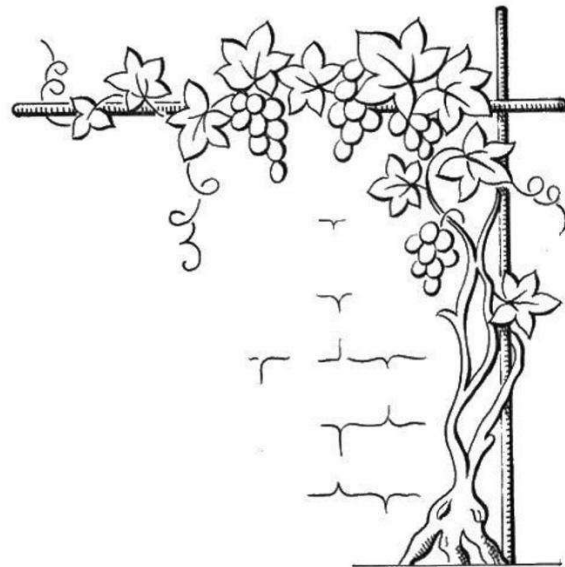


Le Cosy vous propose ...



Nos planches à partager pour 16€00

- Assortiment de charcuteries d'appellation – Selection of cured meats.
- Assortiments de fromages d'appellation – Selection of cheeses.
- Planche mixte charcuteries fromages – Mix of cured meats and cheeses.
- Saumon fumé, condiments, sauce pesto maison, toasts à l'ail – Smoked salmon, homemade garlic and pesto dressing and toast.
- Tenders de poulet frits, sweet chili sauce – Chicken fingers.
- Stracciatella, sauce pesto maison ou huile de truffe, toasts et jambon cru – Stracciatella, home-made pesto dressing or truffle oil toasts and raw ham

Le préféré du roc 14€00

- Saint Marcellin fondu, crème et ail, mouillettes à l'ail maison – Saint Marcellin cheese, cream and garlic, garlic breadsticks



Petite faim



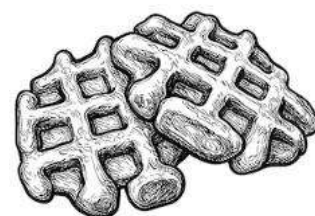
- Assiette de frites : 6,50€ - French fries
- Frites, sauce cheddar et oignons frits : 9€50 – French fries, cheddar and fried onions
- Petites sardines à l'huile, pain et beurre : 9,50€ - Tinned sardines, bread and butter
- Saucisson Dent du Villard au choix « Beaufort, Nature, Noisettes » 6,50€ - Cured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

Pizza'Péro 11€00

- Pizza cuite, huile à l'ail persillée et fleur de sel - pizza cooked, garlic and parsley oil and salt.

La touche sucrée

- Gaufres de Liège au choix et gaufres gourmandes – Liegoise waffle
- Glaces artisanales des Alpes et coupes glacées – Ice cream sundae
➔ « Voir carte boissons – tapas – desserts »



- Moelleux chocolat, glace vanille, caramel beurre salé et crème fouettée – Chocolate fondant , vanilla ice cream, salted caramel sauce and whipped cream 8€50
- L'irish coffee qui réchauffe – Irish coffee 8€00
- Chocolat chaud des neiges, rhum brun et crème fouettée – Hot chocolate, dark rhum and whipped cream : 8,50€

