

## Les *PLANCHES*

« À partager... ou pas ! »

30€

### Notre sélection de charcuteries méditerranéennes

Mediterranean delicatessen plate

### Notre sélection de fromages affinés

Ripened cheese plate



### La mixte (assortiment de fromages affinés & charcuteries)

Mixed cheese & delicatessen plate

## Les *SALADES*

Salads

### La salade grecque *Mesclun, tomates, concombre, fêta, olives*

Greek salad mixed salad leaves, tomatoes, cucumber, feta cheese, olives



24€

### La tomate du moment et sa Mozzarella di Bufala

The tomatoe of the day and its di Bufala Mozzarella



24€

### Le demi-melon accompagné de son jambon de pays (en saison)\*

Half melon with smoked ham (in season)\*

24€

### Le Cosy bawl *Pois chiche, tomates cerises, carottes râpées, avocat, quinoa*

The Cosy bawl chickpeas, cherry tomatoes, grated carrots, avocado, quinoa



24€

### La salade cæsar *Laitue, tomates, poulet fermier, croûtons, parmesan frais & sauce cæsar*

Cæsar salad lettuce, tomatoes, free-range chicken, croutons, fresh parmesan & cæsar dressing

24€

### La salade cæsar saumon fumé de La Maison Petrossian

Caesar salad with smoked salmon from La Maison Petrossian



34€

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9

Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October

## Les SANDWICHES & OMELETTES

**Notre fameux Club Sandwich** *Poulet fermier ou jambon à l'os* 24€  
 Our famous Club Sandwich : free-range chicken or ham  
 Saumon fumé 34€  
 smoked salmon



**Croque-Monsieur** 18€  
 Ham & cheese hot sandwich

**Croque-Madame** 20€  
 Ham & cheese and fried egg hot sandwich

**Omelette nature** 18€  
 Plain omelet



**Suppléments fromage, jambon, bacon, tomate** +2€/Sup  
 Extra cheese, ham, bacon, tomato

« Tous nos sandwichs et omelettes sont accompagnés d'une salade verte de saison »  
 « All our sandwiches and omelets are served with a salad from the season »

**Les RISOTTOS** 28€  
*Risottos*

**Le risotto crémeux au parmesan frais**  
 Creamy risotto with fresh parmesan



**Le risotto au poulet fermier**  
 Risotto with free-range chicken

**Le risotto au chorizo**  
 Risotto with chorizo

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9  
 Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season  
 \*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October

## La MER

The Sea

**Ardoise de saumon fumé accompagné de ses blinis**  
 Plate of Smoked Salmon accompanied by his blinis



35€

**Carpaccio de crevettes géantes**  
 Giant shrimps carpaccio

28€

**Les sardinettes premium à l'huile d'olive**  
 Baby sardines in olive oil

28€

## Les CAVIARS de La Maison Petrossian

The Caviars from La Maison Petrossian



**Caviar Ossetra 30g**

130€

*Sur demande - On request*

	50g	125g	250g
<b>Caviar Ossetra</b>	190€	590€	990€
<b>Caviar Beluga</b>	790€	1990€	3900€

### La Suggestion du Sommelier

200€

**Caviar Ossetra 30g**

**Accompagné d'une bouteille (75cl) de Domaine de Gavaisson Cuvée Emotion**

*Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9*

**Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season**

*\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October*

« À commander 1h avant, service 11h30 - 14h30 & 18h30 - 22h00 »  
 « Orders to be placed 1 hour before, service 11:30am - 2:30pm & 6:30pm - 10:00pm »

## Les **BURGERS** et leurs frites\*\* 30€

*Pains artisanaux - Viande de boeuf Charolais hachée - Steak 150g  
 Artisan Bread - Beef chopped Charolais meat - Steak 150g*

### Le Classic Cheese Burger

*Pain bun nature, steak haché, double cheddar, oignons confits, ketchup, mayonnaise maison  
 Bun bread, chopped steak, double cheddar cheese, pickled onions, ketchup, homemade mayonnaise*

### Le Cosy Burger

*Pain bun nature, steak haché, mozzarella fondue, oignons croustillants, sauce à la truffe, tomates confites  
 Bun bread, chopped steak, melted mozzarella, crispy onions, truffle sauce, pickled tomatoes*

### Le Chicken Burger

*Pain bun nature, filet de poulet croustillant, mozzarella fondue, oignons confits, sauce cream & cheese  
 Bun bread, crispy chicken breast, melted mozzarella, pickled onions, cream & cheese sauce*

**Supplément Supersize (steak 180g) +7€**

**Steak vegan sur demande / veggie steak on request**



## Les **SUSHIS**\*\*

**Le plateau « tout saumon » 75€**

*4 sushis, 8 california, 6 maki, 10 sashimis  
 Salmon mixed plate*

**Le plateau dégustation 120€**

*8 sushis, 16 california, 18 maki  
 Mixed sushis, california and maki plate*

**Le plateau prestige 230€**

*16 sushis, 28 california, 18 maki, 20 sashimis  
 Prestige mixed plate of 84 sushis, california, maki & sashimis*

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9

Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October

\*\*Réalisés par un prestataire soigneusement sélectionné | Prepared by an external provider carefully selected

## Les *DESSERTS*

### Glaces & sorbets de la MAISON BARBARAC

12€

Ice-creams & sorbets from BARBARAC

#### **Au choix** (3 boules)

*vanille, chocolat, café, rhum-raisins, fraise, framboise, citron, mangue, melon*

#### To your choice (3 scoops)

*vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin, strawberry, raspberry, lemon, mango, melon*

-----

### L'assiette de fruits de saison (la part)

The plate of seasonal fruits (the portion)



