le COB

RESTAURANT

« Chaque famille a une histoire,

Bienvenue dans la nôtre… »

Sur l'emplacement du restaurant de l'ancien Hôtel du Parc, LE COB emprunte son nom à la race de chevaux utilisée pour les spectacles des Grandes Ecuries de Chantilly.

Né de l'imagination de Valérie Zuccato, propriétaire, cette maison est faite pour vivre et créer des moments de convivialité simples et sincères.

Elle confie à Loïc Foulon, les clés de la maison afin d'y créer une équipe accueillante et ambiance chaleureuse dans un décor créé par Serge Atallah. Architecte.

Sous la grande verrière, notre chef et son bras droit vous séduiront par une cuisine du cœur, accessible à toutes les sensibilités et élaborée avec des produits frais locaux.

On site of the former Hôtel du Parc restaurant, Le Cob borrows its name from the horse breed used for Chantilly stable's show.

Born from the imagination of the owner Valérie Zuccato, this place will make you live unique moments, in an easy and friendly atmosphere.

She entrusts Loïc Foulon to create a welcoming team and a warm atmosphere in a setting designed by Serge Atallah, architect.

Through our translucent Kitchen, Romain Conégéro our chef will seduce each sensibility with fresh local products cuisine.

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

LES PLANCHES

Pour l'entrée ou l'apéritif 10€ / pers.

- Charcuterie
- Poissons Fumés
- Fromage de Picardie (*Cheese)*
- Légumes du maraîcher *(Vegetarian)*
- Mixte *(Mixed)*

LES ENTREES / starters 8€

LA SALADE CAESAR

(Entrée 8€ / Plat 16€)

Filet de poulet ou Saumon, salade romaine, œufs de caille pochés, tomates, croûtons, parmesan, sauce aux anchois façon Caesar.

(paned chikhen or smoked salmon like caesar salade, anchovy sauce)

(starter 8€ / main course 16€)

LE MAQUEREAU

Filet au vin blanc, pommes « palet », poireaux vapeur,

Espuma balsamique

(White wine mackerel fillet, potatoes, leek, balsamic whipped cream)

Le Pouilly Fumé et ses notes fruitées pour se régaler

LES NEMS

Farcis aux petits légumes et fromage de la chèvrerie des vignes.

(nems garnished with vegetable and local goat cheese)

Château Saint Ser « quand la Provence rencontre les hauts de France »

LA POMME-CELERI

Salade de céleri rémoulade aux herbes fraiches relevé

À la pomme Picarde

(Fresh salad of celeri and apple, fresh seasonal herbes)

Puisque les légumes sont de la région, découvrez Mathilda, vin australien…

: vegetarien friendly

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

LES PLATS / main courses

LE CO'BURGER 18 €

Pains aux céréales artisanale, fromage fumé et au choix :

- Steak de veau et coppa
- Steak de pois chiches façon falafels

(Veal steak or chickpeas steak)

La qualité de ce plat sera sublimée par la Tour Pibran en Pauillac

LA DORADE 18 €

Filet cuit en Cocotte, légumes fondants, saveur d'Asie

(Stew filet of dorada, vegetable cooking with asian sauce)

Laissez-vous tenter par un vin blanc italien

LES GAMBAS 18€

Poêlées, sur un risotto aux asperges, jus crustacé

LE VEGGIE BOWL 16 €

Quinoa cuisiné aux légumes frais

(spelled cooking with vegetables)

Un bordeaux BIO « vendanger » évidemment…

L'AGNEAU 20 €

Croustillant d'épaule, jus anis-citron aux fruits secs,

Purée et chips de patate douce

(crispy shoulder of lamb, mashed sweet potatoes, anise-lemon juice)

Le Cahors, Château Haut de Serre pour le sublimer

LE GRILL (environ 200 g au choix)

Pièce du boucher, frites fraîches et salade de légumes,

Sauce au poivre, Bleu ou Béarnaise à notre façon,

(Butcher's piece, pepper, Bearnaise, blue cheese sauce)

LA BASSE CÔTE *(Low rib beef)* 20€

LE FILET DE BŒUF *(beef filet)* 25€

: vegetarien friendly

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

LES DESSERTS / sweet 8 €

LA PRALINE

Millefeuille de brick, à la mousse praliné et coulis fruits exotiques.

(Praline napoleon, exotique fruit sauce)

LE CHOCOLAT

Sablé tout chocolat, crème fouetté au chocolat et cœur coulant

(Chocolate shortbread, light cream with its chocolate melting heart)

LE CHEESECAKE

Façon Le COB aux fruits rouges de saison

(red fruit cheesecake)

LA CREME BRULEE

Tradition aux graines de vanille,

French custard vanilla Cream

COUPE DE GLACE ET SORBET 6€

3 boules au choix

(Vanille, caramel, café, chocolat, citron, fraise, passion, framboise)

Supplément chantilly ou chocolat 1.5€

LES PLANCHES SUCREES

(*Short desserts sample)*

DESSERT (assortiment de dessert) 8€ / pers

CAFE (Planche dessert + Espresso) 10€ / pers

CHAMPAGNE (Planche dessert + une coupe de champagne) 18€ / pers

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

LES MENUS

C.O.B. 1

Pour déjeuner plus vite du mardi au vendredi, retour du marché.

Tuesday – Friday : « back from the market » quick lunch

Plat du jour *(selon arrivages et disponibilités)*	14
Entrée/plat ou plat/dessert	17
Entrée/plat/dessert	22

C.O.B 2

Entrée/plat/dessert	28

Pour vos diners entre amis, en amoureux ou en famille.

