

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 21h30h.

Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

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	4.5 / 8

Bières Bouteilles

33cl

GUSTAVE Blonde, 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

12

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 21h30h.

Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les prix s'entendent en euros TTC-service compris

LES ENTREES

Saumon mariné, pommes à l'huile façon harengs	✓	9 / 17
La betterave, mousse de chèvre frais aux herbes <i>De la chèvrerie des vignes</i>	✓	8
Pastilla de confit de canard au parfum d'oranges		8 / 15
Ficelle picarde revisitée		7
Tarte fine de poires au maroilles et cumin	✓	8

✓ : végétarien friendly



LES PLATS

Le COB'Burger montagnard au reblochon <i>Au bœuf ou veggie</i>	✓	19
<i>Pommes de terre façon tartiflette</i>		
Le coq oui... mais à la bière <i>Tagliatelle</i>		18
La Saint-Jacques juste snackée <i>Tombée de poireaux crévés</i>		21
Merlu croustillant aux amandes <i>Pousses d'épinard et dés de citrons</i>		17
Suprême de volaille picarde rôti <i>Pomme purée tradition</i>		18
La caghuse picarde <i>Haricots de Soissons au thym</i>		17
La tête de veau du chef <i>Sauce tartare et pommes grenailles vapeur</i>		18
La pièce de bœuf (France) <i>Frites fraîches</i>		19
Le Cob bowl	✓	16
Choux-fleurs, patates douces, houmous, épeautre, tofu, tomates cerises		

✓ : végétarien friendly



LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	7
Poire rôtie au spéculoos, glace vanille	6
Brioche perdue et pommes poêlées, glace caramel	7
Moelleux chocolat, crème anglaise	8
Effeillé de véritable crème chantilly	8
Mousse au chocolat de Monsieur Conticini	7
Riz au lait crémeux et caramel au beurre salé	7
La coupe glacée, crumble et chantilly (Glaces artisanales)	9
<i>3 boules au choix</i>	
• Rhum ambré et raisins blonds 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	
• Fraîse 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 (Poire, riz au lait, brioche et glace)	8
CAFE (Planche dessert + Espresso)	10
CHAMPAGNE (Planche dessert + une coupe de champagne)	16

Ouvert Lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 21h30h.

Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

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

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

La betterave et mousse de chèvre frais aux herbes 



Ficelle picarde revisitée

Suprême de volaille picarde rôti, pomme purée tradition

Merlu croustillant aux amandes, pousses d'épinard et dés de citrons

La Caghuse picarde et haricots de Soissons au thym

Mousse au chocolat de Monsieur Conticini

Effeillé de véritable crème chantilly



KID'S Menu 12

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

Merlu, steak haché (France) ou filet de poulet

Frites fraîches... ou des légumes

Glace 2 boules ou mousse au chocolat

Chaque Dimanche : notre brunch.

28€ par personne

Brunch enfant de 6 à 11 ans 14 euros,

(Offert pour les moins de 6 ans)

Every Sunday find our brunch – 28€ 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 21h30h.

