

Le midi

Chaque semaine

Sauf le dimanche et jours fériés

Entrée, plat et dessert **19 €**

Entrée et plat ou plat et dessert **15 €**

Oeuf cocotte

Champignons de Paris et Petits pois

Cuit à table par la technique du flambage

Suprême de Volaille d'Auvergne

Comme un Tajine aux citrons confits et pruneaux

Semoule moyenne et courgettes

Blanc Manger Coco

Menu découverte

33 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Soupe de tomate à la fraise et Basilic Thaiï

Oeuf cuit à table aux champignons et au lard de Colonnata

ou

La Mouclade

Moules & Gambas dans une bisque crémée et safranée

Médallions de Mignon de cochon à la mode de la Girolata

Figatelli

Conchiglioni farcis au Bruccio

Petits légumes

Sauce crème au Cap Corse

ou

Petits Farcis à la Ricotta et à la menthe

Courgettes de Nice, petit poivron et aubergines

Légumes du soleil en ratatouille

Semoule et fruits secs

Délice Prune

ou

Pavlova aux fruits rouges

Menu Dégustation

48 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Soupe de tomate à la fraise et Basilic Thaï

Foie gras poêlé, Elevage du Domaine de la Limagne

Figues en sorbet maison et fraîches

ou

La Salade Chic

Homard, foie gras, truffes d'été de Vic le Comte

Mesclun d'herbes fines, œuf de caille, tomates confites

La Pastilla revue par le chef

Pigeonneau Royal levé en filets

Brouillade avec avec les cuisses et les ailes dans une feuille de brick, sucre et cannelle

Semoule aux petits pois, petits légumes en juste cuisson, dattes Medjool, pruneaux et abricots secs

ou

La Bourride de Lotte

Lotte, seiches, moules, Pommes de terre safranées, fèves et pois mangetouts, safran, aioli

Les fromages d'ailleurs

Salade verte, sauce vinaigrette à l'huile de noix de Blot l'église

Dessert ou, glaces et sorbets maison



Exemple de notre carte des Vins (75cl):

2018, <i>Viré-Clessé, cuvée spéciale, cave de Viré (AOP)</i>	31 €
2016, <i>Bordeaux, Crésus, (AOC)</i>	24 €
2017, <i>Sancerre, Paul Cherrier (AOP)</i>	29 €
2018, <i>Côtes d' Auvergne, Benoît Montel, (AOP)</i>	23 €
2016, <i>Pic Saint Loup, Fontanes (AOP)</i>	32 €

Règlements acceptés : Chèque, espèces, cartes bancaires, American Express, tous Chèques déjeuner et restaurant



RESTAURANT
COZOLINO

Christine et Didier

Notre Livre de Cave



*Si vous ne finissez pas votre bouteille...
demandez nous un « bag » pour l'emporter chez vous !!!!!*

août 2020

Nos Apéritifs

<i>Apéritif Maison du moment</i>	10cl	7 €
<i>Muscat, Mas de Madame, 2016</i>	12cl	6 €
<i>Piscine de Rosé</i>	12cl	6 €
<i>Américano-maison</i>	12cl	8 €
<i>Spritz maison</i>	12cl	8 €
<i>Bière Auvergnate "La couzine"</i>	33cl	5 €
<i>Bière Corse à la Châtaigne Pietra</i>	33cl	5 €
<i>Kür</i>	10cl	4 €
<i>Kür Royal au Champagne</i>	10cl	11 €
<i>Martini</i>	5cl	5 €
<i>Ricard</i>	3cl	4 €
<i>Porto</i>	5cl	5 €
<i>Gentiane</i>	5cl	4 €
<i>Get 27 ou 31</i>	5cl	6 €
<i>Whisky Ballantine's</i>	5cl	6 €
<i>Whisky Glenfiddich 12 ans d'age</i>	5cl	9 €
<i>Whisky Jura Journey Single Malt</i>	5cl	9 €
<i>Whisky Japonais, Nikka</i>	5cl	11 €
<i>Bailey's</i>	5cl	6 €
<i>Cognac XO, Gold, J&L Charlemagne</i>	5cl	11 €
<i>Soda : (Cola, tonic, etc...) ou Jus de fruits : (orange, pomme, ananas, tomate)</i>	33cl	3 €

Notre sélection de vins au verre (15 cl)

