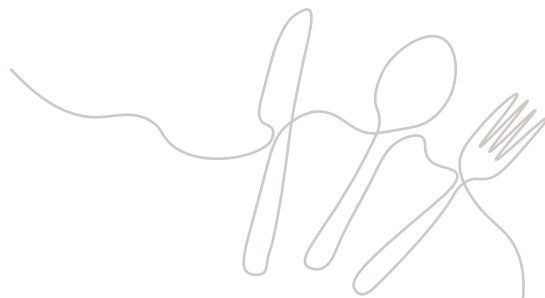


ROOM SERVICE



Cher hôte,

La Villa Cosy hôtel & spa est née d'une volonté de définir le luxe comme l'alliance de l'excellence et de la convivialité.

Cet écrin 5 étoiles, familial et confidentiel, cultive chaque jour un service personnalisé grâce à une équipe unie et dévouée.

Cette carte de room service prolonge l'esprit de la Villa Cosy : des propositions locales et gourmandes pour un plaisir partagé. Chaque plat est servi en privilégiant une préparation minute et un circuit court, garants de qualité.

Savourez chaque instant de votre séjour.

Dear Guest,

Villa Cosy hôtel & spa was born from a desire to define luxury as the perfect blend of excellence and warmth.

This intimate, family-run 5-star haven, cultivates customized service every day, thanks to a dedicated and united team.

This room service menu extends the spirit of Villa Cosy: local and delicious offerings for a shared moment of pleasure. Each dish is served favouring made-to-order preparation and short supply chains, ensuring high quality.

Savour every moment of your stay.

Diane & Frédéric

À PARTAGER...OU PAS TO SHARE...OR NOT

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES MÉDITERRANÉENNES

MEDITERRANEAN DELICATESSEN PLATE

35

MIXTE

Assortiment de fromages affinés & charcuteries

MIXED CHEESE & DELICATESSEN PLATE

35

SARDINETTES PREMIUM À L'HUILE D'OLIVE

PREMIUM SARDINES WITH OLIVE OIL

28

NOTRE FABULEUX CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ

OUR FAMOUS TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR

35

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

RIPERED CHEESE PLATE

35

PINSA

Saumon fumé, avocat & cream cheese

SMOKED SALMON, AVOCADO & CREAMY CHEESE

35

PINSA

Charcuterie du moment, cream cheese, pignons

DELICATESSEN OF THE MOMENT, CREAMY CHEESE, PINE NUT

28

TARAMA NATURE OU CRABE ROYAL DE LA MAISON PÉTROSSIAN

PLAIN OR KING CRAB TARAMA FROM MAISON PÉTROSSIAN

28



CAVIAR DE LA MAISON PÉTROSSIAN



CAVIAR OSSETRA 30G
130

Pour toute envie particulière de caviar – variété ou format – nous serons ravis de vous proposer, sur demande, les délices d'exception de la Maison Pétroussian.

For any specific desire involving caviar – variety or format – we would be delighted to assist you upon request with the exceptional delicacies of Maison Pétroussian.

LA SUGGESTION DU SOMMELIER THE SOMMELIER'S SUGGESTION

CAVIAR OSSETRA 30G

accompagné d'une bouteille de Domaine de Gavaisson - Cuvée Emotion

200

CAVIAR OSSETRA 30G with a bottle of Domaine de Gavaisson - Cuvée Emotion

*Seulement en saison - *During the season only | Sélection de produits sans gluten sur demande - Gluten free options upon request

Liste des allergènes sur demande - List of allergens available upon request

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7 | Prix nets en euro - Net prices in euros

