

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



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*

25€

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

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



25€

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

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

25€

La salade cæsar saumon fumé de la maison Petrossian

Caesar salad with smoked salmon from la maison Petrossian



35€

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* 25€
 Our famous Club Sandwich : free-range chicken or ham
Saumon fumé (Sup. avocat +4€) 35€
 Smoked salmon (Extra avocado +4€)



Croque-Monsieur 22€
 Ham & cheese hot sandwich

Croque-Madame 25€
 Ham & cheese and fried egg hot sandwich

Omelette nature 20€
 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
Caviar Ossetra	190€	590€	990€
Caviar Beluga	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 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)

The plate of seasonal fruits (the portion)



15€

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

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

15€

Le coeur-coulant au chocolat et sa boule de glace à la vanille

Flowing chocolate cake and his vanilla ice-cream

15€

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
VINS ROSÉ						
Minuty, Prestige	9€		45€	90€	190€	
Château Sainte Marguerite, Symphonie 			48€	95€	240€	
Château Minuty, Rosé & Or	12€		55€	120€	290€	690€
Domaine Ott, Cœur de grain	14€	30€	60€	130€	390€	890€
Château Minuty, 281			110€	230€		
Domaine Ott, Etoile			190€			
VINS BLANC						
Minuty, Prestige	9€		45€	90€		
Minuty, Blanc & Or (Vin de pays du Var)	12€		55€	120€		
Domaine Ott, Blanc de Blanc	14€		60€			
Gavaisson, Emotion			80€	150€		
Condrieu, Brèze, Louis Chèze			90€			
Corton-Charlemagne, Grand Cru, H. Boillot			390€			
Chevalier-Montrachet, Grand Cru, V. Girardin			990€			
VINS ROUGE						
Domaine de Volterra	12€		48€			
Château Minuty, Rouge & Or	14€		60€			
Côte-Rotie, Les Grandes Places, J.M Gerin			290€			
Clos Vougeot, Paul Aegerter			490€			
Griottes-Chambertin, Grand Cru, J. Roty			990€			

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 Millésimé 25€

Cristal **ROEDERER**
Millésimé 75€

CHAMPAGNES	37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Louis Roederer Collection		90€	160€	490€
Louis Roederer Rosé Millésimé		120€		
Cristal Roederer Millésimé		300€	890€	6000€
Cristal Roederer Rosé Millésimé		990€	1990€	
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs		120€		
Ruinart Blanc de Blancs	90€	150€	290€	1590€
Billecart Salmon Brut Rosé	90€	150€	290€	
Dom Pérignon Millésimé		450€	1190€	
Dom Pérignon Rosé Millésimé		990€	1990€	

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

808 Waters, Plate ou Pétillante Still or Sparkling	75 cl	8 €
Perrier	33 cl	6 €
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse ou citron Fresh squeezed juice : orange, grapefruit or lemon	25 cl	9 €
Jus de fruits artisanaux ATELIER PATRICK FONT 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 €
Sodas : 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

Bière Blonde of Saint-Tropez	33 cl / 150 cl	9 €/ 50 €
Corona	33 cl	9 €
Heineken	33 cl	9 €
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 €

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