Auvergne

Blancs

2018, *Côtes d'Auvergne, AOP, Benoît Montel, Bourrassol* 6 €

Rouges

2018, *Côtes d'Auvergne, AOP, Chateaugay, Benoît Montel* 6 €

2017, *Côtes d'Auvergne, AOP, Boudes, Origine, Annie Sauvat* 7 €

Rosés

2018, *Côtes d'Auvergne, AOP, Benoît Montel* 6 €

Loire

Blanc

2018, *Le domaine, Sevre et Maine sur lie, muscadet, AOP* 6 €

2018, *Sancerre, Millet Jean Paul et Jean Luc, AOP* 6 €

Rouges

2017, *Saumur Champigny, AOP, Domaine du vieux bourg* 7 €

2018, *Lulu d'Alouette, Anjou, AOP, Bio* 7 €

2018, *St Nicolas de Bourgueuil, La Chevalerie* 6 €

Bourgogne

Blancs

2017, *Mâcon Village*, **AOP**, *Buissonnier* 7 €

2018, *Viré-Clessé, cuvée spéciale, cave de Viré*, **AOP** 7 €

Rouges

2018, *Domaine De Naisse, Brenot-Béranger, Pinot Noir*, **AOP** 7 €

Côtes du Rhône

Blancs

2018, *Viognier, Pichon*, **AOP** 7 €

Rouges

2018, *Nat & Sens, Syrha, Sans Sulfites ajoutés, vin naturel*, **AOP** 6 €

2018, *Saint Joseph, Les Mariniers du fleuve, Cave Saint Désirat*, **AOP** 9 €

2018, *Muscadelle, Syrha, Sylvain Badel, Collines Rhodaniennes*, **AOP** 7 €

2017, *L'appel des Sereines, Syrha* 7 €

Languedoc et Roussillon

Rouges

2017, *Pic Saint Loup, Fontanes*, **AOP** 7 €

2017, *Côtes du Roussillon, Les Sorcières du Clos des Fées*, **AOP** 7 €

Bordeaux

2016, *Crésus* AOC 5 €

Strangers, Blanc Moelleux

2016, *Tokaji kesői, Furmit* 7 €

Nos bulles

Champagne

Le Brun de Neuville

Cuvée Chardonnay 40 €

Bauser

Champagne brut 40 €

Champagne brut rosé 42 €

Gosset

Grande Réserve 75 €

Ruinard

Champagne brut 80 €

Bollinger

Spécial Cuvée 90 €

Dom Perignon

2006, *Cuvée vintage* 175 €

Champagne A la coupe (10 cl)

Champagne Bauser ou Le Brun de Neuville 10 €

Champagne Bauser Rosé 11 €

Prosecco

Cornèr

2017, *Valdobbiadene* 25 €

Alsace

Blancs

2015, <i>Sylvaner « Réserve »</i> , AOP , <i>Willm</i>	34 €
2017, <i>Alsace</i> , <i>Domaine Marcel Deiss</i> , AOP , BIO	39 €

Beaujolais

Rouges

2018, <i>Morgon « Les Charmes »</i> , <i>Pascal Chatus</i> , AOP	24 €
2018, <i>Chiroubles</i> , <i>Domaine de la Grosse Pierre</i> , AOP	26 €

Bourgogne Blancs

2017, <i>Saint-Véran, Thierry Drouin, AOP</i>	48 €
2017, <i>Mâcon Village, Buissonnier, AOP</i>	32 €
2018, <i>Monthelie, La combe de Danay AOC</i>	49 €
2017, <i>Monthelie, Auxey-Duresses, "Les Hautes", AOC</i>	57 €
2018, <i>Viré-Clessé, Cuvée spéciale, cave de Viré, AOP</i>	31 €
2018, <i>Viré-Clessé, Grande Cuvée, cave de Viré, AOP</i>	31 €
2015, <i>Pouilly Fuissé, Thibert, AOP</i>	48 €
2017, <i>Côtes de nuits-villages, Désertaux Ferrand, AOP</i>	39 €
2017, <i>Hautes côtes de Beaune, Manoir de Mercey, clos des Dames, AOP</i>	37 €
2018, <i>Chablis, Jean Marc Brocard, Vieilles vignes, les Malantes, BIO, AOP</i>	37 €
2016, <i>Chassagne Montrachet, domaine F.picard, AOP</i>	79 €

