
COSY

RESTAURANT

Le Cosy vous propose une carte de saison avec des produits de qualité.

« Tripadvisor » c'est bien, nous parler c'est mieux.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment. Bonne dégustation

COSY

RESTAURANT

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX /1L

Eau minérale Abatilles	4,50€
Eau gazeuse Abatilles	4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	1,80€
Cappuccino	2,50€
Thés & Infusions	3,00€

BOISSONS AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS /4CL

Muscat	4,00€
Ricard	4,00€
Martini blanc ou rouge	4,00€
Campari	4,00€
Porto	4,00€
Kir vin blanc 8cl	4,00€

LES GINS /4CL

Old Lady's	5,50€
Tanqueray	7,00€
Hendrix	8,00€
Gin du moment	8,00€

LES RHUMS /4CL

Pampero blanc ou especial	6,50€
Zacapa 23 ans	10,00€
Santa Teresa 1796	10,00€

LES VODKAS /4CL

Sobieski	6,50€
Vodka du moment	8,00€

LES WHISKY /4CL

J&B	6,50€
Jack Daniels	8,00€
Cardhu (Speyside)	10,00€
Oban (Highlands)	10,00€
Whisky du moment	10,00€

LES BIÈRES PRESSIONS

Caporal blanche 25 cl	4,00€
Caporal Blonde 25 cl	4,00€
Pinte blanche ou blonde 50cl	8,00€
Bière bouteille du moment	6,00€

CHAMPAGNE /8CL

Coupe de champagne	8,00€
Kir royal 8 cl	8,00€

Nos eaux de vie, digestifs et autres
alcools

(Armagnac, Cognac, Get 27,
Cointreau, Tequila ...) - sur ardoise

COCKTAILS SIGNATURE AVEC ALCOOL 8€

**Uniquement disponible le soir
(le midi sur demande si POSSIBLE)**

SPRITZ DU COSY

Apérol, proseco, liqueur de framboise,
vermouth rouge

MARGARITA GLACÉE FRUITS ROUGES

Téquila, Cointreau, jus de citron
vert, fruits rouges

AMARETTO SOUR

Liqueur d'amaretto, jus de citron, sucre de
canne

DIPLOMATICO OLD FASHIONED

Rhum, angostura bitter, liqueur de fruits
rouges, sucre de canne, orange

BIEN DANS TON « GIN »

Plymouth's Gin, liqueur de fleur de sureau,
liqueur d'orange, jus de citron, soda

LE FRAMBOISIER

Vodka, jus et liqueur de framboise, jus de
citron vert, sucre de canne

SOUTH PACIFIC

Vodka à la vanille, jus de citron, jus de
pomme, sirop de vanille, sirop fruit de la
passion, kiwi

**Notre équipe sera ravie de réaliser
pour vous tous les cocktails classiques
- 8 €**

**Mojito, Cuba Libre, Margarita
classique, Cosmopolitain, Sex on the
beach etc ...**

COCKTAILS SANS ALCOOL 6€

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, jus citron vert, cassonade,
soda

PLANTEUR'S

Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de
grenadine, soda

COCOLADA OU CRANBERRY COLADA

Jus d'ananas ou jus de canneberge, purée
et lait de coco

BORA-BORA

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus
de citron, sirop de grenadine



COSY

RESTAURANT

TAPAS À PARTAGER

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FIGUES / 14,90€

Foie gras mi-cuit, confiture de figues et brioche toastée

COUTEAUX PERSILLÉS À LA PLANCHA / 13,50€

10 Pieces

JAMBON IBÉRIQUE CEBO / 18,00€

Les 100g 30 mois d'affinage en cave naturelle

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE / 13,00€

6 Pieces

COQUILLAGES, MOULES, COQUES, PALOURDES / 14,00€

Selon arrivage

TARTINE DE JAMBON SERRANO / 14,90€

Tartine de jambon Serrano, rougail tomates, tapenade d'olives noires, parmesan

LE CAMEMBERT / 14,00€

Camembert coulant au four

MENU ENFANT 12€

STEAK HACHÉ PUR BŒUF
150G ET FRITES
OU
POISSON DU JOUR ET RISOTTO

&

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC

&

JUS DE FRUIT, SIROP OU SODA

MENU PLAISIR 35€

ENTRÉE AU CHOIX À LA
CARTE

&

PLAT AU CHOIX À LA CARTE

&

DESSERT AU CHOIX À LA
CARTE

NOS ENTRÉES

LA RAVIOLE / 12,50€

Ravioles de crevette à la mangue, nage de crustacés et mayonnaise à la bisque sur son toast

LE FOIE GRAS / 13,90€

Opéra de foie gras mi-cuit, biscuit dacquoise, oignon confit au vin rouge, gelée balsamique et sa brioche

LA BURRATA / 12,90€

Burrata, tomate concassée au vinaigre de framboises, crème à la truffe et balsamique.