LES SALADES GOURMANDES

Hearty Salads

GRECQUE

Mesclun, tomate, concombre, fêta, olives

GREEK

Mixed salad leaves, tomato, cucumber, feta cheese, olives

26



COSY BOWL

Quinoa, avocat, pois chiche, tomate & carotte

COSY BOWL

Quinoa, avocado, chickpeas, tomato & carrot

26



CAESAR

Sucrine, tomate, poulet fermier, croûtons, parmesan frais & sauce caesar

CAESAR

Salad, tomato, free-range chicken, croutons, fresh parmesan & caesar dressing

26

CAESAR SAUMON

Saumon fumé & crème aneth

SALMON CAESAR

Smoked salmon & dill cream

36



TOMATES DU MOMENT & MOZZARELLA DI BUFALA*

TOMATOES OF THE DAY & DI BUFALA MOZZARELLA*

26



DEMI MELON & JAMBON DE PAYS*

HALF MELON WITH SMOKED HAM

26

LES SANDWICHS & OMELETTE

Sandwiches & omelet

CLUB SANDWICH

Poulet fermier ou jambon

free-range chicken or ham

28

CLUB SANDWICH

Saumon fumé

smoked salmon

35



CROQUE MONSIEUR

HOT SANDWICH (Toasted ham and cheese sandwich)

option végétarienne : CROQUE FROMAGE

vegetarian option : HOT SANDWICH WITH CHEESE

25



CROQUE MADAME

HOT SANDWICH (Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg)

28

OMELETTE AUX OEUFS BIO

frites ou salade verte

ORGANIC EGG OMELET

French fries or green salad

20

supplément (jambon, fromage, tomate, bacon, ...)

Extra (ham, cheese, tomato, bacon,...)

+2€ /EXTRA

ASSIETTE DE FRITES CROUSTILLANTES

PLATE OF FRENCH FRIES

12



TOUS LES SANDWICHS SONT ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE
ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD

*Seulement en saison - *During the season only | Sélection de produits sans gluten sur demande - Gluten free options upon request

Liste des allergènes sur demande - List of allergènes available upon request

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7 | Prix nets en euro - Net prices in euros

LES RISOTTOS

RISOTTO crémeux au parmesan affiné

CREAMY RISOTTO WITH FRESH PARMESAN

28



RISOTTO poulet fermier

RISOTTO WITH FREE-RANGE CHICKEN

28

RISOTTO CHORIZO

RISOTTO WITH CHORIZO

28

TERRE & MER Land & sea

TENTACULE DE POULPE DE MÉDITERRANÉE
Poulpe grillé, guacamole au chorizo, fruit de la passion

MEDITERRANEAN OCTOPUS TENTACLE

Grilled octopus, chorizo guacamole, passion fruit

38

ARDOISE DE SAUMON DE
LA MAISON PETROSSIAN & blinis
MAISON PETROSSIAN SMOKED SALMON PLATE & BLINIS



35

CARPACCIO DE BRESAOLA & salade verte

BRESAOLA CARPACCIO with green salad

35



LES BURGERS **

Pains artisanaux - Viande de boeuf Charolais hachée - Steak 150gr

Artisan Bread - Beef chopped Charolais meat - Steak 150g

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

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

35

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

35

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

35

STEAK VEGAN SUR DEMANDE

VEGGIE STEAK ON REQUEST

+3€



TOUS LES BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES

ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

Pour les envies de sushis, pizzas ou autres mets, merci de vous rapprocher de notre équipe Room-Service, qui a sélectionné les meilleurs partenaires pour satisfaire vos désirs gourmands.

For your cravings for sushis, pizzas, or more, please contact our Room Service team, who have selected the best partners to satisfy your gourmet desires.

FRAIS DE PLATEAU DE 30€/PERSONNE | SET FEE OF 30€/PERSON

*Seulement en saison - *During the season only | Sélection de produits sans gluten sur demande - Gluten free options upon request

Liste des allergènes sur demande - List of allergens available upon request

**Réalisés par un prestataire extérieur - **Prepared by an external provider

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7 | Prix nets en euro - Net prices in euros

LES DESSERTS

COEUR COULANT AU CHOCOLAT
et boule de glace Vanille
FLOWING CHOCOLATE CAKE
and vanilla ice-cream
15

CRÊPES MAISON
et boule de glace vanille (2 CRÊPES)
HOMEMADE CREPE
and vanilla ice-cream (2 crepes)
15

