUARD CHRISTIAN	8cl	8,00€
RICARD	2cl	3,50€
MUSCAT	4cl	3,50€
WHISKY J&B, Jameson	4cl	6,50€
WHISKY Jack Daniels, Nikka	4cl	8,00€
WHISKY Français distillerie Guillon cuvée Sauternes	4cl	10,00€
MARTINI (blanc ou rouge)	5cl	3,50€
PORTO	4cl	3,50€
GET 27	4cl	5,50€
AMERICANO	8cl	6,50€
CAMPARI	4cl	3,50€
DIPLOMATICO	4cl	8,00€
VODKA	4cl	5,50€
RHUM cubain Havana Club 3ans	4cl	5,50€
RHUM Panama Abuelo 7ans	4cl	9,00€
RHUM cubain Havana Club 7ans	4cl	8,00€
GIN	4cl	5,50€
MALIBU	4cl	5,50€
MANZANA	4cl	4,50€

PRESSION 25cl

Caporal blonde Bières artisanales toulousaine	4,00€
Caporal blanche Bières artisanales toulousaine	4,00€
Bières bouteille du moment voir ardoise	4,50€

Les Eaux

San Pellegrino ½Litre	3,50€
San Pellegrino 1 Litre	4,50€
Vittel ½Litre	3,50€
Vittel 1 Litre	4,50€

Les Cafés & Thés

Café	1,60€
Décaféiné	1,60€
Cappuccino	2,50€
Thé & Infusion	3,00€

SOFTS

33cl	
Perrier	3,00€
Coca-cola	3,50€
Coca-cola zero	3,50€
Diabolo	2,70€
Sirop à l'eau	2,00€

25cl	
Limonade	3,50€
Orangina	3,50€
Ice Tea	3,50€
Schweppes	3,50€
Pago (abricot, ananas, orange, pomme, tomate, A.C.E)	3,50€

Menu du marché le midi

Entrée + plat + dessert
17 €

≈

Entrée + plat ou plat + dessert
15 €

Voir ardoise :