Bourgogne Rouges

2018, <i>Domaine De Naisse, Brenot-Béranger, Pinot Noir, AOP</i>	32 €
2017, <i>Hautes côtes de Beaune, Manoir de Mercey, Au Paradis, AOP</i>	37 €
2016, <i>Givry, Louis Jadot, AOP</i>	42 €
2017, <i>Côte de nuits- Villages, Domaine Dubois, AOP</i>	42 €
2016, <i>Mercrey 1er Cru, Clos Paradis, Domaines F.Picard, AOP</i>	42 €
2016, <i>Monthelie, Penand-Vergelesses, AOC</i>	61 €
2015, <i>Rully, Louis Latour AOP</i>	49 €
2014, <i>Gevey-Chambertin, Domaine Faiveley, AOP</i>	75 €
2015, <i>Nuit Saint Georges, Maison Ambroise, AOP</i>	75 €
2017, <i>Beaune Premier Cru, Récolte du Domaine, Château de Meursault, AOP</i>	85 €
2016, <i>Chassagne Montrachet, Vieilles vignes, Bruno Colin, AOP</i>	95 €
2015, <i>Alo-x Corton, Domaine Rapet, AOP</i>	90 €
2015, <i>Pommard, Les Perrières, Jean-Michel Gaunoux, AOP</i>	95 €

Auvergne & Région

Blancs

2018, <i>Côtes d'Auvergne, Benoît Montel, AOP,</i>	23 €
2019, <i>Côtes d'Auvergne « 809 », chardonnay, Desprat, AOP,</i>	25 €
2017, <i>Côtes d'Auvergne « La Frondeuse », chardonnay, Pierre Goigoux, AOP,</i>	29 €
2016, <i>Côte d'Auvergne, "La Légendaire", Pierre Desprat, AOP,</i>	39 €
2017, <i>Côte d'Auvergne, Privilège, Saint Verny, AOP,</i>	36 €
2018, <i>Saint Pourçain, Domaine Grosbot-Barbara, Le vin D'Alon, AOP,</i>	29 €

Rouges

2018, <i>Côtes d'Auvergne, Cuvée Toscane d'Auvergne, Pierre Deshores, AOP</i>	23 €
2018, <i>Côtes d'Auvergne, Chateaugay, Benoît Montel, AOP</i>	25 €
2017, <i>Côtes d'Auvergne, Boudes, Origine, Annie Sauvat, AOP</i>	32 €
2015, <i>Côte d'Auvergne, Privilège, Saint Verny, AOP</i>	36 €
2016, <i>Côte d'Auvergne, Basalte, Saint Verny, AOP</i>	36 €
2017, <i>Côte d'Auvergne, "La Légendaire", Desprat, AOP</i>	36 €
2016, <i>Saint Pourçain, Domaine Grosbot-Barbara, La Chambre d'Edouard, AOP,</i>	30 €
2016, IGP <i>Puy de Dôme, « Pinot Noir », La Frondeuse, Pierre Goigoux</i>	29 €
2018, IGP <i>Puy de Dôme, « Le Damas Noir » Pierre Goigoux</i>	32 €

Rosés

2018, <i>Côtes d'Auvergne, Benoît Montel, AOP</i>	23 €
---	------

Vallée de la Loire

Blancs

2018, <i>Sancerre, Millet Jean Paul et Jean Luc</i> , AOP	27 €
2017, <i>Sancerre, Michel Laurent, Grande Réserve</i> , AOP	29 €
2017, <i>Saumur « Les Fresnettes » château de Target</i> , AOP	31 €
2017, <i>Haut Poitou, Domaine La Tour Beaumont Morgeau, Sauvignon Blanc</i> , AOP	29 €
2018, <i>Le domaine, sevre et maine sur lie, muscadet</i> , AOP	30 €

Rouges

2018, <i>Lulu d'Alouette, Anjou</i> , Bio, AOP	29 €
2018, <i>La tour Beaumont, gamay</i>	29 €
2017, <i>Saumur Champigny, Domaine du vieux bourg</i> , AOP	32 €
2016, <i>Saumur Champigny, Domaine de Target</i> , AOP	32 €
2018, <i>Saumur Champigny, Domaine de Sanzay, Les Tuffes</i> , AOP	29 €
2017, <i>Sancerre, Domaine Paul Cherrier</i> , AOP	29 €
2017, <i>Sancerre, Grande Réserve</i> , AOP	29 €
2018, <i>St Nicolas de Bourgueuil, La Chevalerie</i> , AOP	26 €
2017, <i>St Nicolas de Bourgueuil, Alain Lorieux</i> , AOP	26 €
2017, <i>St Nicolas de Bourgueuil, Mellier de l'Épaisse, Terra Vitis</i>	28 €