LE TARTARE / 13,00€

Tartare de canard fumé, échalote et coriandre, crème de pesto, croustilles à la pomme de terre

LE CARPACCIO / 13,50€

Carpaccio de saumon aux piquillos, pignons de pin, roquette et mayonnaise à l'Armagnac

NOS VIANDES

LE MAGRET / 23,00€

Magret de canard farcie aux champignon, polenta, tombée d'épinard, jus de viande à l'huile de truffe

LE BOEUF / 23,90€

Paleron de boeuf, crémeux de pomme de terre, brochette de croquettes aux morilles et lard, jus fumé

LE VEAU / 24,90€

Pavé de veau, mousseline de carotte, tartelette d'abricot au thym, et son jus corsé

LE POULET / 22,90€

Suprême de poulet sur un sablé au parmesan aux courgettes, aubergines et tomates en effeuillé, jus de viande caramélisé

NOS BURGERS



Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison.

LE COSY / 18,00€

Steak haché pur bœuf, cheddar, oignons frits, cornichons, tomates, sauce barbecue, poitrine de porc grillée

LE TEXAN / 18,00€

Tender de poulet, lard fumé, guacamole, compotée de poivron et sauce texane

LE ROBERT / 19,00€

Steak haché pur bœuf, camembert, galette de pomme de terre, mayonnaise, jambon de Bayonne

NOS POISSONS

LES CHIPIRONS / 23,90€

Tagliatelles fraîches aux Chipirons et chorizo, glacés dans un jus de viande, rougail tomate, ananas

LA DAURADE / 23,00€

Filet de daurade à la plancha, petite aubergine farcie à la ricotta et au noix, sauce au basilic

LA SEICHE / 24,00€

Seiche à la Vénitienne, frites de polenta, et son aïoli

LA SAINT JACQUES / 25,00€

saint Jacques snakées, risotto aux petit pois, sauce caraïbe et tuile de parmesan

SUPPLÉMENTS

Frites cheddar fondu & oignons frits

3,00€

Galette de pomme de terre

2,00€

Bol de Frites maison

2,50€

Extra steak & oeuf au plat

4,00€

VÉGÉTARIEN / 20,00€

Selon arrivage du moment

NOS DESSERTS 7 €

FROMAGE

Brie aux truffes

BRIOCHE OU PAIN PERDU,

Glace vanille, chantilly amande torréfiées

GAUFFRE DU GOINFRE

Mousse noisette, Nutella, glace nuty, éclats de noisettes

CRÊPE SUZETTE

Crêpe parfumée à la fleur d'oranger, caramélisée et flambée

PROFITEROLES

Glace vanille, sauce chocolat, amandes torréfiées

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Mini cannelé au rhum, muffin au chocolat, mini pana cotta, coulis de fruits rouges, glace au choix.

(champagne gourmand +7€)

LA PASSION

Mousse à la vanille, gelée de passion, crumble à la fève de Tonka et fruits rouges

NOS GLACES

COMPOSEZ VOTRE GLACES

2 boules / 5,00€

3 boules / 6,00€

PARFUMS

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

LES INCONTOURNABLES 7 €

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 €

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 spéculoos

COUPE SNICKERS

1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule chocolat, cacahuètes, coulis caramel, chantilly

COUPE BOUNTY

2 boules Bounty, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly



COSY

RESTAURANT

Pour tous vos évènements privés ou professionnels, le Chef vous propose un service traiteur dans son restaurant ou sur le lieu de votre évènement.

Le chef se déplace dans toute la région toulousaine.

Particuliers ou Professionnels,
Le chef est à l'écoute de vos envies et de votre budget. N'hésitez pas à demander un devis pour échanger avec lui!