

E S P A
PUB

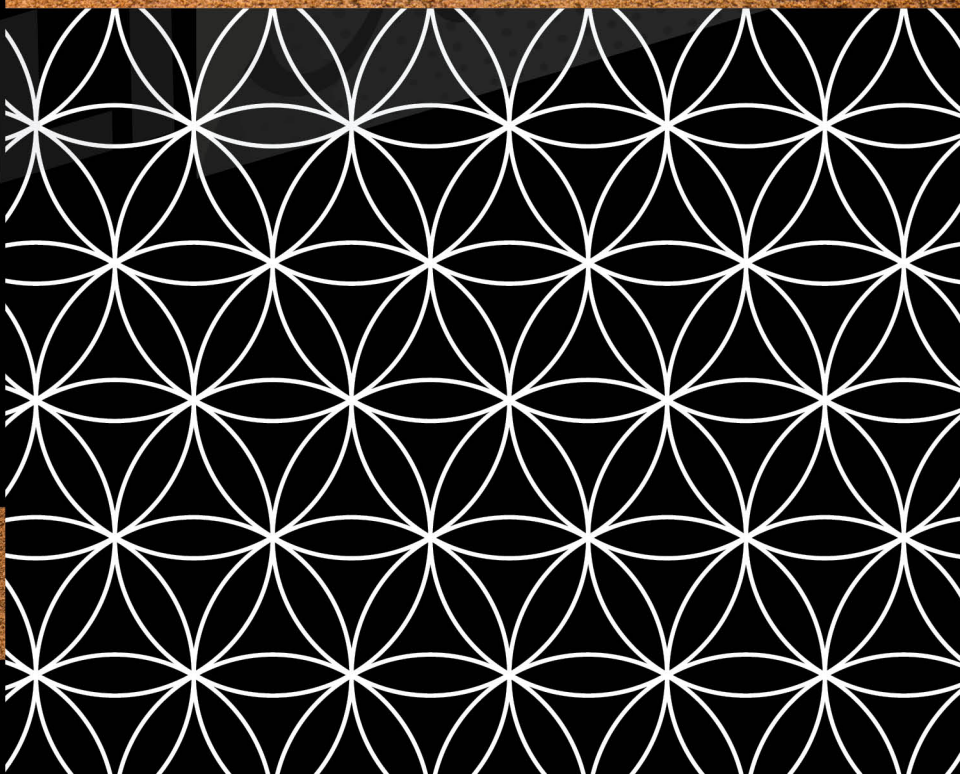
Le

RESTAURANT - GRILLADES AU FEU DE BOIS - PIZZAS - BURGERS

Cosy

CESSON-SÉVIGNÉ

E S P A
PUB



LES BOISSONS

Les Softs

Coca-cola 33 cl.....	3.90
Coca-cola sans sucres 33 cl.....	3.90
Coca-cola cherry 33 cl.....	3.90
Fanta orange 25 cl.....	3.80
Sprite 25 cl.....	3.80
Fuze tea pêche 25 cl.....	3.80
Tropico 25 cl.....	3.80
Minute maid 25 cl.....	3.50
<i>Orange, pomme, ananas, abricot, tomate</i>	
Schweppes tonic 25 cl.....	3.80
Schweppes agrumes 25 cl.....	3.80
Orangina 25 cl.....	3.80
Diabolo 25 cl.....	3.40
Badoit 33 cl.....	3.40
Sirop à l'eau 25 cl.....	2.80
Limonade à l'américaine 45 cl.....	4.50
<i>Pêche, citron, grenadine, fraise, menthe, pomme</i>	
Thé glacé 45 cl.....	4.50
<i>Pêche, citron, framboise</i>	

Supplément sirop ou rondelle : + 0.30



Les Bières

PRESSION	25 cl	50 cl
Bière du moment	4.50	7.70
Affligem	4.30	7.60
Pelforth	3.90	7.10
Panaché.....	3.60	6.50
Picon bière	3.95	7.30
Monaco	3.70	6.60

BOUTEILLES

Desperados 33 cl	5.80
Mort subite krik (rouge) 33 cl.....	6.30
Lancelot Blanche Hermine 33 cl	6.30
Heineken 0.0% 33 cl.....	5.50

Les Eaux

	50 cl	1L
Evian	3.20	4.20
San Pellegrino.....	3.80	4.80
Badoit verte.....	3.80	4.80

