

MENU



ENTRÉES

VINS

PLATS

**COCKTAILS
HAPPY HOURS**

**SALADES
PLANCHES**

**BIÈRES
ALCOOLS**

DESSERTS

**BOISSONS CHAUDES
ET FRAÎCHES**

ALLERGÈNES

FORMULES

ENTREES

Camembert rôti au miel

Noix, échalotes et persil plat

8,90€

Planche de Charcuterie

8,50€

Soupe du moment

6,80€

Oeuf cocotte bio et crème de chorizo

Mayonnaise maison

8,50€

Accras de poisson (4)

Fromage blanc ciboule et wasabi

8,80€

Foie gras de canard au piment d'Espelette

Chutney de poires et raisins secs, pain au noisettes

12,90€



PLATS

Pot au feu de volaille de l'Aveyron

Suprême de poulet jaune de "La Table de Solange" à la badiane, os à moelle et ses légumes oublié (carottes, topinambourg, panais et rutabaga)

15,50€

Pièce du boucher Aubrac

Boeuf de "La Table de Solange", jus à la moutarde violette, frites maison, salade

15,90€

Filet de Boeuf Rossini

Pommes darphin, jus réduit au Thym

22,90€

Cuisse de canard confite par nos soins

Canard de la maison Espinet (Périgord), purée de patates douces aux épices cajun, sauge poivre vert

18,50€

Côte de cochon des Monts Lagast

Cuisson basse température et son jus fumé, lentilles noires Beluga

18,90€

Burger Cosy

Cheddar, tomate, salade, compotée d'oignons et poitrine fumée, frites maison

16,50€

Burger Cosy...(le même) mais au Comté

16,90€

Veggie Burger

Cheddar, tomate, salade, compotée d'oignons, galette falafel, avocat et crème de tomates séchées, frites maison

16,50€

Entrecôte d'Aubrac

Boeuf de "La Table de Solange" (env. 300gr), frites maison, salade, sauce bleu d'Auvergne

22,90€

Risotto de gambas,

Poires et bleu d'Auvergne, bisque flambée au pastis

18,50€

Filet de Dorade à la plancha,

Riz venere, pickles, vierge à la mangue

18,90€

Ravioles fraîches farcies aux aubergines

à la crème aux arômes de truffes et gratinées au parmesan

15,50€

Supplément garniture

Salade verte

3,50€

Riz Jasmin, légumes, frites maison, pomme Darphin, purée de patates douces

5,00€



SALADES PLANCHES

César

Cœur de romaine, croûtons, tomates, poulet mariné aux épices tandoori, œuf poché, parmesan, sauce césar maison.

15,90€

Salade Bergère

Panaché de salades, tomates, pommes sautées, lardons, tomates confites, poires, croustillant de chèvre et aubergine au miel

15,50€

Le Cosy Bowl

Riz Jasmin, saumon frais, pousses d'épinard, edamames, ananas, choux rouge, avocat, vinaigrette miel/framboise, mix de graines

17,50€

La Cochonnaille

Assortiment de charcuterie de l'Aveyron

16,50€

La Fromagère

Assortiment de fromages et confiture de tomates

15,50€

La Paysanne

Mixte de la Cochonnaille et la Fromage

17,80€



DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	7,20€
Mille-Feuille Mont Blanc, Crumble de châtaignes	7,90€
Coulant chocolat Boule de glace vanille	8,90€
Pavlova à l'ananas Crème aux fruits de la passion	8,50€
Salade de fruits du moment	7,50€
Grosse part de brioche façon pain perdu Nutella ou Caramel beurre salé	8,90€
Le MAXI Cosy Choux Ganache montée au chocolat, poire Williams	8,50€
Café ou thé gourmand	8,80€
Digestif gourmand	12,80€

