

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.

L'ambiance décontractée servie par une équipe accueillante et une 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.

a welcoming team and a warm atmosphere in a setting designed by Serge Atallah, architect.

Through our translucent Kitchen, 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

LA COB SALAD'

(Entrée 8€ / Plat 16€)

Poulet panés ou Saumon fumé,

Salade, œuf poché, tomates, croutons, parmesan, avocat.

*(paned chikhen or smoked salmon on green salad with poached egg,
tomatoes avocado, parmesan and croutons)*

(Starter 8€ / main course 16€)

LE MERLU 11 €

Croustillant de Merlu mariné à la menthe, salade de légumes

(hake rolls marinated with mint on vegetables salad)

*Le Pouilly Fumé et ses notes fruitées pour
se régaler*

LE CHEVRE FRAIS  8€

Millefeuille de betterave et mousse de la chèvrerie des vignes.

(beet napoleon slice, goat cheese toast)

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

LE POTIMARRON DE NOS REGIONS 8 €

Velouté, œuf parfait aux noisettes grillés

(pumpkin'soup with poached egg and grill chestnut)

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

 : vegetarian 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 feuilleté, salade, tomate, fromage et au choix :

- Steak de bœuf, coppa
- Steak de pois chiches façon falafels 

(beef steak or chickpeas steak)

La qualité de ce plat sera sublimée par la Tour

Pibran en Pauillac

LES GAMBAS 20€

Sautées au soja, Légumes au bouillon citronnelle

(sauteed prawns, with légumes, Asian juice)

LE VEGGIE BOWL  16 €

Crèmeux de lentilles corail au butternut légumes al dente

(mashed Butternut pumpkin and coral lentils with vegetables)

LE BAR 18 €

Filet de Bar poêlé à l'encre de seiche, riz vénéré.

(Filet of sea bass, risotto of black rice)

LA PINTADE 18 €

Suprême de pintade rôti, jus au romarin et sarriette,

Purée de patate douce

(roast Gwinea fowl mashed potatoes)

Le Cahors, Château Haut de Serre pour le sublimer

LE GRILL

Pièce du boucher (environ 200 g au choix), pommes grenailles et mesclun, Sauce au poivre, Béarnaise, ou bleu

(Butcher's piece, pepper, Bearnaise, blue cheese sauce come with potatoes ans salad)

LA BAVETTE *(beef bib)* 20€

LE PICANHA *(beef rumsteack)* 26€

 : végétarien 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

*Pour vos desserts laissez-vous tenter par
un verre de muscat des milles vignes*

LA CHANTILLY

8 €

Millefeuille croustillant à la Véritable chantilly de crème crue, poêlé de clémentine

(Napoleon slice with home made chantill, sauteed clémentine)

LE CHOCOLAT

8 €

Moelleux et cœur coulant, glace caramel

(chocolate cake melting heart)

LE CHEESECAKE

9 €

Façon Le COB à l'ananas rôti

(roasted pineapple cheesecake)

LA CREME BRULEE

6 €

Tradition, à la vanille

(French custard)

LE CITRON

11 €

Tarte au citron revisitée :

Sablé breton, crème de citron, meringue en éclat

(Lemon pie)

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.

Millefeuille de betterave et mousse de la chèvrerie des vignes.

ou

Velouté de potimarron, œufs pochés, noisettes grillées

**

Le Co'burger, *(bœuf ou pois chiches)*,

Ou Filet de Bar risotto de riz vénéré

ou

La Bavette, sauce aux choix (supp de 2€)

**

La chantilly en millefeuille

ou le moelleux chocolat

ou la crème Brulée

KID'S Menu 12

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

Jambon, steak haché, Nuggets maison ou poisson du jour

Garniture au choix

Fondue chocolat ou glace 2 boules

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

Pouilly fumé "les athlètes"	46	
Menetou-Salon « les athlètes »	39	8

Les rouges

Chinon « les athlètes »	29	
Saint Nicolas « les athlètes »	39	8

L'Alsace

75cl 12cl

Les blancs

Gewurztraminer Vendange Tardive Lorentz	76
Riesling Lorentz	25

Les rouges

Pinot noir bio Evidence Lorentz	38
--	----

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-

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	56	
Médoc - Château Castrera	49	10

Cru bourgeois 2009

Château Les Ormes de Pez	75	
St Emilion - Petit Figeac 2013	80	
St Emilion – cht Simard cru classé 2015	90	15
St Julien - château Lagrange 2012	112	

Le Languedoc 75cl 12cl

Les blancs

Chardonnay - les enfants terribles	19	5
------------------------------------	----	---

Les rouges

Merlot - Les enfants terribles	19	5
Pinot noir – les enfants terribles	19	5
Cahors château Haut Serre	54	

Le Fitou

Le domaine des milles vignes

Par Valérie Guérin

Elevé avec soin et par la main d'une femme, ces vins d'exceptions sont une invitation à la découverte d'un vignoble méconnu plusieurs fois primés et reconnus laissez-vous tenter

	Bouteille	verre
Le muscat de rivesaltes (50cl) <i>blanc sucré</i>	45	14
Le muscat sec , <i>blanc fruité</i>	55	
La cadette, <i>rouge de caractère et d'arôme</i>	56	
Le rosé, <i>l'élégance et le caractère</i>	49	

La Provence 75cl 12cl

Les blancs

Domaine de St Ser - Cuvée prestige	42	8
------------------------------------	----	---

Les rosés

Domaine de St Ser - Cuvée prestige	39	
Le Barbebelle	35	

Les rouges

Domaine de St Ser - Cuvée prestige	46	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-

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 67 12

Meursault – Boisset 2016 119

Pouilly Fuissé - Boisset 75

Les rouges

Vosne Romanee 2014 125

Hautes côtes de nuits -Aegerter 47

Aloxe Corton 1er cru 2015 103

Nuit st Georges (magnum) 162

L'Ailleurs 75cl 12cl

Le Liban

Altitudes 45

L'Australie

Mathilda blanc 27

Mathilda Rosé 27

L'argentine

Alta Vista Malbec 29

Le Chili

Sauvignon 26

Syrah 35

L'Afrique du sud

Chenin 24

Pinotage 24

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 vins au verre

12cl

Coupe de champagne du moment

Blanc	15€
Rosé	16€

Vins blancs

Les enfants terribles Chardonnay	5€
Bordeaux BIO « jardiner »	6€
Menetou-Salon	8€
Provence -Domaine Saint Ser	8€
Chablis	11€
Sauternes Castelnau de Suduiraut 2010	12€

Vins rouges

Les Enfants Terribles - Pinot noir	5€
Les Enfants Terribles - Merlot	5€
Saint Nicolas de Bourgueil	8€
Provence -Domaine Saint Ser	8€
Les Beaux gosses -cote du Rhône-	8€
Médoc château Castera	10€
St Emilion - Château SIMARD (cru classé)	15€

Vins rosés

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

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

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-

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-