Vallée du Rhône

Blancs

2016, Côte du Rhône « Autour de la chapelle » La Guicharde BIO dynamique	31 €
2018, Côte du Rhône, Viognier, Christophe Pichon	31 €
2017, Saint Joseph, Lyseras, AOP	43 €
2017, Saint Joseph, Fruit d'Avilleran, François Villard, AOP	43 €
2016, Châteauneuf du Pape, Château Mont-Redon, Abeille-Fabre, AOP	66 €
2016, Collines Rhodaniennes, Viognier, Diapason, Christophe Pichon, AOP	66 €
2017, Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron, AOP	68 €
2017, Condrieu, Les Terrasses du Palat, François Villard	68 €

Rouges

2018, Nât & Sens, Syrha, Sans Sulfites ajoutés, vin naturel	25 €
2018, Collines Rhodaniennes, Syrah, les vignes d'à côté, Yves Cuilleron, AOP	29 €
2018, Collines Rhodaniennes, Muscadelle, Syrha, Sylvain Badel, AOP	29 €
2017, L'appel des Sereines, Syrha, François Villard	32 €
2017, Crozes Hermitage, Alain Graillot, AOP	43 €
2016, Crozes Hermitage, "Laya" Yves Cuilleron, AOP	43 €
2016, Crozes Hermitage, Certitude, François Villard AOP	43 €

Vallée du Rhône (suite)

2018, <i>Saint Joseph, Les Mariniers du fleuve, Cave Saint Désirat, AOP</i>	38 €
2017, <i>Saint Joseph, Poirre et Sol, François Villard, AOP</i>	43 €
2017, <i>Cairanne, Juliette Avril, AOP</i>	25 €
2016, <i>Châteauneuf du Pape, Domaine Chante Cigale, AOP</i>	63 €
2015, <i>Châteauneuf du Pape, Château Mont-Redon, Abeille-Fabre, AOP</i>	66 €
2016, <i>Côtes du Vivarais, Cuvée Emma, Domaine Gallety, AOP</i>	66 €
2016, <i>Cornas, Jowet, François Villard AOP</i>	63 €
2017, <i>Côte Rôtie, Promesse, Christophe Pichon</i>	88 €
2015, <i>Côte Rôtie, La Comtesse en Côte Blonde, Christophe Pichon, AOP</i>	135 €

Sud Ouest

Blancs

2018, <i>Villa Dria, Jardin Secret, côtes de Gascogne, IGP (moelleux)</i>	29 €
2018, <i>Villa Dria, Côte Sauvage, Colombard sauvignon, côtes de Gascogne, IGP (sec)</i>	32 €

Rouges

2016, <i>Marcillac, cuvée tradition, AOC</i>	22 €
2014, <i>Cahors, Le Cèdre, Château du Cèdre, BIO, AOP</i>	65 €

Languedoc

Blancs

2017, <i>Pays d'Oc, Peyrals Blanc, Chateau Haut Blanville</i>	26 €
2017, <i>La Clape, Château Rouquette sur mer, Cuvée Henri Lapierre, Jacques Boscary</i>	45 €
2014, <i>Mas de Daumas Gassac</i>	65 €
2015, <i>Pays d'Oc, LVB, Jeff Carrel</i>	29 €
2017, <i>Terrasses du Larzac, Le Clos du Serres, Saut du Poisson</i> BIO, AOP	32 €

Rouges

2016, <i>Pic Saint Loup, Fontanes</i> , AOP	32 €
2017, <i>Pic Saint Loup, Château Lancyre</i> , AOP	32 €
2016, <i>Pic Saint Loup, Ermitage, Tour de pierres</i> , BIO, AOP	42 €
2016, <i>Grès de Montpellier « Cuvée Le Grès » Domaine de Roquemale</i> , BIO, AOP	26 €
2013, <i>Grès de Montpellier, Clos 1955, Chateau Haut Blanville</i> , AOP	59 €
2016, <i>Languedoc, La Chapelle de Bèbian, Pézenas</i>	36 €
2017, <i>Terrasses du Larzac, Haut de Terval</i> , AOP	32 €
2017, <i>Terrasses du Larzac, Mas de Conscience, L'éveil</i> , BIO, AOP	36 €
2018, <i>Terrasses du Larzac, Le Clos du Serres, Sainte Pauline</i> , BIO, AOP	36 €