PAIN PERDU ET BOULE DE GLACE YAOURT
French toast yoghurt ice-cream
15

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON /PERS
THE PLATE OF SEASONAL FRUITS /pers
15

AFFOGATO
10

GLACES & SORBETS ARTISANAUX (3 boules)
vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue,
caramel beurre salé, yaourt
ARTISANAL ICE-CREAMS & SORBETS (3 scoops)
vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, lemon,
mango, salted butter caramel, yoghurt
12



EAU MINÉRALE & SODA MINERAL WATER & SOFT DRINK

EAU PUREZZA : plate ou pétillante PUREZZA WATER : still or sparkling	35cl	6	75cl	9
PERRIER	33cl	6		
JUS DE FRUITS PRESSÉS : orange, pamplemousse ou citron FRESH SQUEEZED JUICE: orange, grapefruit or lemon	20cl	9		
JUS DE FRUITS ARTISANAUX «ATELIER PATRICK FONT» framboise, mangue sauvage, abricot, ananas, pomme, tomate, fraise, pêche blanche CRAFTED JUICES FROM ATELIER PATRICK FONT raspberry, wild mango, apricot, pineapple, apple, tomato, strawberry, white peach	25cl	9		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade, Sprite, Ice Tea, Orangina	33cl	7		
Redbull	25cl	7		
Fever Tree : Tonic, Aromatic ou Ginger Ale	20cl	7		
Supplément sirop Extra syrup				2
EXPRESSO				3
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ AMÉRICAIN				5
LATTE MACCHIATO				7
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE				5
THÉ OU INFUSION TEA OR HERBAL TEA - MAISON MARIAGE FRÈRES				5



Notre carte est une invitation, non une limite : partagez-nous vos envies,
nous serons heureux de les réaliser.

The menu presents our inspirations, but your preferences guide us—we'll be delighted to make them happen.

*Seulement en saison - *During the season only | Sélection de produits sans gluten sur demande - Gluten free options upon request

Liste des allergènes sur demande - List of allergens available upon request

Service en continu 24h/24 et 7j/7 - Continuous service 24/7 | Prix nets en euro - Net prices in euros

COCKTAIL & MOCKTAIL

COSY SMACH

Gin Hendricks, cointreau, ginger beer,
sirop de pêche, basilic

Gin Hendricks, ginger beer, peach syrup, basil
20

SPICY KISS

Rhum Havana club 3 años, amaretto,
framboises, citron vert, bitter spicy, tabasco

Rum Havana Club 3 años, Amaretto, Raspberries, lime, bitter spicy, tabasco
20

SPRITZER

Vin rosé ou blanc, eau gazeuse,
jus de pamplemousse, sirop de rose

Rosé or white wine, sparkling water, grapefruit juice, rose syrup
20

FROZEN PASSION

Tequila Patron silver, triple sec, citron,
citron vert, fruit de la passion

Tequila Patron Silver, Triple Sec, Lemon, Lime, Passion fruit
20

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous tous les cocktails classiques, avec ou sans alcool, selon vos envies.

Our team will be happy to prepare all the classic cocktails for you, as well as the non-alcoholic cocktail of your choice.

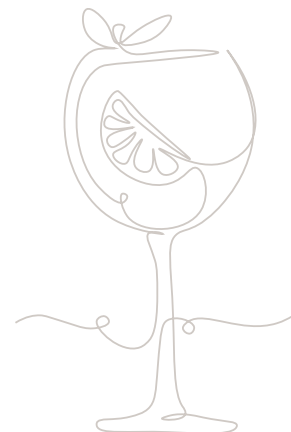
COCKTAIL 20

MOCKTAIL 15

APÉRITIF & SPIRITUEUX

APÉRITIF & LIQUOR

BIÈRE (bouteille) Blonde of Saint-Tropez, Corona, Heineken	33cl	9
MARTINI bianco, rosso	5cl	7
PASTIS, RICARD	5cl	7
VODKA, GIN, WHISKY, RHUM	5cl	10 à partir de / from
RHUM - ZACAPA ROYAL	5cl	65
TEQUILA - CLASE AZUL REPOSADO	5cl	60
COGNAC - HENNESSY X.O	5cl	48
COGNAC - HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL	5cl	250
CHARTREUSE V.E.P (VERTE OU JAUNE)	5cl	70

