le

RESTAURANT

Bienvenue

L'automne s'installe, les assiettes se réchauffent, les saveurs se font plus gourmandes et les repas deviennent une bonne excuse pour se retrouver autour d'une belle table.

Prenez place, profitez de l'instant, partagez un bon moment entre amis, en famille ou simplement avec votre appétit du jour.

Notre mission ? Vous régaler avec une cuisine de saison, vous faire oublier la grisaille et vous donner toutes les bonnes raisons de prolonger le plaisir… surtout quand vient le moment du dessert.

Belle dégustation et surtout : ici, l'automne a bon goût !

L'équipe du restaurant

Welcome

Autumn is settling in, plates are getting warmer, flavours are becoming richer, and meals are the perfect excuse to gather around a lovely table.

Take a seat, savour the moment, and enjoy a wonderful time with friends, family, or simply in the company of your appetite.

Our mission? To delight your taste buds with seasonal cuisine, help you forget the grey skies, and give you every reason to make the pleasure last… especially when dessert comes around.

Enjoy your meal, and above all: autumn tastes good here!

Our restaurant Team

Apéritifs

Martini (Blanc, Rouge) / Campari / Suze (6cl)	7
Porto Rouge / Blanc (8cl)	7
Pineau des Charentes (8cl)	7
Muscat de Rivesaltes (8cl)	7
Ricard (3cl)	6
Kir Vin Blanc - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	7
Kir Pétillant - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	8
Kir Royal - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	14
Coupe de Champagne brut (12cl)	12

Bières

Bière artisanale Gustave (locale)	**25cl / 50cl**
Blonde ou du moment	5 / 9
Panaché / Monaco	5 / 9
Picon bière	6 / 10

Bière bouteille	**33cl**
Chouffe / Corona / Duvel	8
Bière sans alcool	5

Jus de Fruits

	25cl
Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Cranberry, Pamplemousse, Abricot	5

Sodas

Coca Original / Zero (33 cl)	5
Limonade / Ice Tea / Tonic (25 cl)	5
Sirop	3
Supplément sirop	1

Eaux

Perrier (33cl)	5
Évian / San Pellegrino (50cl)	4,5
Évian / San Pellegrino (1 L)	6

Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné	3
Noisette	3,5
Café Viennois / Latte Macchiato	6
Capuccino / Café crème / Chocolat chaud / Thé / Infusion	5
Double expresso	5

Vins au verre

	12cl	15cl
ROUGES		
Mont Verrier, Morgon 2022 (Beaujolais)	8	10
Gamay « Les canons » 2023 (Loire)	7	9
Beaumes de Venise “Vieux clocher” 2022 (Rhône)	8	10
Saint Emilion Grand cru “Pierre Ier” 2023 (Bordeaux)	9	11
BLANCS		
Sancerre « Les Belles Vignes » 2023 (Loire)	9	11
Sauvignon « Les canons » 2024 (Loire)	7	9
Chablis « Paul Manevey » 2022 (Loire)	8	10
Loupiac « Grand Peyruchet » 2022 (Bordeaux)	8	10
ROSÉ		
Domaine « Casanova » 2024 (Corse Ile de Beauté IGP)	7	9
Bravade « Torpez » 2024 (Provence)	8	10

Cocktails

13

Moscow Mule
Vodka, Citron Vert, Gingembre, Miel d’Acacia, Fleur d’Oranger, Eau Pétillante
Caïpirinha
Cachaça, Citron Vert, Sucre
Americano
Vermouth, Bitter, Rondelle d’Orange, de Citron et Eau Pétillante
Mojito
Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre
Marylin Kiss
Vodka, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau
Spritz
Apérol / Campari / St Germain, Prosecco, Eau Pétillante
Doctor Pineapple
Rhum, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion
London Mule
Gin, Citron Vert, Gingembre, Miel d’Acacia, Fleur d’Oranger, Eau Pétillante
Bohemian Raspberry
Rhum, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau
Vod’kalypso
Vodka, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion
Cocktail du moment 11

Mocktails

10

Virgin Mojito
Menthe, Citron Vert, Sucre
Virgin Mule
Miel d’acacia, Citron Vert, Gingembre, Fleur d’Oranger
Geysha Says No
Pamplemousse Rose, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau, Framboise
Calico Jack
Baie de Passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron Vert, Amande

... A la carte ...