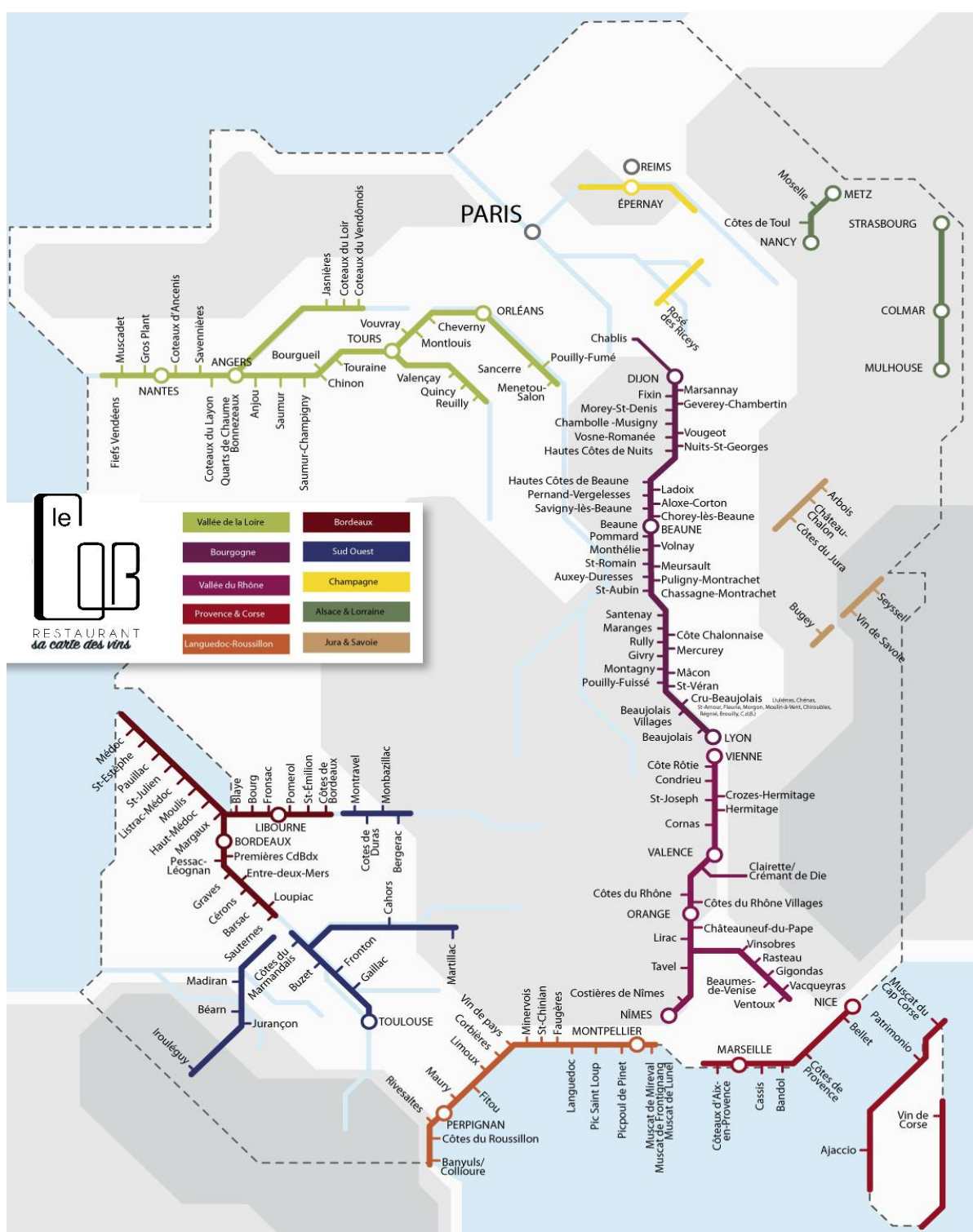
Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

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

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 21h30h.

Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

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

Bourgogne aligoté Aegerter 26

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

Le Languedoc - Roussillon

Chardonnay IGP Les Charmeuses 19

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

Les vins rouges 75 cl

La Loire

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

La Bourgogne

Pinot noir Vezelay Camu Freres	28
Haute Côte de Beaune Maison Regnard	39
Mercurey Maison Regnard	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 2014	49
St Emilion Petit Figeac Gd cru 2013	75
St Emilion Château Simard Gd cru 2010	52
St Julien Château Peymartin 2014	60
Pessac Leognan Le sillage de Malartic 2013	45

Le Sud - Ouest

Cahors Château de Haute Serre	26
Pécharmant Château de Malbernart	32

Le Languedoc- Roussillon

Fitou La cadette	56
Terrasse du Larzac Château des Crés Ricards	28

Provence

Côte de Provence Château de St Martin Cru classé	36
--	----

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Les beaux gosses	23
Vacqueyras Chapoutier	36
Crozes Hermitage « Les petites ruches » Chapoutier	42

Les vins d'ailleurs

Altitudes Liban	39
Monologo Crianza Rioja Espagne	24