Entrée du jour au choix
≈

Poisson du jour ou Viande du jour
≈

Dessert du jour au choix
ou
Café

Voir nos suggestions sur ardoise

**(Salade gourmande, burger,
grillades, etc.)**

Menu plaisir - 35€

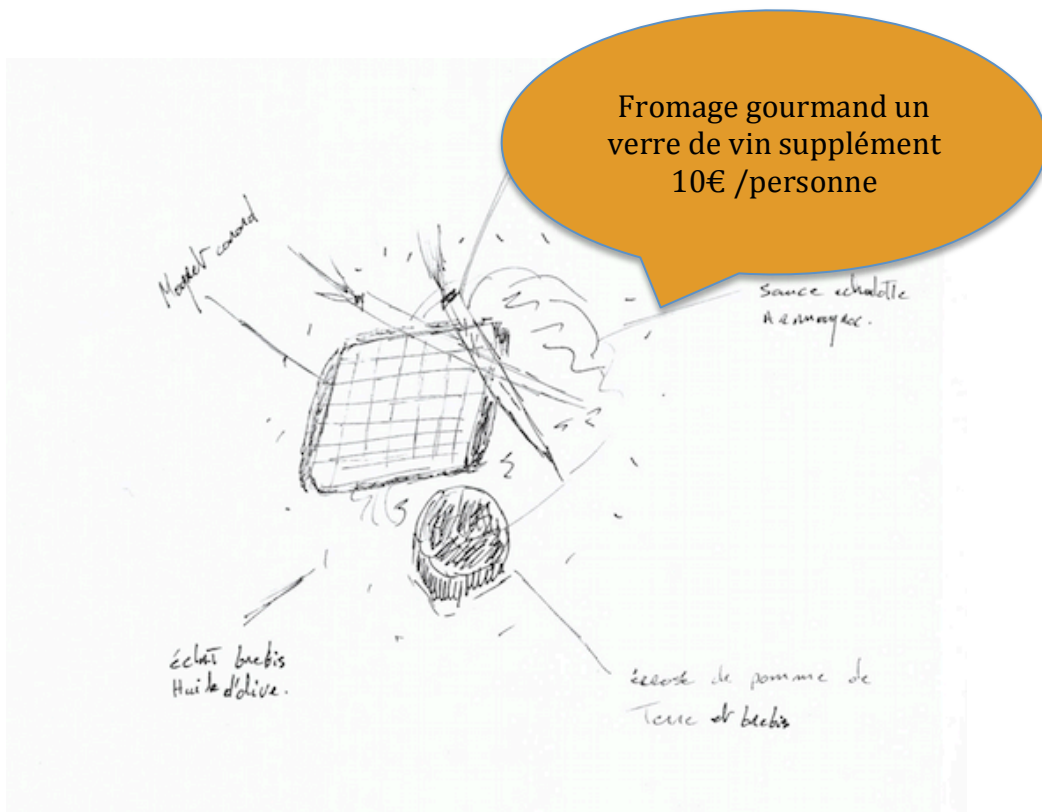
Entrée au choix à la carte

≈

Plat au choix à la carte

≈

Dessert au choix à la carte



★ Carte bistronomique

Entrées

Crémeux au chèvre à l'échalotte et ciboulette, tomates confites et son sorbet citron basilique	11,00€
Tartare de magret de canard, espuma de foie gras et sa glace aux cèpes	12,00€
Foie gras mi-cuit aux agrumes et graines de pavot, chutney de mangue au piment d'Espelette	12,90€
Ravioles de gambas sauvages aux poireaux, sa bisque de crustacés, émulsion à l'ail et son toast de tartare de crevettes	11,90€
Croquetas de jambon Jabugo, sucrines, rougail tomates à la ciboulette accompagnés d'une tuile au lard fumé	12,50€

Poissons

Risotto à l'encre de seiche, brunoise de légumes, seiche snackée et son émulsion aux herbes folles	22,00€
Filet de poisson, jus de bouillabaisse aux coquillages, et sa rouille traditionnelle	23,00€
Pavé de thon mi-cuit à la chapelure de persil, confiture d'oignons au soja et légumes croquant à la thaïlandaise	24,00€

Viandes

Magret de canard farci au tartare de chèvre, poêlée de champignons et pommes grenailles en persillade, jus corsé aux graines de fenouil	23,00€
Souris d'agneau confite aux oignons, lentilles du puy à la crème de foie gras et oignons frits	24,90€
Ballottine de volaille à la langoustine, gnocchis maison au gorgonzola, émulsion de langoustine	24,00€

Burgers

Le Cosy - Steak haché pur bœuf 180g, cheddar, oignons, cornichons, tomates, sauce barbecue, bacon accompagné de ses cheese frites	18,00€
Le Cosy - format XXL avec œuf au plat (hors menus)	22,00€
L'Ibérique - Steak ibérique 150g, chorizo bellota, oignons nouveaux, fromage de brebis manchego accompagné de ses frites et d'une sauce ciboulettes et échalotes	19,90€

Plat végétarien selon l'humeur du chef	20,00€
--	--------

Menu enfant 9.50€

Steak haché 180g et frites maison
ou
Poisson du jour et risotto

≈

1 boule de Glace au choix
ou
fromage blanc

≈

Jus de fruit, sirop ou soda

Desserts

Fromages gourmands et son verre de vin	10,00€
Brioche perdue, accompagnée de sa boule de glace à la vanille	6,00€
Panna Cotta et ses fruits de saison	5,50€
Tiramisu au lion	6,50€
Tarte citron déstructurée	7,00€
Moelleux au chocolat à la poire caramélisée, crème légère au café et chips de poires	7,00€
Profiteroles, 3 parfums au choix	6,50€
Café gourmand	6,50€

