

S P A C  
SUBBL

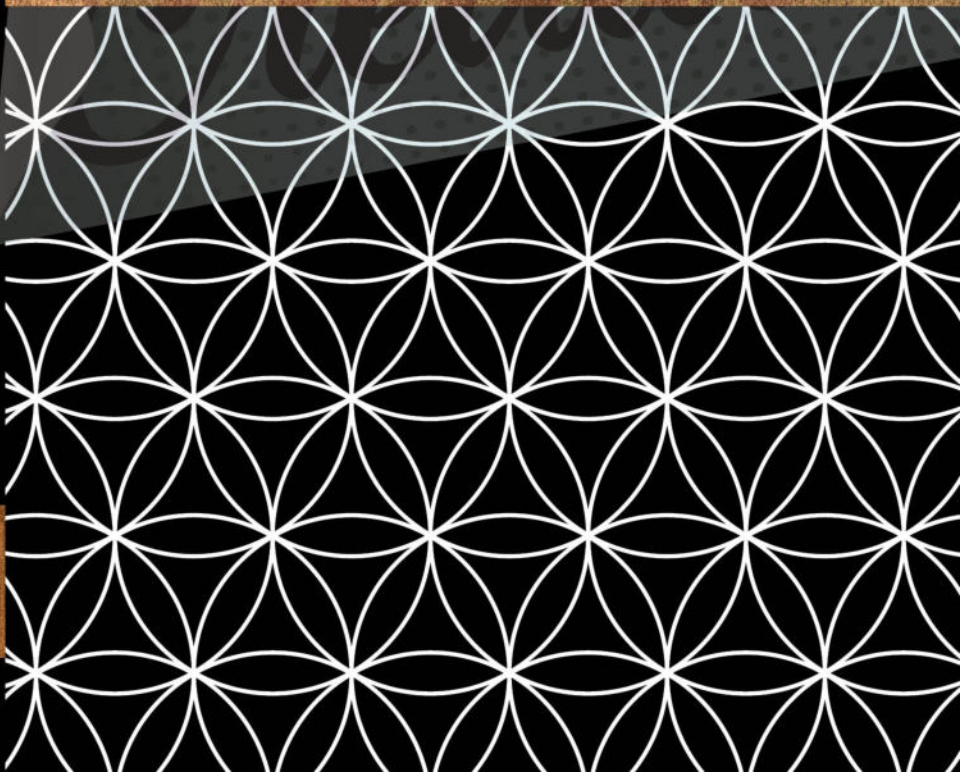
Le

S P A C  
SUBBLI

RESTAURANT - GRILLADES AU FEU DE BOIS - PIZZAS - BURGERS

Création  
Cosy

CESSON-SÉVIGNÉ



# 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
Bundaberg Ginger Beer 37 cl. <b>NEW</b> .....	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	Rosé pamplemousse.....	4.20
<i>Mûre, cassis, pêche, cerise ou framboise</i>		Ricard 2 cl.....	3.70
Kir pétillant 13 cl.....	4.90	Suze 4 cl.....	3.90
Kir breton 13 cl.....	4.50	Campari 4 cl.....	4.00
Kir royal 12 cl.....	11.40	Marsala amande 6 cl.....	5.50
<i>Champagne brut, crème (mûre, cassis, pêche, cerise ou framboise)</i>		Martini blanc ou rouge 4 cl..	4.10
Cidre breton 17 cl.....	3.60	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

**NEW**  
**Nachos Cheddar coulant**  
12.90  
Chips de tortillas, cheddar coulant, poivrons, sauce salsa, guacamole

## Les Cocktails

<b>Spritz Aperol</b> .....	9.00
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
<b>Spritz Limoncello</b> .....	9.00
<i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
<b>Spritz Campari</b> .....	9.00
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
<b>Mojito</b> .....	9.00
<i>Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<b>Mojito fraise</b> .....	9.00
<i>Rhum blanc, crème de fraise, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<b>Gin Tonic</b> .....	8.00
<i>Gin, tonic, jus de citron</i>	
<b>Americano maison</b> .....	7.60
<b>Piña colada</b> .....	9.00
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	

<b>Tutti Frutti</b> .....	7.80
<i>Liqueur de fraise, crème de pêche, vodka, jus d'orange</i>	
<b>Sex on the Beach</b> ... <b>NEW</b> .....	7.80
<i>Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche, vodka</i>	

