

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

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

Bonne dégustation.

CONVIVALITÉ 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	12,00€
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€
Caipirinha : Cachaça, jus de citron vert, sucre	8,00€
Cosmopolitan : Vodka citron, Cointreau, jus de citron vert & cranberry	8,00€
Pina Colada : Rhum, crème de coco, jus d'ananas	8,00€
Sex on the Beach Vodka, Chambord, Melocoton, jus d'ananas, jus de cranberry	8,00€
Spritz : vin mousseux, Asperol, Perrier, orange	8,00€
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

MUSCAT	4cl	4,00€
RICARD	2cl	4,00€
MARTINI (blanc ou rouge)	5cl	4,00€
MALIBU	4cl	4,00€
COUPE DE CHAMPAGNE DOUARD CHRISTIAN	8cl	8,00€
CAMPARI	4cl	4,00€
AMERICANO	8cl	6,50€
PORTO	4cl	4,00€
KIR	8cl	4,00€
WHISKY J&B,	4cl	6,50€
WHISKY Jack Daniels, Nikka	4cl	8,00€
WHISKY Français distillerie Guillon cuvée Sauternes	4cl	10,00€
DIPLOMATICO	4cl	8,00€
VODKA	4cl	6,50€
RHUM	4cl	6,50€
RHUM Panama Abuelo 7ans	4cl	9,00€
GIN	4cl	5,50€

PRESSION 25cl

Caporal blonde Bières artisanales toulousaine	4,00€
Caporal blanche Bières artisanales toulousaine	4,00€
Bières bouteille du moment voir ardoise	5,50€

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	1,80€
Décaféiné	1,80€
Cappuccino	2,50€
Thé & Infusion	3,00€

SOFTS

33cl		25cl	
Perrier	3,00€	Limonade	3,50€
Coca-cola	4,00€	Orangina	3,50€
Coca-cola zero	4,00€	Ice Tea	3,50€
Diabolo	2,70€	Schweppes	3,50€
Sirop à l'eau	2,00€	Pago (abricot, ananas, orange, pomme, 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

