



Ouvert de 12h00 à 15h30 et de 19h00 à 22h00



Carta disponible en español
English menu available



LES STARTERS CULINAIRES

L'ENTRÉE STATION COSMOS // 9 €

St-jacques et gambas en cylindre, granulat de quinoa iodé, salade de wakame, gingembre, mangue.

SALADE THAÏ AUX SAMOSSAS ET CREVETTES // 7 €

Samossas de légumes, crevettes panko

TOMATE MOZZARELLA // 7 €



SALADE VÉGÉTALE DE PETIT ÉPEAUTRE // 7 €

Sauce au citron

TRIO DE CHARCUTERIES, LÉGUMES FAÇON ANTIPASTI // 7 €

Jambon de Bayonne, chiffonnade de coppa, chorizo

MÉLANGE TEX-MEX // 7 €

Guacamole & tortillas, onion rings, taquitos, jalapenos peppers



LES PLATS

LE PLAT STATION COSMOS // 19 €

Grenadin de veau snacké, purée de patate douce, petits pois

BURGER // 14 €

Pain burger bio, steak haché, pastrami, galette de pomme de terre, cheddar, tomate, sauce burger

BURGER FISH // 15 €

Pain burger bio, cabillaud pané, sauce tartare

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD // 15 €

Sauce tartare maison

MIGNON DE PORC, JUS COURT À LA MORILLE // 17 €

Purée façon Joël Robuchon

POKE BOWL // 14 €

Saumon, crevettes, concombre, pickles de mangue, chips de manioc au wasabi, riz parfumé et salade thaï wakame

PÂTES FRAÎCHES AU SAUMON // 14 €

Macaroni, saumon fumé, courgette, spaghetti de carotte, crème citronnée



RISOTTO AUX LÉGUMES // 14 €

Tagliatelles de courgette, spaghetti de carotte, asperges vertes



LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT // 8 €

Glace vanille, crème sous pression

COUPE GLACÉE AU CHOCOLAT SUISSE // 7 €

Boule chocolat suisse, granola, crème sous pression, trait de Nutella

FROMAGE BLANC MUESLI // 7 €

Cranberry, mure, confiture de cerise noire

SALADE DE FRUITS FRAIS // 7 €

Pastèque, melon, sirop poivre de Timut, baie de passion

L'EXOTIQUE // 7 €

Croustillant à la noix de coco, compotée d'ananas, mousse à la mangue, coulis mangue-passion

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE // 7 €

Crèmeux au citron, sablé au sucre muscovado bio, meringue

MADELEINE, CRÉMEUX VANILLE // 8 €

Framboise, mure, confiture de framboise

ASSIETTE DE FROMAGES // 8 €

Mimolette, beaufort, comté, chabichou



SÉLECTION ENFANTS - 12 ANS

LES PLATS

MIGNON DE PORC, JUS COURT À LA MORILLE // 7,50 €

Purée façon Joël Robuchon

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD // 7,50 €

Sauce tartare maison, petite salade d'herbes

PÂTES FRAÎCHES SAUCE BOLOGNAISE MAISON // 7,50 €

Pâtes macaroni, bœuf français, tomate et aromates

LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT // 4 €

Glace à la vanille, crème sous pression

COUPE GLACÉE BONBON // 4 €

Glace bonbon bleu, glace barbe à papa, crème sous pression, mini-chamallows

COUPE GLACÉE // 4 €

Boule de chocolat suisse, granola, crème sous pression, trait de Nutella



LES BOISSONS

LES SODAS 33 cl // 3 €

Coca-Cola, Coca-Cola zero, FuzTea Pêche, Sprite, Oasis

Orangina 25 cl // 3 €

LES EAUX

Evian 33 cl // 2,50 €

Badoit rouge 33 cl // 3 €

LES JUS DE FRUITS 25 cl // 3 €

Pomme, Exotique ou Orange

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20 €
Café Long	2,20 €
Double expresso	3 €
Décaféiné	2,20 €
Machiatto (café crème)	2,20 €
Café Latte Machiatto (grand crème)	3,60 €
Cappuccino	3 €
Café Latte caramel	4 €
Café Latte Cookie	4 €
Chocolat Chaud	2,50 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

1664 33cl	5 €
San Miguel 33 cl	5 €
Grimbergen blonde 33 cl	5 €
Brooklyn 33 cl	5,30 €
La Bête 33cl	5,30 €
Tourtel Twist Citron 275 cl	3,20 €

LES THÉS ET INFUSIONS

Thé Earl Grey	2,50 €
Thé English Breakfast	2,50 €
Thé noir Fruits Rouges	2,50 €
Thé vert Menthe	2,50 €
Infusion Camomille	2,50 €
Infusion Ginger	2,50 €
Infusion Menthe	2,50 €

LES VINS

LES VINS BLANCS //

	bouteille 75 cl	Verre 15 cl
AOC Haut-Poitou Domaine La Tour Beaumont, cépage sauvignon	18 €	
AOP Anjou, Les 3 Poiriers cépage chenin, vin bio	21 €	6 €
AOC Sancerre, Domaine Fouassier cépage sauvignon, vin bio	29 €	6,50 €

LES VINS ROSÉS //

AOC Haut-Poitou, Domaine La Tour Beaumont cépage cabernet	18 €	
AOP Bandol, Domaine du Valdaray cépage mourvèdre, grenache	21 €	6 €
AOC Bordeaux, Dourthe N°1 cépage cabernet franc, sauvignon, merlot	21 €	6 €

LES VINS ROUGES //

AOC Haut-Poitou Tradition, Domaine La Tour Beaumont, cépage cabernet franc	21 €	
AOC Anjou rouge « Les Hautes Bruyères » cépage Cabernet franc, vin BIO	25 €	6,5 €
AOC Bordeaux DOURTHE, cépage cabernet franc, sauvignon, merlot	21 €	6 €
AOC Saint-Emilion Château Perey Chevreuil, cépage merlot	34 €	7,50 €
AOC Pessac-Léognan, Domaine de Larrivet Haut-Brion	36 €	8 €