La pomme-Céleri ou les Petits Pois

***

Le Co'burger *(veau ou végétarien)*

ou La Dorade

ou la basse côte grillée *(supp 2€)*

***

Le praliné ou Le Chocolat

KID'S Menu	12

(Plat/ dessert) à disposition jusqu'à 12 ans

MENU TOUT PETIT	4

(Petit pot aux choix) jusqu'à 2 ans

Chaque Dimanche : notre brunch.

28 euros par personne

Brunch enfant de 6 à 12 ans 14 euros,

(Offert pour les moins de 6 ans)

Every Sunday find our brunch - 28 euros per person

Brunch for children 6 to 12 years 14 euros,

(Offer under 6 years)

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

LA CAVE DE LA MAISON

Tous nos vins sont proposés sur place ou à emporter

All our wines can be drunk in or taken away

La Champagne

	75cl
Maison Barons De Rothschild	
Extra BRUT	80
Blanc de blanc	104
Rosé	104
Maison Duval Leroy	
Brut	85
Rosé	108
Maison Roederer	
Brut Premier	90
Théophile	70
Rosé 2009	108
Maison Billecart-Salmon	
Brut	105
Rosé	125
Maison Jacquard	
Vintage 2009	110
Maison Cattier	
Brut	75
Rosé	95

La Loire

	75 cl	12cl
Les blancs		
Sancerre AOC domaine Balland	54	10
Pouilly fumé "les athlètes"	46	
Menetou-Salon « les athlètes »	35	6
Les rouges		
Sancerre AOC domaine Balland	48	10
Chinon « les athlètes »	29	
Saint Nicolas « les athlètes »	35	6

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

L'Alsace

	75cl	12cl
Les blancs		
Gewurztraminer Vendange Tardive Lorentz	76	
Riesling Lorentz	25	
Les rouges		
Pinot noir bio Evidence Lorentz	38	

Le Bordelais

	75cl	12cl
Les blancs		
Sauternes - Castelnau de Suduiraut 2010	56	12
Bordeaux bio "Vendanger"	29	6
Les rouges		
Bordeaux bio "jardiner"	29	
Côtes de Blaye	25	
Pauillac - Château tour Pibran 2013	56	12
Médoc - Château Castrera	49	10
Cru bourgeois 2008		
Château Les Ormes de Pez 2012	75	
St Emilion - Petit Figeac 2013	90	
St Julien - château Lagrange 2012	112	

Le Languedoc

	75cl	12cl
Les blancs		
Chardonnay - les enfants terribles	23	5
Les rouges		
Merlot - Les enfants terribles	23	5
Cahors – Lafleur de château Haut Serre	27	

Le domaine des Milles Vignes

Par Valérie Guerin

	75cl	12cl
Le muscat de rivesaltes	45 (50cl)	10
Le muscat sec (blanc)	45	
Le rosé	45	
La cadette (rouge)	45	

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

La Provence

	75cl	12cl
Les blancs		
Domaine de St Ser - Cuvée prestige	42	8
Les rosés		
Domaine de St Ser - Cuvée prestige	39	
Les Jolies Filles	35	6
Les rouges		
Domaine de St Ser - Cuvée prestige	46	8

La Côte du Rhône

	75cl	12cl
Les blancs		
Les Collinières - Viognier IGP	33	
Crozes Hermitage La Matinière	47	
Les rouges		
Crozes Hermitage Juliet Amat	49	
St Joseph domaine Ferraton	81	
Châteauneuf du pape « Le parvis »	90	
Les Collinières - Syrah IGP	29	
Les beaux gosses	45	8

La Bourgogne

	75cl	12cl
Les blancs		
Chablis - Boisset	59	10
Meursault - Boisset	117	
Pouilly Fuissé - Boisset	75	
Les rouges		
Vosne Romanee - Boisset - 2014	125	
Ladoix 1er cru- Boisset - 2016	67	
Hautes côtes de nuits -Aegerter	47	
Aloxe Corton 1er cru - Boisset - 2015	103	
Nuits st Georges (magnum)	162	

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

L'Ailleurs

	75cl	12cl
L'Italie		
Nero d'Avola (rouge)	40	
Le Liban		
Altitudes	40	
L'Australie		
Mathilda blanc	27	
Mathilda Rosé	27	
L'argentine		
Alta Vista Malbec	26	
Le Chili		
Sauvignon	26	
Syrah	25	
Les Eaux		
Eau Pure plate 75 cL	4	
Eau Pure gazeuse 75cL	4	
Evian 50 cl	4.5	
San Pellegrino 50cl	4.5	
Evian 1L	6	
San Pellegrino 1L	6	

Les vins au verre

	12cl
Coupe de champagne du moment	
Blanc	15€
Rosé	15€
Vins blancs	
Les enfants terribles Chardonnay	5€
Berlingot (cotes de Bergerac)	5€
Bordeaux BIO « jardiner »	6€
Menetou-salon	8€
Provence -Domaine Saint Ser	8€
Chablis	10€
Sancerre-Balland-	10€
Sauternes Castelnau de Suduiraut 2010	12€
Vins rouges	
Les Enfants Terribles - Pinot noir	5€
Saint Nicolas de Bourgueil	6€
Provence -Domaine Saint Ser	8€
Les Beaux gosses -cote du Rhône-	8€
Médoc château Castera	10€

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-

Sancerre -Balland-	10€

Vins rosés

Les jolies filles – Provence -	6€
Provence - Domaine st Ser	8€

Ouvert Lundi soir et du mardi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h à 14h.
Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande
- Les prix s'entendent en euros TTC-service compris-