15€

-----

### Les petits babas au rhum du COMPTOIR DE MATHILDE et leur boule de glace rhum-raisins de la MAISON BARBARAC


15€

The small rum babas and their rum-raisin ice-cream from BARBARAC

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9  
 Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

*\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October*

## NOTRE SÉLECTION DE VINS & CHAMPAGNES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
<b>CÔTES DE PROVENCE ROSÉ</b>						
Minuty, Prestige	9 €		42 €	80 €	180 €	
Château Sainte Marguerite, Symphonie 			48 €	95 €	240 €	
Château Minuty, Rosé & Or	12 €		52 €	110 €	250 €	590 €
Domaine Ott, Cœur de grain	14 €	30 €	55 €	120 €	290 €	690 €
Château Minuty, 281			90 €	170 €		
<b>CÔTES DE PROVENCE BLANC</b>						
Minuty, Prestige	9 €		42 €	80 €		
Minuty, Blanc & Or (Vin de pays du Var)	12 €		52 €	105 €		
Domaine Ott, Blanc de Blanc	14 €		55 €			
Gavaisson, Emotion			80 €	150 €		
<b>CÔTES DE PROVENCE ROUGE</b>						
Domaine de Volterra	12 €		48 €			
Château Minuty, Rouge & Or	14 €		55 €			

Pour toute autre demande, merci de consulter notre livre de cave

Please ask for our wine-cellar book for any other request

### CHAMPAGNES À LA COUPE 12 cl

Louis **ROEDERER**  
Brut Premier 20 €

Louis **ROEDERER**  
Rosé 25 €

Cristal **ROEDERER**  
Millésimé 60 €

CHAMPAGNES	37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Louis Roederer Brut Premier		90 €	160 €	390 €
Louis Roederer Rosé		120 €		
Cristal Roederer Millésimé		260 €	790 €	4000 €
Cristal Roederer Rosé Millésimé		590 €	1590 €	
Ruinart Blanc de Blanc	90 €	150 €	290 €	790 €
Ruinart Rosé	90 €	150 €	290 €	
Dom Pérignon Millésimé		390 €	790 €	
Dom Pérignon Rosé Millésimé		590 €		

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9

Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Eaux MINÉRALES & SODAS

*Mineral Waters & Soft drinks*

<b>808 Waters, Plate ou Pétillante</b> Still or Sparkling	75 cl	8 €
<b>Perrier</b>	33 cl	6 €
<b>Jus de fruits pressés :</b> orange, pamplemousse ou citron Fresh squeezed juice : orange, grapefruit or lemon	25 cl	9 €
<b>Jus de fruits artisanaux ATELIER PATRICK FONT</b> framboise, mangue sauvage, abricot, ananas, pomme, tomate, fraise, carotte, pêche blanche, raisin Crafted juices from ATELIER PATRICK FONT raspberry, wild mango, apricot, pineapple, apple, tomato, strawberry, carrot, white peach, grapes	25 cl	9 €
<b>Sodas :</b> Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	Redbull 25 cl	7 €
Sprite, Ice Tea, Orangina, Oasis 33 cl	Fever Tree : Tonic, 20 cl	7 €
	Aromatic ou Ginger Ale	2 €

## Supplément sirop

# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

*Aperitifs & Spirits*

<b>Bière Blonde of Saint-Tropez</b>	33 cl / 150 cl	9 €/ 50 €
<b>Corona</b>	33 cl	9 €
<b>Heineken</b>	33 cl	9 €
<b>Martini blanc ou rouge</b>	5 cl	7 €
<b>Pastis, Ricard</b>	5 cl	7 €
<b>Vodka, Gin, Whisky, Rhum</b>	5 cl	A partir de / from 10 €

# BOISSONS CHAUDES

*Hot Drinks*

<b>Expresso</b>	3 €
<b>Double Expresso, Cappuccino, Café américain</b>	5 €
<b>Latte Macchiato</b>	7 €
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot Chocolate</i>	5 €
<b>Thé, Infusion</b> <i>Tea or Herbal Tea - Maison Mariage Frères</i>	5 €

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9

Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# COSY BAR

SAINT-TROPEZ

## Les Signatures

20€

**Instant Provence** 25 cl  
Gin Hendricks, Alcool de thym,  
Citron vert, Sirop de lavande  
Gin Hendricks, Thyme Alcohol,  
Lime, Lavander syrup

**Spicy Kiss** 25 cl  
Rhum Havana Club 3 años, Amaretto,  
Framboises, Citron Vert, Bitter spicy, Tabasco  
Rum Havana Club 3 años, Amaretto,  
Raspberries, Lime, Bitter spicy, Tabasco

**Cosy Sun Set** 25 cl  
Vodka Beluga, Jus d'orange,  
Sucre vanillé, Sirop de pastèque  
Vodka Beluga, Orange juice,  
Vanilla sugar, Watermelon syrup

**Frozen Passion** 20 cl  
Tequila Patron Silver, Triple Sec, Citron,  
Citron vert, Fruit de la passion  
Tequila Patron Silver, Triple Sec, Lemon,  
Lime, Passion fruit

## Les Cocktails

18€

**Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous tous les cocktails classiques.**  
Our team will be delighted to prepare for you all the classic cocktails, upon request.

## Les Mocktails

15€

**Nous nous ferons un plaisir de réaliser le cocktail sans alcool de votre choix.**  
We will be happy to prepare the cocktail without alcohol of your choice.

Prix nets | Réception : composez le 9 / dial 9  
Service en continu 24h/24 et 7j/7 en saison\* - Continuous service 24/7 in season

\*De Pâques à fin Octobre | From Easter to end of October  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération