

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.

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.
Brunch le dimanche de 11h30 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

Pour l'apéritif

Martini (Bianco, Rosso, Dry), Campari, Suze (6cl)	5
Porto (Rouge ou Blanc - 8cl)	6
Pineau des Charentes (8cl)	7
Muscat de Rivesaltes (8cl)	6
Pastis (4cl)	4
Kir vin blanc (Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise - 12cl)	6
Flute Crémant ou kir pétillant (12cl)	7
Coupe de champagne, kir royal (12cl)	12

Bières Pressions **25cl / 50cl**

1664	4 / 7
Bière du moment	5 / 9

Bières Bouteilles **33cl**

GUSTAVE IPA, Ambré, Triple, Stout ou blanche	8
Chouffe, Duvel	8
1664 Blanche	7
Corona	7

Jus de fruits et Soda **25cl**

Orange, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas, Pêche, Banane, Fraise, Framboise, Cranberry	3.50
Coca (original / zero / light), orangina, limonade Ice tea, Schweppes (Agrum / tonic)	4

COCKTAILS

SANS ALCOOL **8**

Douceur du Valcat	<i>Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Jus de Framboise, Jus de Citron, Sirop de Cassis</i>
Le délicieux	<i>Jus d'Orange, Jus d'Abricot, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine</i>
Virgin colada	<i>Jus d'Ananas, Crème de Coco, sirop d'orgeat</i>
Virgin mojito	<i>Citron Vert, Menthe Fraîche Sucre, Limonade</i>

SHORT & LONG DRINK **10**

Caipirinha	<i>Cachaça, Citron Vert, Sucre</i>
Cosmopolitan	<i>Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron</i>
Spritz	<i>Apérol, Prosecco, Eau gazeuse</i>
Dry martini	<i>Gin, Martini Dry, Zeste de Citron ou Olive</i>
Margarita	<i>Tequila, Cointreau, Jus de Citron</i>
Mojito	<i>Rhum Bacardi, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre, Eau gazeuse</i>
Panthère rose	<i>Rhum, Liqueur Pêche, liqueur de Fraise des Bois, Jus de Citron, Jus d'Ananas</i>
Pinã colada	<i>Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Crème de Coco</i>

COCKTAILS CHAMPAGNE **14**

Mimosa	<i>Cointreau, Jus d'Orange, Champagne</i>
Mojito royal	<i>Rhum, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre, Champagne</i>
Spritz royal	<i>Apérol, Eau gazeuse, Champagne</i>

LES PLANCHES

Pour l'entrée ou l'apéritif	10
- Charcuterie	
- Poissons Fumés	
- Fromage de Picardie	
- Légumes du maraîcher 	
- Mixte	

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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 ENTREES

La salade italienne <i>Salade, tomates confites, jambon cru, parmesan et balsamique</i>	9 / 17
Gaspacho de melon et gressin au jambon	7
Assiette de tomates d'antan et burrata di bufala 	10
Taboulé de quinoa, artichauts et tomates séchées  <i>Au saumon fumé... ou pas</i>	8 / 15
Crostini de maquereau aux légumes du soleil	7
Salade de pulpe et lingots à la chypriote	8
Croustillant de tête de veau, mesclun	8 / 15

 : vegetarian friendly

LES PLATS

Les COBurgers <i>Tomates épicées, mozzarella et cœur de palmier. Frites maison</i>	18
<ul style="list-style-type: none"> • Le bœuf Black Angus (Irlande) • Le végétarien (Blé, fromage et épinards)  	
Duo de brochettes, bœuf et poulet des Hauts-de-France <i>Pomme de terre en robe des champs, cervelle de canut</i>	19
Escalope de veau (France) en croûte de céréales <i>Risoni aux légumes croquants</i>	21
Bar en colère terre et mer <i>Ratatouille</i>	20
Dos de cabillaud façon aioli <i>Fenouil confit et grillé</i>	19
Risotto aux fruits de mer	17
La pièce de bœuf (France), beurre maître d'hôtel <i>Frites maison</i>	20
Le Cob bowl  <i>Du cru, du cuit, du croquant, du fondant... mais toujours healthy</i>	15

 : vegetarian friendly

LES DESSERTS

Poêlée d'abricots au romarin, glace crème des Alpes	9
La glace des îles et raisins macérés au rhum ambré	8
La tartelette cappuccino Balinais	7
Le Magic Mango du COB	8
Le parfait glacé au limoncello	7
La coupe glacée, crumble et chantilly (Glaces artisanales)	8
<ul style="list-style-type: none"> • Rhum ambré et raisins blond Afrique du sud • Caramel maison au beurre de montagne et fleur de sel • Pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne • Pulpe de fruits passion du Pérou • Infusée café 100% arabica torréfié IGP de Colombie • Fraise Senga Sengana • Crème fraîche des Hautes-Alpes • Chocolat noir de Tanzanie • Vanille de Madagascar 	



Crèmes glacées élaborées par GERARD CABIRON MOF desserts glacés

LES PLANCHES SUCREES	
DESSERT (assortiment de dessert)	8
CAFE (Planche dessert + Espresso)	10
CHAMPAGNE (Planche dessert + une coupe de champagne)	18

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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, du lundi au vendredi, retour du marché.

Plat du jour <i>(selon arrivages et disponibilités)</i>	12
Entrée/plat ou plat/dessert	15
Entrée/plat/dessert	18

C.O.B 2

Entrée/plat/dessert	28
---------------------	----

Gaspacho de melon et gressin au jambon
Croustillant de tête de veau, mesclun

Le COBurger, *(bœuf ou végétarien)*
La pièce du boucher
Dos de cabillaud façon aïoli

La tartelette cappuccino Balinais
Le parfait glacé au limoncello

KID'S Menu	12
------------	----

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

Jambon, steak haché (Irlande) ou brochette de poulet

Garniture au choix

Glace 2 boules

Chaque Dimanche : notre brunch.

28 euros par personne

Brunch enfant de 6 à 11 ans 14 euros,

(Offert pour les moins de 6 ans)

Every Sunday find our brunch - 28 euros per person

Brunch for children 6 to 11 years 14 euros, (Offer under 6 years)

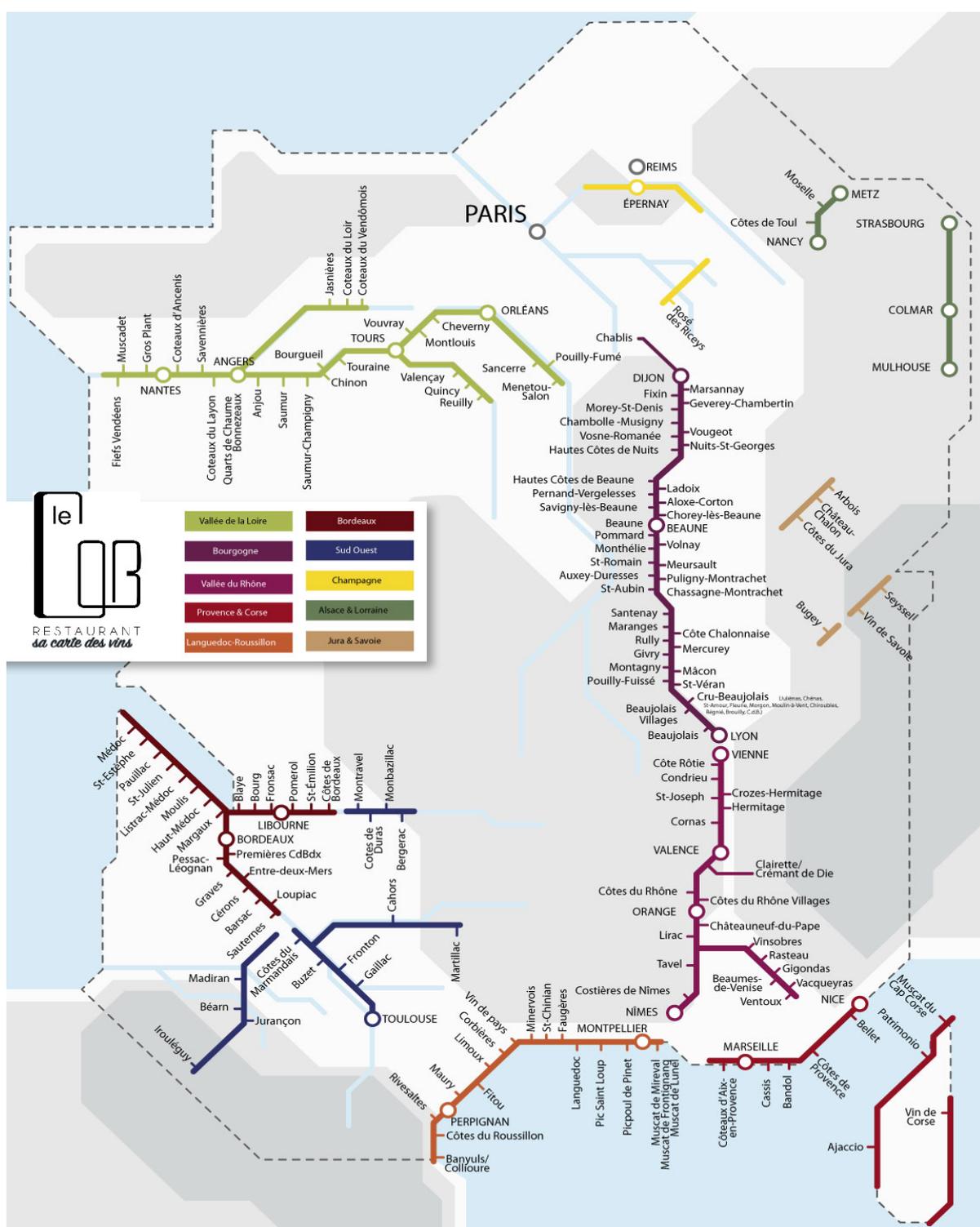
Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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