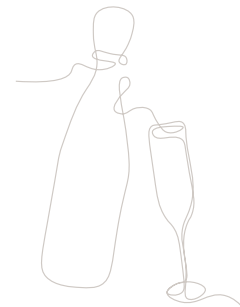


CHAMPAGNE

	12,5cl	37,5cl	75cl	150cl	300cl
LOUIS ROEDERER COLLECTION	25		120	250	590
RUINART BLANC DE BLANCS		95	180	390	1590
CRISTAL ROEDERER MILLÉSIMÉ 2016			490	1390	6000
DOM PÉRIGNON MILLÉSIMÉ 2013			590	1390	
LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIMÉ	95		120		
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ			160	350	
CRISTAL ROEDERER ROSÉ MILLÉSIMÉ 2013			990	1990	
DOM PÉRIGNON ROSÉ MILLÉSIMÉ 2008			990	2190	

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, MERCI DE CONSULTER NOTRE LIVRE DE CAVE
PLEASE ASK FOR OUR WINE-CELLAR BOOK FOR ANY OTHER REQUEST

VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL Sparkling non - alcoholic wine



French Bloom est un vin effervescent français sans alcool, élaboré à partir de raisins bio de Chardonnay et de Pinot Noir. Élégant, festif et 0.0 % alcool, il offre une alternative raffinée pour toutes les occasions.

French Bloom is a French alcohol-free sparkling wine, crafted from organic Chardonnay and Pinot Noir grapes. Elegant, celebratory and 0.0% alcohol, it offers a refined alternative for any occasion.

	12,5cl	75cl
FRENCH BLOOM LE BLANC	18	80
FRENCH BLOOM LE ROSÉ	18	80



VIN
WINE

VIN ROSÉ
Rosé wine

	12,5cl	37,5cl	75cl	150cl	300cl	600cl
OTT- COEUR DE GRAIN	14	40	70	150	390	890
MINUTY PRESTIGE			50	95	190	
CHATEAU MINUTY - ROSE & OR			75	150	290	690
CHATEAU MINUTY - 281			140	290		
OTT - ETOILE			190			

VIN BLANC
White wine

DOMAINE OTT - CHATEAU DE SELLE	14	40	70	150		
MINUTY PRESTIGE			50	95		
CHATEAU MINUTY - BLANC & OR			75	150		
GAVAISSON - CUVÉE EMOTION			90	170		
CHABLIS DOMAINE BAUDOIN MILLET			80			
POUILLY FUMÉ LA DOUCETTE			90			
CONDRIEU CEDRIC PARPETTE			140			
MEURSAULT JM GAUNOUX			190			

VIN ROUGE
Red wine

CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBIER	80
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LES VERGELESSES	95
CHÂTEAU NEUF DU PAPE - MONT REDON	150
CÔTE ROTIE FORTIS DOMAINE DU MONTEILLET	190
GEVREY CHAMBERTIN DOMAINE TRAPPET	195

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, MERCI DE CONSULTER NOTRE LIVRE DE CAVE
PLEASE ASK FOR OUR WINE-CELLAR BOOK FOR ANY OTHER REQUEST



CÔTES DE PROVENCE ROUGE
ÉLABORÉ EXCLUSIVEMENT À PARTIR DES VIGNES DE L'HÔTEL
MADE EXCLUSIVELY FROM THE HOTEL'S OWN VINEYARD

VERRE 12,5cl GLASS 12	BOUTEILLE 75cl BOTTLE 50	MAGNUM 150cl MAGNUM 90
À EMPORTER / TO TAKE AWAY		
	1 X 30€ 6 X 150€	1 X 70€ 3 X 180€