VINS

Vins Rouges

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
La Petite Perriere, "Pinot noir" Loire	5,90€	11,00€	22,00€	32,00€
Bourgogne Pinot noir	6,50€	12,00€	24,00€	35,00€
Brouilly, Domaine Ruet, appellation Brouilly contrôlée	5,80€	11,00€	22,00€	32,00€
Rioja DOC Bodega Navajas, Espagne	4,80€	9,50€	18,00€	27,00€
Côtes du Rhône Villages , « Plan de Dieu», AOP	4,80€	9,50€	18,00€	27,00€
Crozes-Hermitage, appellation Crozes Hermitage contrôlée	6,00€	11,50€	23,00€	33,00€
Chateauneuf du Pape , « Saint Théodoric», appellation Châteauneuf du Pape contrôlée	-	-	-	48,00€
Graves, AOC	5,50€	10,00€	20,00€	29,00€
Puisseguin St Emilion, appellation Puisseguin Saint Emilion contrôlée	6,00€	11,50€	23,00€	33,00€
Lalande de Pomerol, « Châteaux Vieux Cardinal Lafaurie », appellation Lalande de Pomerol contrôlée	-	-	-	45,00€
Saint Joseph AOP	-	-	-	48,00€
"No Sex For Butterfly" (Bio), (Languedoc)	5,80€	11,00€	22,00€	32,00€

Vins Blancs

Chardonnay, Pays d'Oc AGP	4,80€	9,50€	18,00€	27,00€
Chablis AOP, « Domaine La Motte »	6,50€	12,00€	24,00€	35,00€
Sancerre, Appellation Sancerre protégé	7,00€	13,00€	26,00€	38,00€
Côtes de Gascogne, Saint-Luc	6,00€	11,50€	23,00€	33,00€

Vins Rosés

Rosé du moment	4,80€	9,00€	18,00€	27,00€
« M » de Minuty, AOC	7,00€	13,00€	26,00€	38,00€



COCKTAILS

Cocktails avec Alcool 8,80€

Mojito 25cl

Rhum, soda, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Mojito fruité 25cl

Fraise, coco ou exotique

Mojito royal 25cl (+1,50€):

Rhum, champagne, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Pina Colada 25cl

Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

Planteur 25cl

Rhum, jus de goyave, jus d'ananas, jus de citron, sucre decanne, cannelle

Caïpirinha 4cl

Cachaça, citron vert, cassonade

Caïpi fruitée 4cl

fraise, coco ou exotique

Americano 12cl

Martini rouge, Campari, Perrier

Spritz 12cl

Aperol, prosecco, Perrier

Limoncelo Spritz 12cl

limoncelo, prosecco, Perrier

Cosmopolitan 12cl

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron

Cucumber 25cl (+1,00€)

Gin, soda, concombre écrasé

Gin fizz 25cl

Gin, soda, jus de citron

Le Cosy 25cl

Gin, curaçao, jus d'ananas, soda

Margarita 12cl

Tequila, triple sec, jus de citron

Whisky sour 12cl (+1,00€)

Whisky, citron vert, cassonade

French 75 12cl (+1,50€)

Champagne, gin, sucre de canne, jus de citron

Moscow mule 12cl (+1,00€)

Vodka, citron vert, gingerbeer

Cocktails sans Alcool 5,50€

Virgin Mojito 25cl

Soda, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Virgin Colada 25cl

Jus d'ananas, lait de coco, sucre de

Bananarama 25cl

Jus de banane, jus de fraise, sirop de grenadine

Caraïbes 25cl

Jus d'abricot, Jus de poire, jus de banane, sirop de grenadine

Coconut lip 25cl

Jus d'ananas, crème liquide, lait de coco, sirop de fraise

Parfum de femme 25cl

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine, sirop d'orgeat

Happy Hours

Pelforth	50cl	4,80€
Heineken	50cl	6,00€
Affligem	50cl	6,50€
Edelweiss	50cl	6,50€
Ciney	50cl	6,50€
Lagunitas	50cl	6,50€
Panache	50cl	5,50€
Monaco	50cl	5,50€