La Champagne

75cl

Maison Ruinart

R Ruinart

105

Ruinart Blanc de blancs

130

Maison Barons De Rothschild

Extra Brut

80

Blanc de blancs

105

Rosé

105

Maison Devaux

Grande réserve

55

Cœur des Bar (Blanc de noirs)

65

Maison Roederer

Brut Premier

85

Rosé 2012

110

Maison Jacquard

Vintage 2009

115

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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 blancs 75 cl

L'Alsace

Gewurztraminer vendange tardive Lorentz 2011 76

La Loire

Pouilly fumé de Ladoucette 45

Menetou Salon « les athlètes » 29

Sancerre Grande cuvée du Comte Lafond 49

La Bourgogne

Chablis St Pierre 42

St Véran 36

Meursault Boisset 2016 89

Pouilly Fuissé Boisset 2016 75

La Vallée du Rhône

Viognier d'Ardèche Grange de Mirabel 24

Crozes Hermitage La Matinière 36

Le Languedoc - Roussillon

Chardonnay IGP Les Charmeuses 19

Fitou Muscat sec 55

Provence

Côte de Provence Château de St Martin Cru classé 32

Les vins d'ailleurs

Mathilda Australie 24

Les vins rosés 75 cl

Fitou Domaine des mille vignes 49

Côte de Provence Château de St Martin Cru classé 35

Côteaux d'Aix Le Barbebel 29

Mathilda Australie 2017 27

Les jolies filles Liberty IGP méditerranée 24

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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 rouges 75 cl

La Loire

Sancerre La Poussie	29
Saint Nicolas de Bourgueil « les athlètes »	26
Cheverny Argilo	34

La Bourgogne

Mâcon rouge	24
Pinot noir Vezlay	28
Haute Côte de Beaune	39
Mercurey	47
Vosne Romanée 2014 Côte de Nuits	115
Aloxe Corton 1er cru 2015 Côte de Beaune	85
Nuit St Georges (Magnum)	150

Le Bordelais

Côtes de Blaye Les Jouberts	24
Lalande de Pomerol La croix romane	38
Pauillac Château Tour Pibran	49
St Emilion Petit Figeac Gd cru 2013	75
St Emilion Château Simard Gd cru	52

Le Sud - Ouest

Cahors Château de Haute Serre	26
Pécharmant Château de Malbernard	32

Le Languedoc- Roussillon

Fitou La cadette	56
Terrasse du Larzac Château Crés Ricards	28
Côtes du Roussillon village Bilat haut	23

Provence

Côte de Provence Château de St Martin Cru classé	46
--	----

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Les beaux gosses	23
Vacquieras Chapoutier	36

Les vins d'ailleurs

Altitudes Liban	39
Pinotage 2016 Afrique du Sud	24

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h.

Brunch le dimanche de 11h30 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