ooooo

**Voir nos suggestions sur ardoise
(Salade gourmande, burger, grillades)**

Menu plaisir - 35€

Entrée au choix à la carte

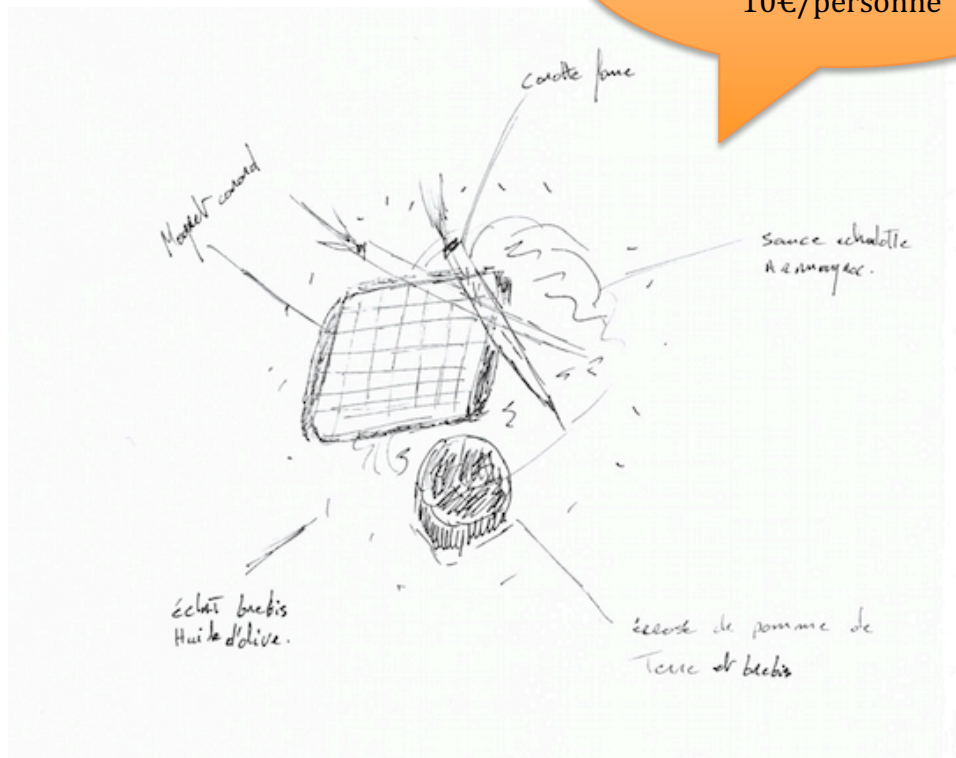
≈

Plat au choix à la carte

≈

Dessert au choix à la carte

Fromage gourmand, un
verre de vin :
supplément
10€/personne



✦ Carte bistronomique

Entrées

Ravioles de poulet façon japonaise, langoustine snackée, crème au vin doux	12,00€
Croustillant de crevettes, salade fraîche, crème de Wasabi	12,00€
Sphère de foie gras, chutney de fruits rouges, sablé noisette	12,90€
Pâté en croûte maison aux ris d'agneau, sauce porto et ail confit	12,50€
Royale de lentilles du Puy, émulsion et chips de lard fumé	11,90€

Poissons

Poulpes et couteaux rôtis, risotto au pesto, jus au chorizo ibérique et poivron rouge	22,00€
Dos de Lieu jaune rôti, fine purée de carottes au pamplemousse et son huile de coriandre	23,00€
Parillada de poissons, coquillages, sauce tomate, petits légumes et toast aillé <i>[exemple : Saint-Jacques, crevettes, chiperons, cabillaud ; selon arrivage]</i>	24,00€

Viandes

Caille lardée aux raisins, palet de pommes de terre au cheddar et bacon grillé	23,00€
Confit d'agneau, « De Cecco Zita » aux champignons, oignons caramélisés à la mozzarella « di buffala », jus d'agneau à l'ail	24,00€
Râble de lapin farci aux champignons, crème de moutarde à l'ancienne et petits légumes d'hiver	22,00€

Burgers

Le Cosy - Steak haché pur bœuf 180g, cheddar, oignons, cornichons, tomates, sauce barbecue, bacon, accompagné de ses frites au cheddar	18,00€
	22,00€
Le Cosy - format XXL avec œuf au plat (hors menus)	
Le Sud-Ouest – Steak haché 180g, magret fumée, champignon aux oignons caramélisés, Bethmale, crème de foie gras	21,00€
Plat végétarien sur demande	20,00€

Menu enfant 12.00€

Steak haché pur bœuf 180g et frites

ou

Poisson du jour et risotto au pesto

≈

1 boule de glace au choix

ou

Fromage blanc

≈

Jus de fruit, sirop ou soda



Desserts

Fromage gourmand	7,00€
Brioche ou pain perdu, glace vanille, chantilly	7,00€
Panna cotta aux coulis de fruits rouges	6,00€
Banoffee, caramel beurre salé et compotée de banane au rhum	7,00€
Ganache chocolat au poivre de sichuan, sablé noisette, sorbet menthe glaciale	7,00€
Profiteroles, 3 parfums au choix (voir ci-dessous)	7,00€
Café ou thé gourmand	7,00€

Glaces

Composez votre coupe	
2 boules	5,00€
3 boules	6,00€

Parfums :

Chocolat, Café Espresso, Vanille, Fraise, Framboise, Citron, Pistache, Nuty, Bounty, Bueno, Caramel Beurre Salé, Rhum Raisin, Capuccino, Spéculoos, Crumble Fruits Rouges, Menthe

Les incontournables : 7,00€

Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois : 2 boules cappuccino, 1 boule café, café chaud, chantilly

Chocolat Liégeois : 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

Colonel : 3 boules citron, Vodka

Les Originales : 7,00€

Coupe Bueno : 1 boule bueno, 1 boule nuty, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe Spéculoos : 1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule spéculoos, sauce caramel, chantilly, brisure de spéculos

Coupe Lion : 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, chantilly, croustillant lion

La Carte des Vins

Restaurant COSY

GÉNÉROSITÉ PARTAGE
QUALITÉ PASSION
CRÉATIVITÉ PLAISIR
CONVIVIALITÉ
SUBLIMETZ PRODUITS





Vins au verre au prix fixe de 5 € TTC (minimum 12 cl).



