

Bienvenue au Cozy



Depuis plusieurs années maintenant, je vous accueille dans ce lieu petit par la place mais grand par la générosité.

Le mot d'ordre ici est joie dans les cœurs mais aussi dans les estomacs et les gosiers !

Pour cela, moi et mon équipe, nous vous accueillons avec le sourire pendant toute la saison pour un bon moment de convivialité partagée.

Pour rassasier les plus affamés d'entre vous, nous faisons appel à des fournisseurs locaux pour nos fromages et nos charcuteries d'appellation.

Les gosiers ne sont pas oubliés avec les bières locales (Les Mousses du Dahut) et tous nos vins sont sélectionnés venant de producteurs indépendants et soucieux de leurs terroirs.

Lionel et toute son équipe vous souhaite de passer un bon moment parmi nous !!!

Le Cosy vous propose ...



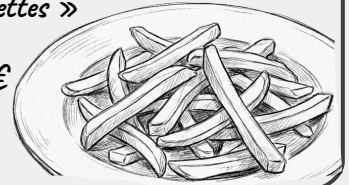
Nos planches à partager : 17€00

- Assortiment de charcuteries
Selection of cured meats.
- Assortiment de fromages
Selection of cheeses.
- Planche mixte charcuteries fromages
Mix of cured meats and cheeses.
- Saumon fumé, condiments, sauce pesto, toasts à l'ail
Smoked salmon, homemade garlic and pesto dressing and toast.
- Tenders de poulet frits, sweet chili sauce
Chicken fingers.
- Burrata, sauce pesto maison, toasts et mortadelle
Burrata, home-made pesto dressing, toasts and ham



Petite faim

- Assiette de frites : 6,50€
French fries
- Frites, sauce cheddar et oignons frits : 10€00
French fries, cheddar and fried onions
- Petites sardines à l'huile, pain et beurre : 9,50€
Tinned sardines, bread and butter
- Saucisson Dent du Villard : 6,50€
au choix « Beaufort, Nature, Noisettes »
Cured saucisson
- Petite sardine à l'huile: 9,50€



MENU DU JOUR LE MIDI Du mardi au Vendredi SUGGESTIONS Tous les Weekends

Notre menu enfant : 12,50€

- Poulet tenders ou saucisse et frites ou salade.
1 boule de glace au choix.
Chicken fingers and french fries or salad and Ice cream.

Les Burgers accompagnés de frites croustillantes

- Pull porck : salade, tomates, oignons confits, sauce cosy, épices douces, reblochon ou cheddar fondu maison. **18,00€**
Salad, tomatoes, caramelized onions, Cosy sauce, mild spices, homemade melted Reblochon or Cheddar cheese.
- Pull boeuf : salade, tomates, oignons confits, sauce cosy, jambon cru, reblochon ou cheddar fondu maison. **22,00€**
Salad, tomatoes, caramelized onions, Cosy sauce, cured ham, homemade melted reblochon or Cheddar cheese.
- Chicken burger : poulet crispy, salade, tomates, oignons rouges, jalapenos vinaigre, cheddar fondu maison, sauce cosy. **18,50€**
Crispy chicken, salad, tomatoes, red onions, pickled jalapeños, homemade melted Cheddar cheese, Cosy sauce.
- Burger Veggie : Galette de légumes et quinoa ou saumon fumé, salade, tomates, oignons rouges, champignons frais, raclette fumée, guacamole et sauce cosy. **20,00€**
Vegetable and quinoa patty or smoked salmon, lettuce, tomatoes, red onions, fresh mushrooms, smoked raclette cheese, guacamole, and Cosy sauce.

Suppléments :

- Fromage local, charcuterie artisanale au choix, galette de pomme de terre : 3€
- pour frites - sauce cheddar et oignons frits : 3€

Extra :

- local cheese, cured meat of your choice, veggie potatoe steack : 3€
- on french fries : cheddar sauce and fried onions : 3€

Les Ravioles gratinées

- Ravioles à la crème, ail, Saint Marcellin servies avec salade. **22,50€**
Creamy ravioli with garlic and Saint Marcellin cheese served with mixed salad and cured ham.
- Ravioles en sauce tomate parfumée et pesto grâtiné servies avec salade. **20,00€**
Ravioli, fragrant tomato sauce, basil, mozzarella served with mixed salad and raw ham.

Le Tartare du Chef : 24,00€

- Préparation du moment servie avec frites et salade.
Depending on availability. Served with French fries and salad.

Le préféré du roc : 16€00

- Saint Marcellin fondu, crème et ail, mouillettes maison
Saint Marcellin cheese, cream and garlic, garlic breadsticks

Le Cosy vous propose ...