## Les sans alcool

<b>Bella Luna</b> .....	6.80
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, grenadine</i>	
<b>Virgin mojito</b> .....	6.80
<i>Menthe fraîche, soda, sucre roux, citron vert</i>	
<b>Floride</b> .....	6.80
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, soda, grenadine</i>	
<b>Mysteria</b> .....	6.80
<i>Sirop de violette, limonade, jus de pomme</i>	
<b>Virgin piña colada</b> .....	6.80
<i>Sirop de rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	

## 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 75 cl Pichet 50 cl Verre 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 Caude</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 Caude - 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	17.10	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		



## Entrées

Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figues.....	16.90
Saumon gravlax mariné par nos soins, crème de ciboulette .....	12.90
<b>NEW</b> Terrine de campagne.....	5.90
<b>NEW</b> Tomates mozza, asperges, tomates confites, burrata, huile d'olive.....	6.90
<b>NEW</b> Oeuf mimosa .....	5.90

## Salades

Supplément panier de frites : + 3.00

<b>La Caesar</b> .....	16.90
Salade verte, émincé de poulet grillé, tomates confites, bacon, grana padano, sauce Caesar maison, croûtons, tomates fraîches (selon la saison), oeuf dur	
<b>La Norway</b> .....	16.90
Salade verte, tomates confites, agrumes, saumon fumé, noix de Saint-Jacques snackées, vinaigrette aux agrumes	
<b>Poke mix</b> .....	16.90
Riz, mélange de crudités variées et fruits frais, vinaigrette soja sésame. Finition saumon ou poulet grillé nature	
<b>NEW</b> <b>Salade d'été</b> .....	13.90
Salade verte, tomates cerises, jambon serrano, melon, billes de mozzarella, vinaigrette aux agrumes	



## 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 - 17.90 • DOUBLE - 21.90

**NEW** **TARTARE DE SAUMON** préparé  
SIMPLE - 17.90 • DOUBLE - 21.90



## Les Carpaccios

servis avec frites maison

**NEW** **Carpaccio italien**..... 15.90  
Grana padano, tomates cerises, pesto

**NEW** **Carpaccio buffalo** ..... 18.90  
Grana padano, tomates cerises, pesto, buffalo



## Coin du Boucher

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Poulet tandoori .....	16.50
Entrecôte de boeuf 300g .....	25.00
Côte de boeuf 1 personne.....	33.00
Brochette de boeuf 240g.....	17.90
Bavette d'ailoyau 180g.....	16.90
Véritable andouillette AAAAA grillée .....	18.50
<b>NEW</b> Ribs de porc basse température marinés tex-mex .....	16.90
Souris d'agneau confit (8h), mousseline de pommes de terre .....	19.90
<b>NEW</b> Brique de canard effiloché, accompagnée de pommes de terre grenaille persillées, champignons, jus corsé.....	18.90

### Une sauce au choix :

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

### Une garniture au choix :

Frites maison, légumes croquants, tagliatelles, pommes de terre grenaille persillées avec des champignons

Garniture supplémentaire.....	3.00
Salade verte .....	2.50



## La Criée

<b>NEW</b> Sole meunière .....	22.90
sauce citronnée au thym, accompagnée de pommes de terre grenaille persillées avec des champignons	
<b>Fish and chips</b> .....	18.00
sauce tartare, frites maison	
<b>NEW</b> Pavé de saumon .....	18.50
tagliatelles au pesto rosso	