Entrées - *Starters*

Salade de lentilles sauce à l'aneth et effeuillé de lieu fumé — 13
Lentil salad with dill dressing and flaked smoked pollock

Foie gras maison et son chutney de figue maison / + 6 cl de vin Loupiac — 19 / 23
Homemade foie gras with homemade fig chutney / + 6 cl Loupiac wine

Velouté de butternut et chantilly aux marrons — 11
Butternut squash velouté with chestnut chantilly cream

Notre fameux saumon gravlax maison, fraîcheur d'aneth — 14
Our famous gravlax salmon (cold) with fresh dill

Burrata aux saveurs d'automne, potimarron rôti, figues séchées et grenades — 12
Burrata with autumn flavours, roasted chestnuts, dried figs and pomegranate

Pâté en croûte maison — 15
Homemade pâté en croûte

Plats - *Main courses*

Tartare de bœuf à l'italienne, straciatella, basilic, olives et parmesan — 23
Italian-style beef tartare with stracciatella, basil, olives and Parmesan

Cocotte de la mer (saumon, merlu, poulpe, gambas), rouille et riz sauvage — 27
Seafood casserole (salmon, hake, octopus and king prawns), served with rouille sauce and wild rice

Filet de bœuf grillé, poêlée de champignons des bois, pommes grenailles et jus corsé — 37
Grilled beef fillet with sautéed wild mushrooms, new potatoes and rich meat jus

Pot au feu et ses légumes oubliés — 26
Traditional French pot-au-feu with old-fashioned vegetables

Filet de dorade, sauce vin blanc, mousseline de patate douce et butternut rôti — 24
Sea bream fillet with white wine sauce, sweet potato mousseline and roasted butternut squash

Le Cob'Burger : pain du boulanger, paleron de boeuf confit gratiné à l'Ossau Iraty et choux rouge façon pickles — 22
The Cob'Burger: fresh bun, slow-braised beef chuck, topped with melted Ossau-Iraty cheese and pickled red cabbage

Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak de légumes gratiné à l'Ossau Iraty et choux rouge façon pickles — 21
The Cob'Vegetarian Burger: fresh bun, vegetable patty, topped with melted Ossau-Iraty cheese and pickled red cabbage

Suprême de volaille sauce vin rouge, champignons de Paris, lardons et linguine — 24
Chicken supreme with red wine sauce, champignons de Paris, bacon lardons and linguine

Notre fameux saumon gravlax et pommes grenailles — 23
Our famous gravlax salmon (cold) with fresh dill and new potatoes

Chou farçi et mousseline de carotte — 21
Stuffed cabbage with carrot mousseline

Desserts

Poire pochée au miel sauce chocolat et glace nougat — 12
Honey-poached pear with chocolate sauce and nougat ice cream

Crème brulée à la fève de tonka — 12
Tonka bean crème brûlée

Croustillant au chocolat — 13
Crispy chocolate cake

Crumble pomme poire, noix caramélisées et glace vanille — 12
Apple and pear crumble with caramelised walnuts and vanilla ice cream

Tartelette marron au coeur cassis — 13
Chestnut tartlet with a blackcurrant centre

Glaces artisanales x3 (passion, citron vert, pomme, framboise, melon, yaourt, caramel beurre salé, fraise, vanille, chocolat, café, rhum raisin, noisette, pistache) — 10
Artisanal ice creams x3 (passion fruit, lime, apple, raspberry, melon, yogurt, salted caramel, strawberry, vanilla, chocolate, coffee, rum & raisin, hazelnut, pistachio)

La chantilly tout simplement — 6
Chantilly cream simply

Assortiment de desserts / avec café / avec Champagne — 12 / 14 / 22
Dessert sample / + coffee / + Champagne

Assortiment de fromages Picards — 12
Cheese from Picardie

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) - *MENU KIDS (under 12)* — **15**

Sirop à l'eau - *syrup with water*

Poulet pané ou fish & chips / pommes de terre ou légumes de saison ou linguine
Breaded chicken or fish & chips / new potatoes or seasonal vegetables or linguine

Croustillant au chocolat ou glace artisanale - *The Crispy chocolate cake or homemade ice cream*

MENU COB (hors week-end et jours fériés - excluding weekends and public holidays)

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - *STARTER/DISH OR DISH/DESSERT* — **29**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - *STARTER/DISH/DESSERT* — **39**

Velouté de butternut et chantilly aux marrons - *Butternut squash velouté with chestnut whipped cream*
Notre fameux saumon gravlax maison à l'aneth - *Our famous gravlax salmon (cold) with dill*
Salade de lentilles sauce à l'aneth et effeuillé de lieu fumé - *Lentil salad with dill dressing and flaked smoked pollock*

Cob burger
Cob burger Végé
Filet de dorade, sauce vin blanc et mousseline de patate douce et butternut rôti - *Sea bream fillet with white wine sauce, sweet potato mousseline and roasted butternut squash*
Suprême de volaille sauce vin rouge, champignons de Paris, lardons et linguine - *Chicken supreme with red wine sauce, button mushrooms, bacon lardons and linguine*