Nos généreuses salades

- **L'Estivale***: Salade, Burrata, pesto, mortadelles, éclat de noix, crudités et gressins. **20,00€**
Salad, cherry tomatoes, pickled eggplant, fresh mushrooms, red onions, vegetable pickles, local cheese, walnut and breadsticks.
 - **La Savoyarde***: Salade, jambon cru, tomme de Savoie, pommes de terre, crudités et croûtons. **19,50€**
Salad, cured ham, local Savoie cheese, walnut, fresh mushrooms, cherry tomatoes, vegetable pickles, bread sticks.
 - **La Mixte**: Salade, tomme de Savoie, petits légumes frais. **17,50€**
Salad, local Savoie cheese, vegetable pickles.
- *: Possibilité de remplacer le jambon cru par du saumon fumé et persillade maison
Smoked salmon available instead of cured ham



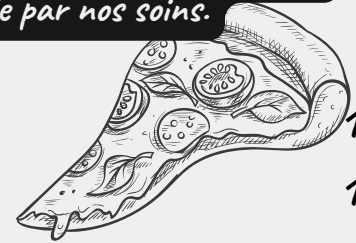
La carte des Pinsas servies avec sa salade

Changement possible entre base crème ou tomate
Possible change between cream or tomato base

Le Cosy vous propose ses pinsas : une spécialité Italienne à la pâte légère et croustillante
(plus aérée qu'une pizza traditionnelle), garnie et gratinée par nos soins.

Base Tomato

- **Margherita** : Sauce tomate, mozzarella, origan **11,50€**
Tomato sauce, mozzarella, oregano
- **Reine** : Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, origan **15,00€**
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, cooked ham, oregano
- **4 Fromages** : Sauce tomate, mozzarella, Fourme d'Ambert, chèvre, Tomme de Savoie, origan **16,00€**
Tomato sauce, mozzarella, Fourme d'Ambert blue cheese, goat cheese, Tomme de Savoie cheese, oregano
- **Cosy** : Sauce tomate, mozzarella, tomates, champignons frais, jambon cru, tomme de Savoie, origan **17,50€**
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, fresh mushrooms, cured ham, Tomme de Savoie cheese, oregano
- **Italia** : Sauce tomate, mozzarella, burrata, sauce pesto maison, tomates séchées, roquette et jambon cru **18,50€**
Tomato sauce, mozzarella, burrata cheese, homemade pesto sauce, sun-dried tomatoes, arugula, and cured ham
- **Chorizo** : Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, origan **17,50€**
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, bell peppers, olives, oregano
- **Veggie** : Sauce tomate, pickles de légumes, poivrons, sauce pesto maison **16,50€**
Tomato sauce, pickled vegetables, roasted bell peppers and homemade pesto
- **Chicken** : sauce tomate, tenders de poulet, poivrons, sweet chilli sauce **17,50€**
Tomato sauce, crispy chicken tenders, bell peppers and sweet chili sauce



Base Crème

- **Nordique** : Crème, mozzarella, saumon fumé, câpres, sauce pesto maison, origan **18,50€**
Cream base, mozzarella, smoked salmon, capers, homemade garlic and parsley seasoning, oregano
- **Seguin** : Crème, mozzarella, chèvre, miel, éclat de noix, origan **16,00€**
Cream base, mozzarella, goat cheese, honey, crushed walnuts, oregano
- **Montagnarde** : Crème, mozzarella, pommes de terre, Reblochon, oignons rouges, jambon cru **17,50€**
Cream base, mozzarella, potatoes, Reblochon cheese, red onions, and cured ham

Retrouvez nos pinsas et burgers à emporter !!

Flyers à emporter à disposition !!

Take away available !!

Le Cosy vous propose ...



Les Desserts

Glaces & Sorbets artisanaux des Alpes

1 boule 3,00€ 2 boules 5,50€ 3 boules 8,00€

Parfums glaces :

Vanille, chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache,
Noix de coco, Menthe-chocolat, Chartreuse,

Parfums sorbets :