Campagne	Coupe	6,50€
	Bouteille	39,00€

Cocktail sans alcool	5,00€
Cocktail avec alcool	6,00€

Apéritifs	3,40€
------------------	-------

BIERES

ALCOOLS

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Heineken	3,80€	6,60€
Pelforth	4,00€	7,00€
Affligem	4,50€	8,00€
Edelweiss	4,80€	8,00€
Ciney	4,80€	8,50€
Lagunitas	5,00€	9,00€
Panache	4,00€	7,00€
Monaco	4,00€	7,00€

Bières Bouteille

	33 cl
Desperado	5,50€
Pelforth Brune	4,90€
Heineken ss alcool	5,00€

Apéritifs

	2 cl	5 cl
Pastis 51	4,10€	-
Ricard	4,10€	-
Martini Blanc/Rouge	-	4,10€
Porto Blanc / Rouge	-	4,10€
Campari	-	4,10€
Muscat	-	4,10€
Suze	-	4,10€

Kir	12 cl
Framboise / Pêche / Mûre / Cassis / Fraise / Pamplemousse	4,10€

Champagne

	12 cl	75 cl
David Hébert	8,50€	50,00€

Autres Alcools

	4cl
Gin	6,50€
Rhum	6,50€
Vodka	6,50€
Téquila	6,50€
JB	6,50€
Clan Campbell	6,50€
Jameson 4c	6,50€

Supplément soda 1,00€

Aberlour	10,00€
Chivas	10,00€
Four Roses	10,00€
Ballantines	10,00€
Jack Daniels	10,00€
Rhum arrangé	10,00€
Diplomatico	10,00€

Alcools supérieurs 12€
Whisky/ Rhum/ Gin

Digestifs

	4cl
Grand-Marnier	7,50€
Cointreau	7,50€
Baileys	7,50€
Get 27 / Get	7,50€
Amaretto	7,50€
Marie Brizard	7,50€
Calvados	7,50€
Cognac	7,50€

BOISSONS

CHAUDES / FRAICHES

Boissons Fraiches

Coca Cola	33cl	4,50€
Coca Cola Zéro	33cl	4,50€
Perrier	33cl	4,50€
Schweppes Tonic	25cl	4,50€
Schweppes Agrumes	25cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Fuzetea	20cl	4,50€
Vittel	25cl	4,50€
Limonade	25cl	4,50€
Jus de fruit	25cl	4,50€
Orange pressée	20cl	4,80€
Citron pressé	20cl	4,80€
Cidre 27,5cl	27,5cl	4,90€
Café glacé Maison	25cl	4,90€
Thé glacé Maison	25cl	4,90€

Eaux Minérales

Eau de Perrier	50cl	4,80€
	1L	6,50€
Vittel	50cl	4,80€
	1L	6,50€

Boissons chaudes

Expresso	2,30€
Décaféiné	2,50€
Café allongé	2,40€
Décaféiné allongé	2,50€
Noisette	2,40€
Noisette allongée	3,00€
Café Crème	4,20€
Double expresso	4,20€
Vin chaud cannelle	4,50€
Lait chaud miel	4,00€
Chocolat	4,20€
Cappuccino	5,00€
Chocolat Viennois	5,00€
Café Viennois	5,00€
Grog au rhum avec miel	6,00€
Thé Mariage Frère	4,70€
large choix	

Petits déjeunes

3 formules de petits déjeuners
présentées dans la page "Formules"

FORMULES

Petits Déjeuners

tous les jours de 7h à 11h30, le dimanche jusqu'à 10h30

L'Express

- Espresso ou Café allongé ou décaféiné ou noisette
- Croissant ou Pain au chocolat ou Tartines ou Quatre-quarts maison
- Jus d'orange pressée

5,50€

La Grande Tasse

- Double Espresso ou Crème ou Chocolat chaud ou Thé
- Croissant ou Pain au chocolat ou Tartines ou Quatre-quarts maison
- Jus d'orange pressée