Nos Vins Rouges

75 cl

Languedoc-Roussillon

Pic St Loup



Vignoble des 3 Châteaux « La Cérémonie »

AOP 2017

30 €

Vignoble des 3 Châteaux 150 cl*

AOP 2017

55 €*

Fitou

Domaine Bertrand Bergé « Origines »

AOP 2016

24 €

Agriculture certifiée biologique

Terrasses du Larzac

« Jurassic » Cécilia Gabaret

AOP 2015

31 €



Minervois

« Domaine Plô Notre Dame » Règle n°1

AOP 2015

23 €



Corbières

Château Fontiès

AOP 2016

26 €

Sud-Ouest

Fronton

« Domaine le Roc » Cuvée Don Quichotte

AOP 2017

26 €

Vallée du Rhône

Lubéron



« Marrenon » Pinot Noir « Les grains » Cuvée rare IGP 2016

27 €

Côtes du Rhône

« Querelle de Clocher » Domaine Tourbillon

AOP 2016

28 €

Crozes-Hermitage

« La Motte » Marlène et Nicolas Chevalier

AOC 2017

39 €

Vallée de la Loire

St Nicolas de Bourgueil



« Domaine Damien Bruneau »

AOP 2016

24 €

Bordeaux

St Emilion

Grand Cru « Château Cheval Brun »

AOC 2013

45 €

Bourgogne

Givry 1^{er} cru

« Domaine Danjean - Berthoux » La Plante

AOP 2017

45 €



Vins au verre au prix fixe de 5 € TTC (minimum 12 cl).



Nos Vins Blancs

75cl

Sud-Ouest



Côtes de Gascogne

« Domaine Laffite » sec

IGP 2017

19 €



Côtes de Gascogne

« Domaine Laffite » doux

IGP 2017

20 €

Languedoc-Roussillon

Collioure

« Domaine L'abbé Rous » Réserve des peintres

AOP 2017

30 €



Pays d'Oc

« Domaine des Aspes » Cuvée La mouline

IGP 2017

28 €



Chardonnay

« Domaine d'Hondrat »

IGP Pays d'Oc 2017

21 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune

« Domaine Bouthenet »

AOP 2015

32 €

Vallée du Rhône

Côte du Rhone

« Esprit Barville » Famille Brotte

AOC 2017

26 €

Crozes-Hermitage

« La Motte » Marlène et Nicolas Chevalier

AOC 2017

39 €

Lubéron

« Grand Marrenon »

IGP 2016

29 €



Notre Vin Rosé

75 cl

Languedoc-Roussillon



Minervois

« L'atelier, Domaine Plô Notre Dame »

IGP 2017

23 €

NOS CUVÉÉS CONFIDENTIELLES « Prestige »

<u>Châteauneuf du Pâpe Rouge</u> « Domaine La Barroche » Julien Barrot	AOC 2016	70 €
<u>Lubéron Rouge</u> Gardarem « Marrénon » <i>Meilleur Syrah au monde 2015</i>	AOC 2015	75 €
<u>Condrieu Blanc</u> « Domaine des Rosiers »	AOP 2017	70 €



Notre Champagne

Champagne Douard Christian, Tradition Brut

75 cl

60 €

N'hésitez pas à demander conseil au personnel du restaurant qui se fera un plaisir de vous répondre.

N'oubliez pas les vins coup de cœur (voir ardoise – quantité limitée).