



HÔTEL & SPA | SAINT-TROPEZ

VILLA COSY

ROOM SERVICE

Les *PLANCHES*

« À partager... ou pas ! »

35€

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



25€

La tomate du moment et sa mozzarella di bufala*

The tomatoe of the day and its di bufala mozzarella*



25€

Le demi-melon accompagné de son jambon de pays*

Half melon with smoked ham*

Le Cosy bowl *Pois chiche, tomates, carottes râpées, avocat, quinoa*

The Cosy bowl chickpeas, tomatoes, grated carrots, avocado, quinoa



25€

La Salade Cæsar *Sucrine, tomates, poulet fermier, croûtons, parmesan frais & sauce cæsar* 25€

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

La Salade Cæsar saumon fumé Maison Petrossian

Caesar salad with smoked salmon maison Petrossian



35€

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

*Seulement en saison | *During the season only

Prix nets | Net prices

Les SANDWICHES & OMELETTES

Notre fameux Club Sandwich <i>Poulet fermier ou jambon</i>	28€
Our famous Club Sandwich : free-range chicken or ham	
Saumon fumé (Sup. avocat +4€)	35€
Smoked salmon (Extra avocado +4€)	
Croque-Monsieur	25€
Ham & cheese hot sandwich	
Croque-Madame	28€
Ham & cheese and fried egg hot sandwich	
Bruschetta saumon fumé, guacamole maison & fromage frais	35€
Bruschetta smoked salmon, homemade guacamole & cream cheese	
Omelette nature	20€
Plain omelet	
Supplément fromage, jambon, bacon, tomate, oignon	+2€/Sup
Extra cheese, ham, bacon, tomato, onion	

« Tous nos sandwiches et omelettes sont accompagnés d'une salade verte »
« All our sandwiches and omelets are served with a green salad »

Les RISOTTOS

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

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

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€

La TERRE

The Ground

Carpaccio de boeuf «Black Angus» en deux services
Two-courses «Black Angus» beef carpaccio

30€

Les CAVIARS Maison Petrossian
The Caviars from la Maison Petrossian



Caviar Ossetra 30g

130€

Sur demande - On request

Caviar Ossetra

50g	125g	250g
190€	590€	990€

Caviar Beluga

790€	1990€	3900€
------	-------	-------

La Suggestion du Sommelier

200€

Caviar Ossetra 30g

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

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

« 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****

35€

*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
Bun bread, chopped steak, melted mozzarella, crispy onions, truffle sauce*

Le Chicken Burger

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

Steak vegan sur demande / veggie steak on request



+3€

Les **SUSHIS****

Le plateau « tout saumon »

80€

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

Le plateau dégustation

125€

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

Le plateau prestige

240€

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

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

Les *DESSERTS*

- Glaces & sorbets artisanaux (3 boules)** 12€
Arisanal Ice-creams & sorbets (3 scoops)
vanille, chocolat, café, rhum-raisins, fraise, framboise, citron, mangue, melon, nuty, caramel beurre salé, yaourt
To your choice (3 scoops)
vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin, strawberry, raspberry, lemon, mango, melon nuty, salted butter caramel, yoghurt
- L'assiette de fruits de saison (la part)** 15€
The plate of seasonal fruits (the portion)
- Le coeur-coulant au chocolat et sa boule de glace à la vanille** 15€
Flowing chocolate cake and his vanilla ice-cream
- Crêpes maison et sa boule de glace à la vanille (2 crêpes)** 15€
Homemade crepes and his vanilla ice-cream (2 crepes)

