

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 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

Bière fine artisanale Orgeline	4 / 7
Bière Artisanale Gustave	5 / 9
Bière du moment	5 / 9

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), 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


Caïpirinha	<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 Pommes de terre façon tartiflette</i>	19
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  Choux-fleurs, patates douces, houmous, épeautre, tofu, tomates cerises	16

 : 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

3 boules au choix

- 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
- 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 (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.

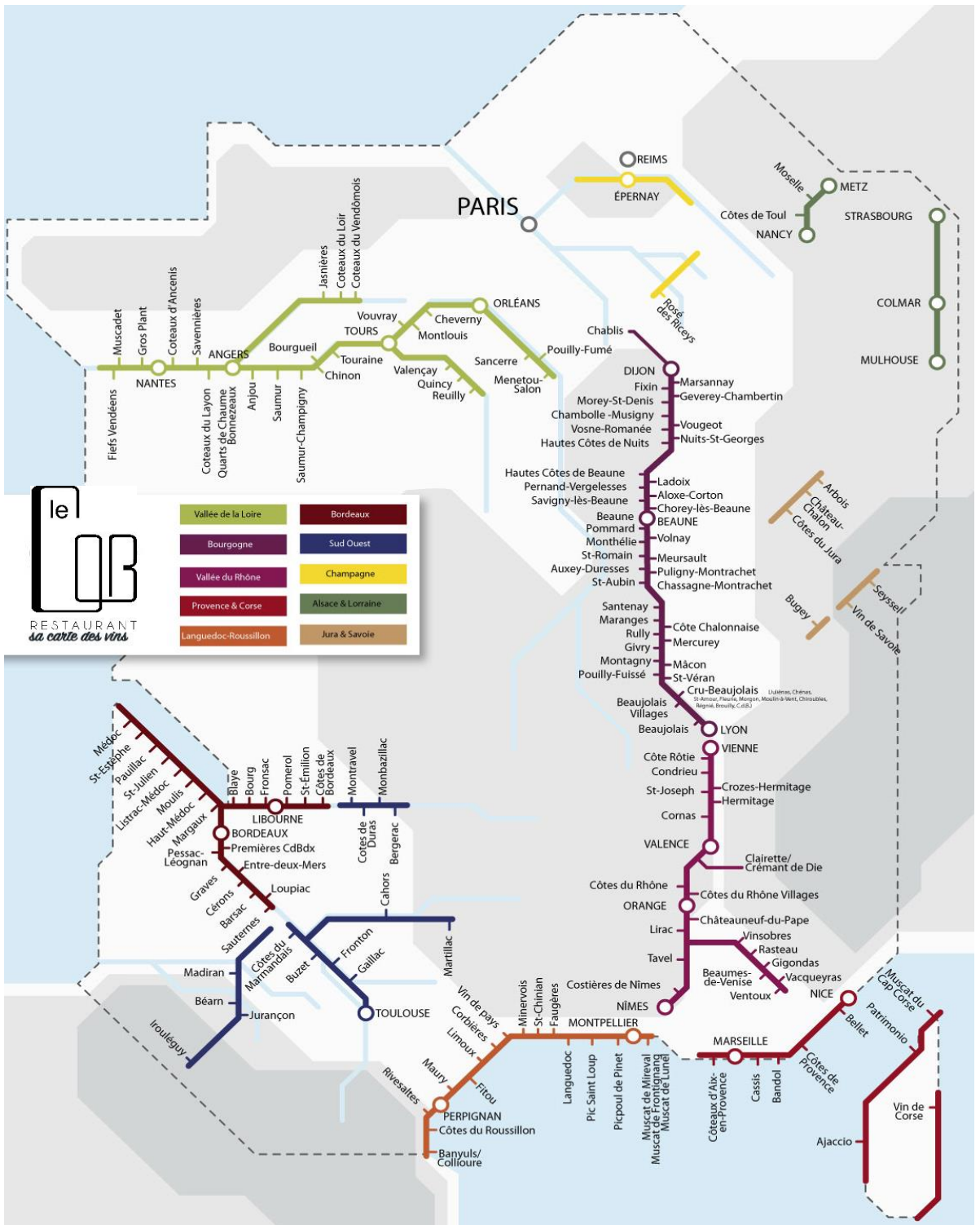
Brunch le dimanche de 11h30 à 14h.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Les prix s'entendent en euros TTC-service compris