Languedoc (suite)

2017, <i>Languedoc, l'hermitage des peyrals, Château Haut Blanville</i>	36 €
2018, <i>Languedoc, Mas de Conscience, la petite prise....</i> BIO, AOP	29 €
2016, <i>Massif de la Clape, cuvée Amarante, Château Rouquette</i>	39 €
2015, <i>Faugères, Ollier-Taillefer, Grande Réserve,</i> BIO, AOP	35 €
2016, <i>Vin de Pays d'Hérault, Domaine La Barthassade, Billes de Grenache</i>	36 €
2013, <i>Vin de Pays d'Hérault, Domaine de la Grange des Pères</i>	295 €

Roses

2019, <i>Pic Saint Loup, Les Almades,</i> AOP	28 €
2019, <i>Puech haut, Argali, Saint Drézéry,</i> AOP	32 €

Roussillon

Blancs

2016, <i>Côtes du Roussillon, Lafage Centenaire</i>	36 €
2018, <i>Côtes Catalanes, IGP, Le canon du Maréchal, muscat-viognier</i> BIO	30 €

Rouges

2016, <i>Côtes du Roussillon, Les Sorcières du Clos des Fées, Hervé Bizeul,</i> AOP,	-	34 €
2015, <i>Fitou, Château Leucate-Cezelly,</i> AOP,		38 €
2017, <i>Côtes du Roussillon Village, Domaine de Lafage, Lieu dit : Narassa,</i> AOP,		41 €
2013, <i>Côtes du Roussillon, Domaine Brial, Crest petit,</i> AOP		66 €

Bordeaux

Rouges

2016, <i>Crésus</i> , AOC	24 €
2013, <i>Médoc, Cru Bourgeois, Château Poitevin</i> , AOP	40 €
2016, <i>Saint Émilion, La rose Piney</i> , AOP	39 €
2016, <i>Haut Médoc « L'oratoire de Chasse-Spleen »</i> , AOP	42 €
2014, <i>Saint Émilion, Grand Cru, Etoiles de mondorion</i> , AOP	39 €
2012, <i>Saint Émilion Grand cru « Les Menuts » Château La Grâce Dieu</i> , AOP	68 €
2015, <i>Pomerol, Château Valois</i> , AOP	70 €
2114, <i>Pomerol, Clos des Litanies, Joseph Janoueix</i> , AOC	72 €
2015, <i>Saint Julien, Chateau Lagrange, grand cru classé</i> AOP ,	79 €
2013, <i>Saint Estephe, Château Segurde Cabanac</i> , AOP	48 €
2012, <i>Saint Estephe, Les pèlerins de Lafon Rochet</i> , AOP	95 €
2008, <i>Pauillac, Chateau Haut Batailley</i> , AOP	98 €
2012, <i>Margaux, Château Giscours</i> , AOP	155 €

Côtes de Provence

Rouges

2016, <i>Roquebrune sur Argens « La Bouverie », Domaine de Marchandise, AOP</i>	32 €
2016, <i>Gibonne Tentation, AOP</i>	34 €
2017, <i>Patrimonio, Domaine Gentile, AOP</i>	34 €

Roses

2018, <i>M de Minuty, AOP</i>	32 €
2019, <i>Roquebrune sur Argens « La Bouverie », Domaine de Marchandise, AOP</i>	32 €

Vins Etrangers

Blancs Moelleux

2016, <i>Tokaji kesoi, Furmit, 50 cl</i>	23 €
--	------

Rouges

2015, <i>La Cetto, Petite Syraha, Mexique</i>	32 €
2012, <i>Syrah Trocken Sig Olivier Zeter réserve Allemagne</i>	55 €
2012, <i>Barolo, Terre del Barolo, Italie</i>	55 €

Nos Eaux

<i>Chateldon / Orezza / Volvic 75 cl</i>	6 €
--	-----