

Bienvenue au Cosy !!



Depuis quelques 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 d'appellations et nos charcuteries (Salaisons La Dent du Villard au Planay).

Les gosiers ne sont pas oubliés avec les bières locales (Les Mousses du Dahu) et tous nos vins sont issus de producteurs indépendants et respectueux de leurs terroirs.

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

Le Cosy vous propose ...

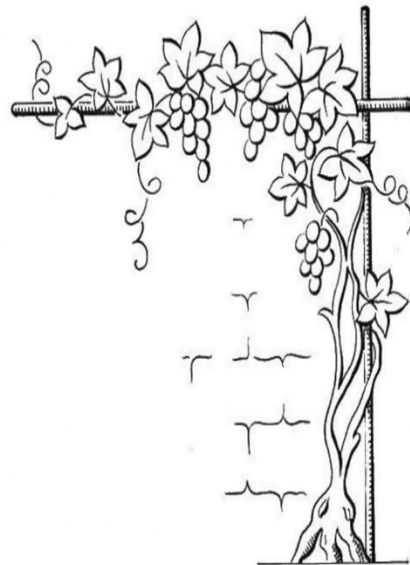
Nos tapas du moments, créations maison, consulter notre ardoise

Our daily tapas, homemade creations, check our board.



Nos planches à partager pour 16€00

- Assortiment de charcuteries artisanales du Villard –
Selection of local cured meats.
- Assortiments de fromages d'appellation –
Selection of local cheeses.
- Planche mixte charcuteries fromages –
Local mix of cured meats and cheeses.
- Saumon fumé, persillade maison et toasts –
Smoked salmon, homemade garlic parsley dressing and toast.
- Tenders de poulet frits, sweet chili sauce – *Chicken fingers.*
- Burrata, jambon cru, sauce aromates maison et toast –
Burrata cheese, raw ham, homemade garlic parsley dressing, toast.



Le préféré du roc 14€00

- Reblochon fondu, crème et ail, mouillettes à l'ail maison –
Reblochon cheese, cream and garlic, homemade garlic breadsticks.



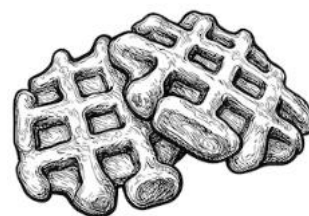
Petite faim



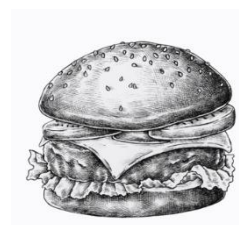
- Assiette de frites : 6,50€ - *French fries.*
- Frites, sauce cheddar et oignons frits : 9€50 – *French fries, cheddar and fried onions.*
- Petites sardines à l'huile, pain et beurre : 9,50€ - *Tinned sardines, bread and butter.*
- Saucisson Local au choix « Beaufort, Nature, Noisettes » 6,50€ - *Local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

La touche sucrée

- Gaufres de Liège au choix et gaufres gourmandes – *Liegeoise waffle*
- Glaces artisanales des Alpes et coupes glacées – *Ice cream sundae*
➔ « Voir carte boissons – tapas – desserts »
- Moelleux chocolat, crème fouettée, sauce caramel beurre salé – *Chocolate fondant, whipped cream, salted caramel sauce 7€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€



Les Burgers accompagnés de frites croustillantes.



Cheese burger

Bœuf rôti maison servi tranché, salade, tomates, oignons rouges, pickles de cornichons, cheddar fondu maison, sauce cosy.

Homemade roast beef served sliced, salad, tomatoes, onions, pickled gherkins, melted cheddar, cosy dressing.

17,00€

Chicken burger

Poulet pané, salade, tomates, oignons rouges, pickles de cornichons, cheddar fondu maison, sauce cosy.

Breaded chicken, salad, tomatoes, onions, pickled gherkins, melted cheddar, cosy dressing.

17,50€

Burger Alpage

Bœuf rôti maison servi tranché, salade, tomates, oignons rouges, galette de pomme de terre, jambon cru, Reblochon, noix et sauce cosy.

Homemade roast beef served sliced, salad, tomatoes, onions, potato pancake, raw ham, Reblochon, walnuts and cosy sauce.

22,50€

Burger Veggie

Galette de légumes, salade, tomates, oignons rouges, champignons frais, tomates confites, raclette fumée, guacamole et sauce cosy.

Vegetable pancake, salad, tomatoes, red onions, fresh mushrooms, sun-dried tomatoes, smoked raclette, guacamole and cosy sauce.

18,50€

Burger Dory

Tomme de savoie, saumon fumé, salade, tomates confites, choux rouge, carottes, guacamole, oignons frits et sauce aux aromates maison.

Tomme de Savoie cheese, smoked salmon, salad, sun-dried tomatoes, red cabbage, carrots, guacamole, fried onions and homemade herb sauce.

19,50€

Suppléments

Extra

- viande de bœuf : 4,50€
- fromage local, charcuterie artisanale au choix, galette de pomme de terre : 2€
- pour frites : sauce cheddar et oignons frits : 2€

- *beef meat* : 4,50€
- *local cheese, cured meat of your choice, veggie potatoe steak* : 2€
- *on french fries : cheddar sauce and fried onions* : 2€

Option sans gluten : galette de pomme de terre à la place du pain rustique.

Gluten free : potato pancake instead of the rustic bread.