LA CAVE

Tous nos vins sont proposés sur place ou à emporter



La Champagne

75cl

Les bruts classiques

Nicolas Feuillatte Sélection brut	55
De Venoge cordon bleu	70
R Ruinart	105
Jacquard Cuvée Alpha Vintage 2009	140

Les rosés

Baron Rotschild	90
Roederer 2012	95

Le blanc de blancs

Ruinart	130
---------	-----

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

Pinot blanc Stinzi	22
Crémant brut Stinzi	26
Gewurztraminer vendange tardive Lorentz 2011	55

La Loire

Muscadet « Les bêtes curieuses » bio 	19
Cheverny domaine de Veilloux 	24
Menetou Salon Cuvée des Bénédictins (Sur lie) 	32
Pouilly fumé de Ladoucette	45

La Bourgogne

Bourgogne aligoté Belena « Derrière la fontaine »	24
Viré-Clessé « Cadole du chapitre »	32
Chablis St Pierre Maison Regnard	42
Meursault « Le Limozin » 2015 Maison Boisset	89
Pouilly Fuissé Boisset 2017	75

Le Rhône

La Lyre bio Louis Max 	23
Cairanne « St Jean » Gabriel Meffre	28

Provence

Côte de Provence Château de St Martin Cru classé	32
--	----

Occitanie – Grand sud

Les délices de Martine Chardonnay IGP d'Oc	18
Juste Ciel Cht Lauerie Bergerac AOC Vignobles Dubard	29

Les vins rosés 75 cl

Fitou Domaine des mille vignes	39
Côte de Provence Château de St Martin Cru classé	35
Côteaux d'Aix Le Barbe Belle	27
Les jolies filles Liberty IGP méditerranée	23
Les délices de Martine IGP d'Oc	19

Les vins rouges 75 cl

L'Alsace

Pinot noir « Expression » Stinzi 22

La Loire

Murmure Domaine des Guyons Saumur AOP 22

St Nicolas de Bourgueil « La Gardière » cuvée prestige 26

Menetou Salon Le prieuré de St-Céols  28

Cheverny Argilo Domaine de Veilloux  35

La Bourgogne

Pinot noir en Vezelay Camu Freres 26

Haute Côte de Beaune Maison Regnard 36

Mercurey Maison Regnard 52

Pommard vieilles vignes Capuano Ferreri 69

Aloxe Corton 1er cru 2015 Côte de Beaune 85

Vosne Romanée 2014 Côte de Nuits 115


Le Beaujolais

Brouilly « Pisse vieille » cuvée Janine 25

Chiroubles Les eaux vives  23

Le Rhône

Côtes du Rhône Les beaux gosses 20

La Lyre Bio  24

Costière de Nîmes Cht Grand Escalion « Safranée » 26

Beaumes de Venise Laurus Gabriel Meffre 35

St Joseph Juliette Amat 39

Le Jas des Papes chateauneuf-du-pape 49

Occitanie – Grand sud

Côtes du Roussillon Cht du Vercol « Cuvée héritage » 21

Pic St Loup Lambrusques « Esprit sauvage » 27

Pécharmant Cht Les Farcies du Pech' Dubard 29

Côte de Provence Cht St Martin cru classé Gde réserve 32

Fitou La Cadette Valérie Guérin 45

Le Bordelais

Médoc les grands cèdres du Cht Sipian 23

Puissequin St-Emilion Cht Dubard Bel-Air 32

Lalande de Pomerol Cht La croix romane 39

Pessac-Léognan Le sillage de Malartic 46

Margaux Marquis de Mons 52

Pauillac Château Tour Pibran 55

St Julien Château Peymartin 2014 60

St Emilion Petit Figeac Gd cru 2013 75

Les vins d'ailleurs

Altitudes Ixsir Liban 39

Monologo Crianza Rioja Espagne 24

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