Les Apéritifs

Kir 13 cl	3.90
<i>Mûre, cassis, pêche, cerise ou framboise</i>	
Kir pétillant 13 cl	4.90
Kir breton 13 cl	4.50
Kir royal 12 cl	11.40
<i>Champagne brut, crème (mûre, cassis, pêche, cerise ou framboise)</i>	
Cidre breton 17 cl	3.60

Rosé pamplemousse	4.20
Ricard 2 cl	3.70
Suze 4 cl	3.90
Campari 4 cl	4.00
Marsala amande 6 cl	5.50
Martini blanc ou rouge 4 cl ..	4.10
Whisky coca 15 cl	7.30
Porto blanc ou rouge 4 cl	3.90



Planches à partager

Planche du Terroir

L : 12.00 /// XL : 18.00

Terrine de campagne, prosciutto, saucisson sec, coppa, chorizo, Saint-Nectaire

Planche Tapas

L : 12.00 /// XL : 18.00

Bouchées camembert, sticks de mozzarella, onion rings, accras de morue, jalapenos pepper cheddar, sauce barbecue

Les Cocktails

Spritz Aperol9.00

Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Spritz Limoncello.....9.00

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Spritz Campari9.00

Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Mojito9.00

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Mojito fraise9.00

Rhum blanc, crème de fraise, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Gin Tonic8.00

Gin, tonic, jus de citron

Americano maison7.60

Piña colada.....9.00

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Tutti Frutti.....7.80

Liqueur de fraise, crème de pêche, vodka, jus d'orange

Mexicana7.80

Tequila, jus de citron, jus d'ananas, grenadine

Tiramisu orgasme.....9.50

Café, amaretto, baileys, chantilly

Les sans alcool

Bella Luna6.80

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, grenadine

Virgin mojito.....6.80

Menthe fraîche, soda, sucre roux, citron vert

Floride.....6.80

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, soda, grenadine

Mysteria6.80

Sirop de violette, limonade, jus de pomme

Virgin piña colada.....6.80

Sirop de rhum, crème de coco, jus d'ananas

Les Vins Effervescents

Champagne AOP

	10 cl	75 cl
- Domaine Charpentier	10.50	50.00
- Roederer brut premier		80.00
Ruinart (blanc de blancs).....		120.00



LES VINS

Bouteille Pichet Verre
75 cl 50 cl 12.5 cl

VINS ROSÉS

Corse IGP <i>Île de Beauté - Casa Rossa</i>	21.00	15.10	3.80
Côtes du Roussillon AOP <i>Gris Gris - Vin porte bonheur</i>	23.00	15.40	4.20
Côtes de Provence AOP <i>Prestige des Chevaliers</i>	26.00	15.60	4.40
Côtes de Provence AOP <i>'M' de Minuty</i>	35.00		

VINS BLANCS

Sauvignon - IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine de Cade</i>	15.10	3.80	
Chardonnay - IGP d'Oc <i>La réserve de Calvisson</i>	21.00	15.20	3.90
Viognier - IGP d'Oc <i>Domaine Biscaye Bio</i>	24.00		
Quincy - AOP <i>Domaine Bourdonnat</i>	35.00	21.70	6.50
Gascogne moelleux - IGP <i>Domaine de Cade - Gros maseng</i> .	23.00	15.30	4.00

VINS ROUGES

Espagne - DOC <i>Rioja Navajas</i>	23.00	16.20	4.20
Chili <i>Tarapaca Carmenere</i>	26.00	17.10	4.50
Pinot noir de Loire - IGP <i>Réthoré Davy</i>	22.50	16.10	4.10
Saint Nicolas de Bourgueil - AOP <i>Les Vingt Lieux dit</i>	25.50	19.90	4.90
Blaye - AOP <i>Le Chant du Coq</i>	22.00	15.10	3.90
Medoc - AOP <i>Château Sipian</i>	29.00	19.90	4.90
Saint Emilion - AOP <i>Château Vieux Verdot</i>	36.00		
Pessac Leognan - AOP <i>Château d'Alix</i>	44.00		
Côtes-du-Rhône - AOP <i>Chevalier gambette</i>	24.50	17.10	4.50
Crozes Hermitage - AOP <i>Domaine Ferraton</i>	40.50		
Corbières - AOP <i>L'injuste</i>	26.50		
Pic Saint Loup - AOP <i>La vigne du loup</i>	34.00		
Saint Julien - AOP <i>Fiefs de Lagrange</i>	59.00		
Ladoix Les Chaillots - AOP <i>Château de Meursault</i>	59.00		