Glaces

Composez votre coupe	
2 boules	4,60€
3 boules	5,50€

Parfum : Chocolat, Café Espresso, Vanille, Fraise, Framboise, Citron, Pistache, Nuty, Bounti, Bueno, Caramel Beurre Salé, Rhum Raisin, Capuccino, Spéculoos, Crumble Fruits Rouges, Menthe, citron basilic

Les incontournables : 6,90€

Dame blanche : 3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Café liegeois : 2 Boules Cappuccino, 1 Boule Café, Café chaud, Chantilly

Chocolat liégeois : 2 Boules chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Colonel : 3 Boules Citron, Vodka

Les Originales : 6,90€

Coupe Bueno : 1 Boule Bueno, 1 Boule Nuty, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Spéculoos : 1 Boule Vanille, 1 Boule Caramel Beurre Salé, 1 Boule Spéculoos, Sauce Caramel, Chantilly

Bounti : 1 Boule Bulgare, 1 Boule Bounti, 1 Boule Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly

Fruits Rouges : 1 Boule Bulgare, 1 Boule Framboise, 1 Boule Fraise, Coulis Fruits Rouges, Chantilly

Carte des vins

N'hésitez pas à nous demander conseil notre but étant de vous procurer le plaisir de la découverte de nouveaux vins

Les Vins au Verre

Les Rouges AOP

Pic Saint Loup Domaine de l'Hortus La Bergerie AOC 2016	4,70€
Gaillac Château Clément Termes Rouge 2016	4,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Damien Bruneau 2015	4,00€
Rhône MASTHEO P'tit Gaby BIO 2016	4,00€

Les Blancs AOP

Côtes de Gascogne Domaine Laffite 2017 - Sec	4,00€
Cotes de Gascogne Domaine Laffite (Gros Manseng) 2017 - Doux	4,00€

Les Rosés AOP

Minervois Domaine Plo Notre Dame Atelier Rosé 2017	4,00€
Saint-Chinian Clos Bagatelle A l'Origine AOP 2017	4,00€

Champagne

Champagne Douard Christian, Blanc de Blancs Frais, éclatant en bouche, avec des arômes d'agrumes. C'est le vin parfait de l'apéritif. Idéal pour accompagner à merveille fruit de mer, poisson et foie-gras	75cl	64,00€
Champagne Douard Christian, Tradition brut	75cl	60,00€

Les Vins Blancs

Sec

Côtes de Gascogne Domaine Laffite 2017			75cl	18,00€
Bourgogne Chablis 2014 « La chablisienne »			75cl	33,00€
Collioure Réserve des peintres 2016	50cl	22,00€	75cl	28,00€

Moelleux

Cotes de Gascogne Domaine Laffite (Gros Manseng) 2017			75cl	19,00€
---	--	--	------	--------

Les Vins Rouges

Pic Saint Loup Domaine de l'Hortus La Bergerie AOC 2016			75cl	30,00€
Rhône MASTHEO P'tit Gaby BIO 2016			75cl	22,00€
Gaillac Château Clément Termes Rouge 2016			75cl	21,00€
Fronton Château Bellevue La Forêt 2016			75cl	24,00€
Bordeaux Saint Emillion Grand Cru Château Cheval Brun 2013	37,5cl	23,00€	75cl	45,00€
Faugères Domaine L. Barral Tradition 2014			75cl	38,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Damien Bruneau 2015	37,5cl	16,00€	75cl	24,00€
Vin coup de cœur du moment voir ardoise				

Les Vins Rosés

Saint-Chinian Clos Bagatelle A l'Origine AOP 2017			75cl	20,00€
Minervois Domaine Plo Notre Dame Atelier Rosé 2017			75cl	18,00€
Vin coup de cœur du moment voir ardoise				

Toute l'équipe du Cosy vous remercie et vous souhaite une excellente
journée ou fin de soirée

N'hésitez surtout pas à nous suivre sur Facebook et Instagram pour les
menus, nouvelles cartes et évènements à venir



**Ouverture du lundi au vendredi midi
et du mercredi au samedi soir**