# LES PIZZAS

100% MOZZARELLA

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

	<b>Margarita</b> .....	10.90
	Sauce tomate, mozzarella, origan	
<b>NEW</b>	<b>Romaine</b> .....	11.90
	Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan	
	<b>Reine</b> .....	12.90
	Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, origan	
	<b>4 fromages</b> .....	14.90
	Sauce tomate, mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola, origan	
	<b>Norvégienne</b> .....	18.90
	Crème fraîche, mozzarella, noix de Saint-Jacques, saumon fumé, citron, ciboulette, origan	
	<b>Bombay</b> .....	15.90
	Sauce crème curry, mozzarella, poulet, poivrons, miel, origan	
	<b>Bufflonne</b> .....	16.90
	Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, roquette, tomates confites, crème de balsamique, origan, jambon serrano	
	<b>Calzone</b> .....	13.90
	Reine en chausson, origan, salade verte	
	<b>Orientale</b> .....	15.90
	Sauce tomate, mozzarella, boeuf cuisiné, merguez, poivrons confits, oeuf, origan	
<b>NEW</b>	<b>Texane</b> .....	15.90
	Sauce barbecue, mozzarella, boeuf, poivrons, oignons, cornichons, oeuf	
	<b>Savoyarde</b> .....	14.90
	Crème fraîche, mozzarella, poitrine fumée, raclette, pommes de terre, oignons rouges, origan	
	<b>Veggie</b> .....	13.90
	Sauce tomate, mozzarella, artichaut, champignons, tomates fraîches, poivrons confits, oignons rouges, origan	
	<b>Biquette</b> .....	14.90
	Crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquette, prosciutto, noix, miel, origan	
	<b>Brava</b> .....	13.90
	Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chorizo, olives noires, tomates confites, origan	
	<b>Carbonara</b> .....	13.90
	Crème fraîche, mozzarella, lardons, oeuf, grana padano, origan	
	<b>Pizza Burger</b> .....	14.90
	Sauce burger, mozzarella, tomates, steak haché, oignons, cheddar, pickles de cornichons, origan	
<b>NEW</b>	<b>Pizza Périgourdine</b> .....	20.90
	Crème à la truffe, mozzarella, roquette, buffala, magret de canard, huile de truffe	
<b>NEW</b>	<b>La Royale Cosy</b> .....	15.90
	Sauce tomate, mozzarella, poulet, boeuf, champignons, oignons, sauce pitta	

RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS À EMPORTER.

# NOS MENUS

## • Menu Cosy •

36.00

Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figues  
ou Saumon gravlax mariné par nos soins, crème de ciboulette

Brochette de bœuf 240g

ou Pavé de saumon, tagliatelles au pesto rosso  
ou Pizza Périgourdine crème à la truffe, mozzarella,  
roquette, buffalo, magret de canard, huile de truffe  
ou Poulet tandoori

Crème brûlée vanille bourbon

ou Mi-cuit chocolat noir, glace vanille  
ou Assiette de fromages AOP  
ou Kouign amann caramel beurre salé, glace vanille

## Menu du midi

VALABLE DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 19.50

ENTRÉE + PLAT - 15.90

PLAT + DESSERT - 15.90



## Menu Bambino

(jusqu'à 10 ans)

10.90

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

Sirop à l'eau ou jus de fruits  
ou Diabolo

Pom'pote ou 2 boules de glace au choix

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

## Les Pâtes et Risottos

- NEW** Tagliatelles à la carbonara.....16.90
- NEW** Tagliatelles poulet tandoori.....18.90  
crème à la truffe, champignons
- NEW** Escalope de dinde à la milanaise....16.90
- Risotto de noix de Saint-Jacques...19.90  
aux champignons frais
- NEW** Risotto poulet tandoori.....18.90  
crème à la truffe, champignons



## Les Burgers

servi avec des frites maison

RÉALISÉS PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER

**Le Classico** .....16.00  
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

**NEW** **Burger Sud-Ouest** .....18.00  
Pain, canard effiloché, sauce barbecue, galette de pomme de terre rosti, bacon, cheddar

**Le Cosy Cheddar** .....18.50  
Pain, steak haché, sauce burger maison, cheddar, cornichons, oignons rouges, nappage sauce cheddar

Supplément steak : + 3.90



## Les Desserts

	Kouign amann caramel beurre salé, glace vanille .....	8.00
<b>NEW</b>	Tiramisu fruits de saison .....	8.00
	Mousse au chocolat noir .....	8.00
<b>NEW</b>	Fromage blanc, muesli granola.....	6.90
	Crème brûlée vanille bourbon.....	8.00
	Mi-cuit chocolat noir, glace vanille.....	8.00
<b>NEW</b>	Salade de fruits de saison .....	6.90
	Profiteroles de notre artisan boulanger .....	8.00
	glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
<b>NEW</b>	Fraises, chantilly .....	6.90
	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	
<b>NEW</b>	Coupe fraise melba .....	7.90
	glace vanille, glace fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, 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