Notre menu Kids 12,50€

Poulet tenders ou tranche de rosbief maison et frites ou salade
1 boule de glace au choix et un kinder surprise / *Chicken fingers or homemade roasted beef and french fries or salad, Ice cream and kinder chocolate*

Retrouvez nos pizzas et burgers à emporter !!
Flyers à emporter à disposition !!
Take away available !!

Nos généreuses salades



La mixte

16€50

Salade, tomates confites, aubergines à l'escabèche, champignons frais, oignons rouges, tomme de Savoie, éclats de noix, vinaigrettes maison et gressins.
Salad, dried tomatoes, pickled eggplant, fresh mushrooms, red onions, local cheese, walnut, french dressing and breadsticks.

La grande casse *

18,50€

Salade, jambon cru, tomme de Savoie, éclats de noix, tomates confites, oignons rouges, champignons frais, vinaigrette maison et gressins.
Salad, cured ham, local Savoie cheese, walnut, fresh mushrooms, dried tomatoes, red onions, french dressing and bread sticks.

**Possibilité de remplacer le jambon cru par du saumon fumé et persillade maison /
Smoked salmon available instead of cured ham*

La cocotte

19,50€

Salade, poulet mariné, champignon frais, croutons, oignons rouges, sauce aromates maison, grana panado.
Salad, marinated chicken, fresh mushrooms, croutons, red onions, homemade aromatic herb sauce, grana panado.

L'Italienne

21,00€

Salade, tomates confites, burrata crémeuse, grana panado, mortadelle, sauce aromates maison, et toasts.
Salad, dried tomatoes ; creamy burrata, grana panado, mortadella, homemade aromatic herb sauce and toast.

Chaque jour retrouvez sur ardoise nos suggestions du moment, en semaine notre menu du jour, ainsi que les créations de tapas, le tout fait par nos soins ! A vos fourchettes !!

Every day, find on the chalkboard our suggestions of the moment, during the week our menu of the day, as well as the creations of tapas, all made by us! Grab your forks!!





La carte des pizzas.

Pizzas base tomate :

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

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, origan.
Tomato sauce, cheese, origano.

11,50€

Reine

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, origan.
Tomato sauce, cheese, fresh mushrooms, ham, origano.

14,00€

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella, chèvres, tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, origan.
Tomato sauce, cheese, goat's cheese, local Savoie cheese, blue cheese, origano.

15,00€

Veggie

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, champignons frais, poivrons, oignons rouges, persillade maison, origan.
Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh mushrooms, peppers, red onions, homemade garlic parsley dressing, origano.

16,50€

Chicken

Sauce tomate, mozzarella, poulet épicé maison, poivrons, raclette fumée, sauce sweet chili, origan.
Tomato sauce, mozzarella, homemade flavoured chicken, peppers, smoked raclette, sweet chili sauce, origano.

17,50€

L'Espanola

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons rouges, chorizo, persillade maison, origan.
Tomato sauce, mozzarella, peppers, red onions, chorizo, homemade garlic parsley dressing, origano.

17,00€

Cosy

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, champignons frais, coppa, tomme de Savoie, origan.
Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh mushrooms, coppa, Savoie tomme, origano.

17,50€

Petite salade composée accompagnement individuel 4€50 - Small composed salad

Supplément garniture charcuterie artisanale, fromage local, œuf, viande : 2€

Extra Burrata : 3€50

Extra cured meat, cheese, egg, meat : 2€

Extra Burrata : 3€50

Ne pas hésiter à demander les options possibles en cas de régime particulier.
Do not hesitate to ask about possible options in the event of a special diet.

La carte des pizzas.

Pizzas base crème :

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



Nordique

17,50€

Base crème, mozzarella, saumon fumé, câpres, persillade maison, origan
Cream base, mozzarella, smoked salmon, capers, homemade garlic parsley dressing, origano.

Seguin

15,50€

Base crème, mozzarella, chèvre, jambon blanc, miel, éclat de noix, origan.
Cream base, mozzarella, goat cheese, ham, honey, walnut, origano.

Why not

16,50€

Base crème, chorizo, fourme d'ambert, oignons rouges, champignons frais, noix, origan.
Cream base, chorizo, Fourme d'Ambert, red onions, fresh mushrooms, walnuts, origano.

Montagnarde

17,50€

Base crème, mozzarella, pomme de terre, Reblochon, oignons rouges, jambon cru.
Cream base, mozzarella, potato, Reblochon, red onions, raw ham, origano.

Fromagère

16,00€

Base crème, mozzarella, tomme de Savoie, raclette fumée, reblochon, origan.
Cream base, mozzarella, local Savoie cheese, local smoked cheese, reblochon, origano.

Mama Mia

19,50€

Base crème, mozzarella, mortadelle, burrata crémeuse, tomates confites, éclats de noix, sauce aromates maison, origan.
Cream base, mozzarella, mortadella, burrata, sun-dried tomatoes, walnut, homemade garlic parsley dressing, origano.

Petite salade composée accompagnement individuel 4€50 - Small composed salad

Supplément garniture charcuterie artisanale, fromage local, œuf, viande : 2€

Extra Burrata : 3€50

Extra cured meat, cheese, egg, meat : 2€

Extra Burrata : 3€50

Ne pas hésiter à demander les options possibles en cas de régime particulier.
Do not hesitate to ask about possible options in the event of a special diet.

