



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 tomato of the day and its di bufala mozzarella\*



25€

### Le demi-melon accompagné de son jambon de pays\*

Half melon with smoked ham\*

25€

### 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*

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

25€

### 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 SANDWICHS & OMELETTES

<b>Notre fameux Club Sandwich</b> <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€)	
<b>Croque-Monsieur</b>	25€
Ham & cheese hot sandwich	
<b>Croque-Madame</b>	28€
Ham & cheese and fried egg hot sandwich	
<b>Bruschetta saumon fumé, guacamole maison &amp; fromage frais</b>	35€
Bruschetta smoked salmon, homemade guacamole & cream cheese	
<b>Omelette nature</b>	20€
Plain omelet	
<b>Supplément fromage, jambon, bacon, tomate, oignon</b>	+2€/Sup
Extra cheese, ham, bacon, tomato, onion	

« Tous nos sandwichs 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*

### La tentacule de poulpe de Méditerranée

Poulpe grillé, guacamole au chorizo, fruit de la passion

**The Mediterranean octopus tentacle**

Grilled octopus, chorizo guacamole, passion fruit

38€

### Ardoise de saumon fumé accompagné de ses blinis

Plate of smoked salmon accompagnied 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**

**Caviar Beluga**

**50g**

190€

790€

**125g**

590€

1990€

**250g**

990€

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€

« À commander 45min avant, service en continu de 12h00 à 22h00 »  
« Orders to be placed 45 min before, service from 12:00pm to 10:00pm »

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

### **Le plateau « veggie »**

60€

*8 crunch veggi, 8 california veggi, 8 maki avocat  
Veggie mixed plate, 24 pieces*

### **Le plateau « tout saumon »**

80€

*4 sushis, 8 california avocat, 8 maki, 6 sashimis, 4 pièces de tataki  
Salmon mixed plate, 30 pieces*

### **Le plateau dégustation**

140€

*8 sushis (thon, saumon, crevette), 16 california (mixte), 24 maki (saumon, thon, avocat), 2 sashimi (thon, saumon)  
Mixed sushis, california and maki plate, 50 pieces*

### **Le plateau prestige**

250€

*16 sushis (saumon, thon, crevette), 32 california (saumon avocat, spicy, thon avocat, crunch saumon),  
24 maki (saumon avocat, concombre, avocat fromage), 12 sashimis duo  
Prestige mixed plate of 84 sushis, california, maki & sashimis, 84 pieces*

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

Prix nets | Net prices

## Les *DESSERTS*

- Glaces & sorbets artisanaux** (3 boules) 12€  
Artisanal 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
<b>VINS ROSÉ</b>						
<b>Minuty, Prestige</b>				95€	190€	
<b>Domaine Ott, Cœur de grain</b>	14€	40€		150€	390€	890€
<b>Château Minuty, Rosé &amp; Or</b>				150€	290€	690€
<b>Château Minuty, 281</b>				290€		
<b>Domaine Ott, Etoile</b>						
<b>VINS BLANC</b>						
<b>Minuty, Prestige</b>				95€		
<b>Domaine Ott, Blanc de Blanc</b>	14€			150€		
<b>Minuty, Blanc &amp; Or (Vin de pays du Var)</b>				150€		
<b>Gavaisson, Emotion</b>				170€		
<b>Condrieu, Brèze, Louis Chèze</b>						
<b>Pouilly fumé, Baron de L, Ladoucette</b>						
<b>Corton-Charlemagne, Grand Cru, H. Boillot</b>						
<b>Chevalier-Montrachet, Grand Cru, V. Girardin</b>						
<b>VINS ROUGE</b>						
<b>Saint Joseph, Louis Cheze, Les Anges</b>						
<b>Châteauneuf-du-pape, Domaine Beaucastel</b>						
<b>Côte-Rotie, Les Grandes Places, J.M Gerin</b>						
<b>Clos Vougeot, Paul Aegerter</b>						

## 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
<b>CHAMPAGNES</b>					
<b>Louis Roederer Collection</b>	25€		120€	250€	590€
<b>Louis Roederer Rosé Millésimé</b>			120€		
<b>Cristal Roederer Millésimé</b>			490€	1390€	6000€
<b>Cristal Roederer Rosé Millésimé</b>			990€	1990€	
<b>Besserat de Bellefon Blanc de Blancs</b>			120€		
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>		95€	180€	390€	1590€
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		95€	160€	350€	
<b>Dom Pérignon Millésimé</b>			590€	1390€	
<b>Dom Pérignon Rosé Millésimé</b>			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

<b>Eau de Sail</b> , <i>Plate ou Pétillante</i> Still or Sparkling	40 cl	6€	80 cl	9€
<b>Perrier</b>	33 cl			6€
<b>Jus de fruits pressés</b> : <i>orange, pamplemousse ou citron</i> Fresh squeezed juice: orange, grapefruit or lemon	20 cl			9€
<b>Jus de fruits artisanaux ATELIER PATRICK FONT</b> <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€
<b>Sodas</b> : <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

<b>Bières</b> (bouteille)	33 cl			9€
<i>Blonde of Saint-Tropez, Corona, Heineken</i>				
<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€

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.