LES VINS SANS ALCOOL

Bouteille Verre
75 cl 12.5 cl

Rosé <i>Domaine Uby</i>	22.00	3.90
Blanc Sauvignon <i>Domaine Uby</i>	22.00	3.90
Rouge <i>Domaine Uby</i>	25.00	4.50



Entrées

Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figues	16.90
Saumon gravlax mariné par nos soins, crème de ciboulette	12.90
Terrine aux deux poissons	8.90
Velouté de butternut émulsion carbo, chips de lard	8.90
Oeuf mimosa truffé avec salade fraîcheur	7.90

Salades

La Caesar	16.90
Salade verte, émincé de poulet grillé, tomates confites, bacon, grana padano, sauce Caesar maison, croûtons, tomates fraîches (selon la saison), oeuf dur	
La Norway	16.90
Salade verte, tomates confites, agrumes, saumon fumé, noix de Saint-Jacques snackées, vinaigrette aux agrumes	
Poke mix	16.90
Riz, mélange de crudités variées et fruits frais, vinaigrette soja sésame. Finition saumon ou poulet grillé nature	
Salade Paysanne	16.90
Salade, cromesquis de chèvre avec oeuf mollet, lardons, oignons rouges, vinaigrette maison	

Supplément panier de frites : + 3.00



Les Tartares

servis avec frites maison

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE préparé
SIMPLE - 17.90 • DOUBLE - 21.90

TARTARE DE BOEUF THAÏ préparé
SIMPLE - 17.99 • DOUBLE - 21.90





Coin du Boucher

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Poulet mariné tandoori	16.90
Entrecôte de boeuf 300g.....	25.00
Côte de boeuf 1 personne.....	31.00
Brochette de boeuf 240g.....	17.90
Bavette d'ail 180g.....	16.90
Véritable andouillette AAAA grillée	18.50
Saucisse bretonne au couteau.....	16.90
Souris d'agneau confit (8h), mousseline de pommes de terre	19.90

Une sauce au choix :

poivre, béarnaise, échalotes, crème de moutarde à l'ancienne,
sauce tartare, gorgonzola

Une garniture au choix :

Frites maison, mousseline de pommes de terre,
légumes croquants, penne

Garniture supplémentaire	3.00
Salade verte	2.50



La Criée

Duo de poisson <i>suivant arrivage</i>	21.90
cuisson basse température, risotto chorizo, crème de poivrons	
Fish and chips	18.00
sauce tartare, frites maison	
Pavé de saumon	18.00
légumes croquants, sauce beurre blanc, agrumes	

Les Pâtes et Risottos

Penne à la carbonara	16.90
Penne, gambas, Saint-Jacques.....	21.90
sauce armoricaine	
Risotto de noix de Saint-Jacques ...	19.90
aux champignons frais	
Risotto veggie.....	16.90
aux légumes du moment	
Risotto au chorizo	19.90
crème de poivrons	



Les Burgers

servi avec des frites maison

RÉALISÉS PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER

Le Classico17.00

Pain, steak haché, sauce burger maison, pickles de cornichons, cheddar, oignons rouges, tomates fraîches, salade verte

Le Montagnard.....17.00

Pain, steak haché, sauce burger maison, galette de pomme de terre rosti, poitrine fumée grillée, raclette, oignons rouges, salade verte

Burger Pollo18.00

Deux poulets frits, sauce barbecue, galette de pomme de terre rosti, bacon, cheddar

Le Cosy Cheddar18.50

Pain, steak haché, sauce burger maison, cheddar, sauce ketchup, cornichons, oignons rouges, nappage sauce cheddar

Supplément steak : + 3.90

NOS MENUS

SUGGESTIONS DU CHEF À L'ARDOISE LE VENDREDI ET SAMEDI SOIR

Menu du midi

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 19.50

ENTRÉE + PLAT - 15.90

PLAT + DESSERT - 15.90



Menu Bambino

(jusqu'à 10 ans)

9.90

Pizza Margarita ou pizza jambon
ou pizza poulet ou Steak haché, frites

Sirop à l'eau ou jus de fruits
ou Diabolo

Pom'pote ou 2 boules de glace au choix



LES PIZZAS

Notre pâte est faite maison à base d'ingrédients
soigneusement sélectionnés.