6,50€

La Salée (A partir de 8h)

- Espresso ou Double Espresso ou Crème ou Chocolat chaud ou Thé
- Croissant ou Pain au chocolat ou Tartines ou Quatre-quarts maison
- Jus d'orange pressée
- Œufs au plat ou Œufs brouillés

10,50€

Midi

du lundi au vendredi à partir de 12h jusqu'à 14h

Plat du jour

13,00€

Plat du jour + café ou verre de vin (blanc ou rouge)

14,80€

Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert

17,00€

Entrée + Plat du jour + Dessert

21,00€

Goûter

du lundi au samedi de 15h à 18h

Une boisson chaude ou un jus de fruit au choix

7,50€

+ Tarte sucrée du Jour

Brunch

le dimanche de 11h à 16h

Buffet sucré à volonté

- Cake, viennoiseries, tartes, salade de fruits, mousses, brioche pain perdu....

Buffet salé à volonté

- Oeufs brouillés, pommes de terre sautées, poulet, quiche, fromage, salades...

Boissons chaudes à volonté

- Thé, café, chocolat...

29,00€

1 jus de fruit par personne

- Orange pressée ou jus de pamplemousse)

Nous vous proposons également des pancakes que l'on vous fait "à la minute" (chocolat banane ou pommes caramélisée sirop d'érable).

Nous proposons également des mini burgers que nous apportons à votre table.

REGISTRE DES ALLERGÈNES

Entrées

- Velouté : Gluten
- Planche de charcuterie : Moutarde
- Camembert : Fruits à coques / produits laitiers / gluten
- Oeuf Cocotte : Produit à base de lait
- Foie gras de canard : Gluten / fruits à coques
- Accras : Poisson / gluten / peut contenir du lait / oeuf / moutarde

Salades et Planches

- Salade César : Poisson / Produits à base de lait / Gluten
- Salade Bergère : Moutarde / Gluten / Produits à base de lait
- Cosy bowl : Soja / gluten/ Poisson / Peut contenir Lait / Œuf / Céleri / Moutarde / Crustacé / Mollusque
- Antipasti : Poisson/ Produits à base de lait
- La cochonaille : La cochonaille : Moutarde / Produits à base de lait
- La fromagère : La fromagère : Moutarde / Produits à base de lait

Plats

- Pot au feu Céleri
- Boeuf Rossini : Peut contenir Œufs/ soja/ Lait/ gluten
- Pièce de boucher : Peut contenir Œufs/ soja/ Lait/ gluten
- Cuisse de Canard : Peut contenir Œufs/ soja/ Lait/ gluten
- Cote de Cochon : Céleri/ Peut contenir Œufs/ soja/ Lait/ gluten
- Burger : Sésame / Moutarde / Produits à base de lait/gluten/Œuf
- Burger veggie : Sésame / Moutarde / Produits à base de lait/gluten
- Entrecôte : Gluten / Moutarde / Peut contenir Œufs, soja, Lait, Céleri
- Filet de dorade : Poisson
- Risotto : Crustacés/produits laitier/ Peut contenir Œufs/ soja/ Lait/ gluten
- Ravioles fraîches : Gluten / Produit à base de lait / Peut contenir Céleri, Œuf, Moutarde

Desserts

- Assortiment 3 fromages : Moutarde / Produits à base de lait
- Brioche façon Pain perdu : Lait / Œufs/Gluten
- Coulant chocolat : Produits à base de lait / Gluten / Œufs
- Maxi chou : Gluten/produits laitiers/œufs
- Salade de fruits du moment : Produits à base de lait / Œuf / Gluten / Fruits à coques
- Mille-feuille : Gluten/produits laitiers/œufs
- Pavlova : Produits laitiers/œufs
- Café Gourmand : Produits à base de lait / Œufs / Gluten