Citron,
Fraise, Myrtille, Framboise



Supplément sauce nappage/ crème fouettée +1,00€

Coupes glacées : 8,50€

Café Liégeois

2 café + 1 vanille + nappage café + crème fouettée

Chocolat Liégeois

2 choco + 1 vanille + nappage choco + crème fouettée

Dame Blanche

3 vanille + nappage choco + crème fouettée

Bounty

1 coco + 1 choco + 1 vanille + nappage choco + crème fouettée

Fruits rouges

1 fraise + 1 myrtille + 1 framboise + nappage fruits rouges +
crème fouettée

La Cosy

1 chartreuse + 1 myrtille + 1 pistache + nappage fruits rouges
+ crème fouettée

La Caramela

1 caramel + 1 vanille + 1 chocolat + nappage caramel + crème
fouettée

Coupes alcoolisées : 9,00€

Colonel : 2 citron + 2cl de Vodka

After Eight : 2 menthe-choco + 2cl de Get 27

Chartreuse : 2 chartreuse + 2cl de chartreuse verte

Nos Gaufres liégeoises

Sucre

Chocolat

Miel

Nutella

Crème de marrons

Caramel beurre salé

Confiture de myrtilles



3,50€

4,00€

4,50€

5,00€

5,00€

5,00€

5,00€

Supplément sauce nappage/ crème fouettée +1,00€

Nos Gaufres gourmandes : 9,00€

La Gone

Glace vanille + nappage choco + crème fouettée

La Sudiste

Sorbet citron + nappage fruits rouges + crème fouettée

L'Ouest

Glace caramel + nappage caramel + crème fouettée

L'Ilot

Glace noix de coco + nappage choco + crème fouettée

Moelleux chocolat : 8,50€

Servie avec une boule de glace vanille + nappage caramel beurre salé + crème fouettée

Le Gasy vous propose ...

Les Boissons

Happy Hour
Du mardi au dimanche
17h30 à 18h30

Boissons fraîches

Softs	3,80€
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Fuze Tea, Schweppes agrumes ou tonic, Perrier	
Red Bull 25l	4,50€
Limonade	3,50€
Diabolo (sirops au choix)	3,80€
Jus de fruits	4,00€
Pommes, ananas, orange, fraise, mangue, tomate	
Sirop à l'eau	2,50€
Grandine, fraise, citron, pêche, menthe, orgeat, cerise, myrtille	
Evian, Orezza Corse 50cl	4,00€
Evian, Orezza Corse 100cl	7,00€

Boissons chaudes

Expresso, Allongé	2,30€
Café Noisette	2,50€
Double expresso	4,00€
Thé, Infusion	3,50€
Grand crème	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,50€
Café ou chocolat Viennois	4,50€
Green choco : chocolat + 2cl chartreuse	8,00€
Chocolat des neiges : chocolat + 2cl rhum + crème fouettée	8,50€
Irish coffee	8,50€

Bières Bouteilles 33cl

Mousse du Dahut - Black IPA (Savoie)	6,50€
Kasteel Rouige (Belgique)	7,00€
Orval (Belgique)	7,00€
Cidre Magners (Irlande)	6,50€
Bière sans alcool : Warsteiner	6,50€

Bières Pression	25 cl	50 cl	50 cl
Jupiler	3,50€	6,50€	4,00€
Mousse du Dahut Blanche	4,80€	8,50€	6,00€
Mousse du Dahut IPA	4,80€	8,50€	6,00€
Mousse du Dahut Triple Ambrée	5,00€	9,50€	7,00€
Picon Bière	4,50€	8,00€	6,00€
Panaché/ Monaco	4,00€	7,50€	5,00€
Supplément Sirop	+0,20€		

Cocktails

Spritz Apérol, Limoncello ou St Germain	9,50€
Alcool + vin pétillant + eau gazeuse	
Génépi "London, Moscow, Caraïbbean" Mule	9,50€
Alcool au choix + Ginger Beer + Citrons	
Gin Tonic	9,50€
Gin Fair Français + citron + Tonic	
Alcool 5cl + soda/jus de fruits	8,00€
Sans alcool	
Citronnade Vintage	7,00€
Citron vert et jaune + eau pétillante + limonade	
Cocktail de fruits	7,00€
Ananas + orange + sirop de grenadine	

Vins au Verre

Blanc	
Viognes Les Versants	5,00€
I.G.P de Loire "Chenin Sec" (Bio)	4,50€
A.O.P Côteaux de Layon (Bio)	6,00€
Rouge	
A.O.P Saumur Champigny (Bio)	4,50€
A.O.P Crozes Hermitage (Bio)	6,00€
A.O.P Haute-Côte de Beaune	5,50€
Rosé	
A.O.P Rosé de Savoie	4,50€
A.O.P Coteaux d'Aix-en-Provence (Bio)	5,50€
Coupe de Prosecco	6,00€

Vins maison - Verres et Pichets

12,5cl	3,50€	25cl	6,00€	50cl	10,00€
A.O.P Côte de Rhône - Rhonéa rouge					
I.G.P Pays d'Oc rosé - Greg et Juju					
I.G.P Cévennes- Chardonnay Sauvignon					

Apéritifs

Kir Vin blanc	4,00€
Kir Pétillant	5,50€
Cassis, myrtille, mûre, framboise, châtaigne, pêche	
Ricard 2 cl	3,50€
Porto, Suze, Martini	5,00€

Digestifs

5cl	7,00€	2cl	3,50€
Génépi, Limoncello, Chartreuse, Get 27, Amaretto, Bailey's, Cognac, Cointreau, Menthe pastille, Poire			

Alcools 5cl : 6,00€

Rhum agricole Blanc ou Brun, Vodka, Whisky, Tequila, Gin