100% MOZZARELLA

Margarita 11.80
Sauce tomate, mozzarella, origan

Reine..... 12.90
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, origan

4 fromages 14.90
Sauce tomate, mozzarella, reblochon, chèvre, gorgonzola, origan

Norvégienne..... 18.90
Crème fraîche, mozzarella, noix de Saint-Jacques, saumon fumé, citron, ciboulette, origan

Bombay 15.90
Sauce crème curry, mozzarella, poulet, poivrons, miel, origan

Bufflonne 16.90
Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, roquette, tomates confites, crème de balsamique, origan, jambon serrano

Calzone 13.90
Reine en chausson, origan, salade verte

Orientale 15.90
Sauce tomate, mozzarella, boeuf cuisiné, merguez, poivrons confits, oeuf, origan

Savoyarde 14.90
Crème fraîche, mozzarella, poitrine fumée, raclette, pommes de terre, oignons rouges, origan

Veggie 13.90
Sauce tomate, mozzarella, artichaut, champignons, tomates fraîches, poivrons confits, oignons rouges, origan

Biquette 14.90
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquette, prosciutto, noix, miel, origan

Brava..... 13.90
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chorizo, olives noires, tomates confites, origan

Carbonara..... 13.90
Crème fraîche, mozzarella, lardons, oeuf, grana padano, origan

Pizza Burger..... 14.90
Sauce burger, mozzarella, tomates, steak haché, oignons, cheddar, pickles de cornichons, origan

RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS À EMPORTER.



Les Desserts

Kouign amann caramel beurre salé, glace vanille	8.00
Tiramisu café	8.00
Mousse au chocolat noir	8.00
Gâteau au Snickers maison.....	8.00
Crème brûlée vanille bourbon.....	8.00
Mi-cuit chocolat noir, glace vanille.....	8.00
Dôme exotique coco	12.00
Profiteroles de notre artisan boulanger	8.90
glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
Café, décaféiné ou thé gourmand.....	8.90
Irish coffee gourmand.....	13.90
Champagne gourmand	13.90
Assiette de fromages AOP.....	8.00

Les Coupes Glacées

Dame blanche	7.90
glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Dame verte	7.90
glace pistache, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	7.90
glace café, glace vanille, sauce café, chantilly	
Chocolat Liégeois.....	7.90
glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Iceberg.....	7.90
glace menthe, chocolat, Get 27	
Coupe Colonel	7.90
sorbet citron vert, vodka	
Skornen	7.90
glace caramel beurre salé, glace vanille, caramel beurre salé, palet breton, chantilly	
Américaine	7.90
glace cookies, glace vanille, glace chocolat noir, sauce peanuts, chantilly	
Coupe Limoncello	7.90
sorbet citron, limoncello	



Glace à votre convenance...

Composez votre coupe avec nos parfums au choix :

1 boule : 3.50 - 2 boules : 5.00 - 3 boules : 6.50

Supplément chantilly : 1.50 - Touche gourmande 1.00

Glaces : Vanille, chocolat noir, pistache, caramel beurre salé, café, noix de coco, cookies - **Sorbets :** Fraise, framboise, pomme verte, citron vert, ananas, mangue

Touche gourmande : Sauce chocolat chaud, caramel beurre salé, topping café, topping exotique, topping fruits rouges, brisures de spéculoos, Kit Kat, Oréo, M&M'S ou Daim

Les Boissons Chaudes

Café.....	1.90
Café allongé	1.90
Décaféiné.....	1.90
Décaféiné allongé	1.90
Café double	3.50
Double décaféiné.....	3.50
Café crème	2.10
Décaféiné crème	2.10
Chocolat chaud.....	3.50
Thé, infusion	3.80
Irish coffee	8.90



Digestifs

Gin London 4 cl	6.50
Vodka 4 cl	6.50
Get 27, get 31 4 cl.....	6.20
Menthe pastille 4 cl.....	6.20
Calvados 4 cl.....	7.00
Cognac 4 cl.....	7.00
Armagnac 4 cl	7.00
Rhum Botran 4 cl.....	7.50
Rhum Diplomatico 4 cl.....	7.50
Limoncello 4 cl.....	6.20

Shooter 5.00
Limoncello, orgasme, get 27, get 31, baileys, vodka grenadine



Whiskies

WL 4 cl	7.50
Glenmorangie 10 ans 4 cl.....	7.90
Chivas Regal 12 ans 4 cl.....	7.90
Knockando Season 12 ans 4 cl	7.90
Cardhu 12 ans 4 cl	8.90
Japan togouchi 4 cl	8.90
Talisker Port Ruighe 4 cl.....	9.50



ication

ication