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

NOTRE SÉLECTION DE VINS & CHAMPAGNES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
<i>VINS ROSÉ</i>						
Minuty, Prestige			50 [€]	95 [€]	190 [€]	
Domaine Ott, Cœur de grain	14 [€]	40 [€]	70 [€]	150 [€]	390 [€]	890 [€]
Château Minuty, Rosé & Or			75 [€]	150 [€]	290 [€]	690 [€]
Château Minuty, 281			140 [€]	290 [€]		
Domaine Ott, Etoile			190 [€]			
<i>VINS BLANC</i>						
Minuty, Prestige			50 [€]	95 [€]		
Domaine Ott, Blanc de Blanc	14 [€]		70 [€]	150 [€]		
Minuty, Blanc & Or (<i>Vin de pays du Var</i>)			75 [€]	150 [€]		
Gavaisson, Emotion			90 [€]	170 [€]		
Condrieu, Brèze, Louis Chèze			90 [€]			
Pouilly fumé, Baron de L, Ladoucette			180 [€]			
Corton-Charlemagne, Grand Cru, H. Boillot			390 [€]			
Chevalier-Montrachet, Grand Cru, V. Girardin			990 [€]			
<i>VINS ROUGE</i>						
Saint Joseph, Louis Cheze, Les Anges			90 [€]			
Châteauneuf-du-pape, Domaine Beaucastel			235 [€]			
Côte-Rotie, Les Grandes Places, J.M Gerin			290 [€]			
Clos Vougeot, Paul Aegerter			490 [€]			

V by Villa Cosy

CÔTES DE PROVENCE ROUGE

Élaboré exclusivement à partir des vignes de la Villa Cosy hôtel & spa

Made exclusively from the Villa Cosy hotel & spa's own vineyard

Verre (12,5 cl) 12[€]

Bouteille (75 cl) 50[€]

Magnum (150 cl) 95[€]

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

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

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
<i>CHAMPAGNES</i>					
Louis Roederer Collection	25 [€]		120 [€]	250 [€]	590 [€]
Louis Roederer Rosé Millésimé			120 [€]		
Cristal Roederer Millésimé			490 [€]	1390 [€]	6000 [€]
Cristal Roederer Rosé Millésimé			990 [€]	1990 [€]	
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs			120 [€]		
Ruinart Blanc de Blancs		95 [€]	180 [€]	390 [€]	1590 [€]
Billecart Salmon Brut Rosé		95 [€]	160 [€]	350 [€]	
Dom Pérignon Millésimé			490 [€]	1390 [€]	
Dom Pérignon Rosé Millésimé			990 [€]	2190 [€]	

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | Excessive alcohol consumption is harmful to health, consume with moderation.

Eaux MINÉRALES & SODAS

Mineral Waters & Soft drinks

Eau de Sail , <i>Plate ou Pétillante</i> Still or Sparkling	40 cl	6€	80 cl	9€
Perrier	33 cl			6€
Jus de fruits pressés : <i>orange, pamplemousse ou citron</i> Fresh squeezed juice: <i>orange, grapefruit or lemon</i>	20 cl			9€
Jus de fruits artisanaux ATELIER PATRICK FONT <i>framboise, mangue sauvage, abricot, ananas, pomme, tomate, fraise, pêche blanche</i> Crafted juices from ATELIER PATRICK FONT <i>raspberry, wild mango, apricot, pineapple, apple, tomato, strawberry, white peach</i>	25 cl			9€
Sodas : <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</i>	33 cl	<i>Redbull</i>	25 cl	7€
<i>Limonade, Sprite, Ice Tea, Orangina</i>	33 cl	<i>Fever Tree : Tonic,</i>	20 cl	7€
		<i>Aromatic ou Ginger Ale</i>		2€

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

Aperitifs & Spirits

Bières (bouteille)	33 cl			9€
<i>Blonde of Saint-Tropez, Corona, Heineken</i>				
Martini blanc ou rouge	5 cl			7€
Pastis, Ricard	5 cl			7€
Vodka, Gin, Whisky, Rhum	5 cl	A partir de / from		10€

BOISSONS CHAUDES

Hot Drinks

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

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | Excessive alcohol consumption is harmful to health, consume with moderation.



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

20€

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.

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7

Prix nets | Net prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | Excessive alcohol consumption is harmful to health, consume with moderation.