Assortiment de fromages Picards - *Cheese from Picardie*
Croustillant au chocolat - *Crispy chocolate cake*
Crumble pomme poire, noix caramélisées et glace vanille - *Apple and pear crumble with caramelised walnuts and vanilla ice cream*
Glaces artisanales - *Artisanal ice creams*

LES CHAMPAGNES

	75 cl
Drappier Carte d'Or	69
Billecart-Salmon Brut Rosé	89
Billecart-Salmon Brut Sous Bois	99
Billecart-Salmon Blanc de Blanc	109

LES VINS BLANCS

	75 cl
LOIRE	
Sauvignon « Les Canons » 2024	32
Quincy « Les Sablons » 2023	35
Menetou Salon « Côtes de Morogues » 2022	36
Pouilly Fumé AOC « Les deux cailloux » 2024	43
Sancerre AOC « Les Belles Vignes » 2023	45
BOURGOGNE	
Bourgogne Aligoté « Baptiste Bienvenu » 2021	29
Chablis « Paul Manevey » 2022	39
Marsannay « Domaine Jean Fournier » 2023	49
Santenay « Armand Heitz » 2022	69
Meursault « Armand Heitz » 2022	91
LANGUEDOC	
Clos Roca « Lucie » 2024	33
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2022	45
RHÔNE	
Le Bouquet des Garrigues « Clos Du Caillou » 2024	33
Crozes Hermitage « Elixir » Christelle Betton 2024	42
Condrieu « Les Caillets » 2023	75
BORDEAUX	
Château Grand Peyruchet « Loupiac » 2022	36
Château Le Grand Verdus « Grande Réserve » 2022	39

LES VINS ROSÉS

	75 cl
Domaine « Casanova » 2024 (Corse Ile de Beauté IGP)	29
Bravade « Torpez » Provence 2024	35

LES VINS ROUGES

	75 cl
LOIRE	
Le Gamay « Domaine Les Canons » 2023	32
BOURGOGNE	
Bourgogne Côte d'Or « Domaine Jean Fournier » 2023	38
Marsannay « Domaine Jean Fournier » 2023	47
Mercurey « Domaine Armand Heitz » 2023	62
Pommard « Domaine Armand Heitz » 2020	90
BEAUJOLAIS	
Morgon Mont Verrier « Janin » 2022	33
RHÔNE	
Beaumes de Venise « Vieux Clocher » 2023	33
Côtes du Rhône « Vieux Clocher » 2023	39
Crozes-Hermitage « Caprice » Christelle Betton 2024	48
Saint Joseph « Betton » 2024	55
LANGUEDOC	
Clos Roca « Adéenne » 2024	30
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2021	51
BORDEAUX	
Château Grand Peyruchet « Cadillac » 2020	35
Saint Emilion Grand cru "Pierre Ier" 2023	49

WHISKY

		4 cl
ECOSSE		
Laphroaig	10 ans Islay	14
Chivas	12 ans Speyside	10
Cragganmore Single Malt	12 ans Speyside	12
Knockando Single Malt	12 ans Speyside	12
Lagavulin Single Malt	16 ans Islay	18
Oban Single Malt	14 ans West Highland	16
Talisker Single Malt	10 ans Skye	12
ETATS-UNIS		
Jack Daniel's Single Barrel		12
Maker's Mark Bourbon		10
FRANCE		
Rozelieures Single Malt Subtil		12
Rozelieures Single Malt Fumé		14
IRLANDE		
Teeling Small Batch		10
JAPON		
Nikka from the Barrel		14
Tokinoka Single Barrel		12

LIQUEUR / DIGESTIF

	4 cl
Amaretto / Baileys / Cointreau / Get 27 / Menthe Pastille	9
Armagnac VSOP Cles des Ducs	15
Calvados 10 ans "Le Pommeray"	12
Hine VSOP Cognac	14
Limoncello / Sambuca	8
Poire William Rozelieures	10
Vieille Prune Gelas	10
Mirabelle Rozelieures	10

ALCOOLS

	4 cl
RHUM	
Diplomatico Reserva Exclusiva (VEN)	10
Chamarel VSOP (MUS)	14
Opthimus 15 ans (DOM)	14
GIN	
Jagg - Production locale (FR)	10
Bombay Sapphire (UK)	10
Citadelle (FR)	10
Hendrick's (SCT)	12
VODKA	
Absolut (SUE)	10
Grey Goose (FR)	12
TEQUILA	
Patron (MEX)	12