

LA COZMA

RESTAURANT  BAR

Savoyard de Aiz



LA COZNA

RESTAURANT BAR

le BAR

■ Bière pression

Paulaner blonde originale 25cl.....	4,10€
BAS Ambrée 25cl	
(bière de Savoie).....	5,10€

■ Apéritifs

Kir : cassis, châtaigne, mure, pêche, myrtille.....	4,90€
Ricard.....	4,20€
Pastis 51.....	4,20€
Spritz au Crément de Savoie :	
Apérol ou Saint Germain.....	12,50€
Martini blanc ou rouge.....	4,20€
Porto rouge.....	4,20€
Suze.....	4,20€
Coupe de Champagne.....	12€

■ Alcool

Rhum blanc.....	9,50€
Rhum ambré.....	9,50€
Whisky J&B.....	9,50€
Whisky Haig Club.....	11€
Whisky Jack Daniel's.....	11€
Whisky Talisker.....	15€
Bourbon Bulleit.....	12€
Gin Tanqueray.....	11€
Vodka Smirnoff.....	9,50€
Cognac Hennessy.....	12€
Tequila Camino.....	9,50€
Malibu.....	9,50€

■ Digestifs

Génépi.....	8,50€
Chartreuse verte.....	12€
Poire.....	8,50€
Prune.....	8,50€

■ Eaux

Minérale gazeuse 33cl.....	4,60€
Evian 33 cl.....	4,60€
Minérale gazeuse 75cl.....	7,90€
Evian 75cl.....	7,90€

■ Softs

Pepsi.....	4,60€
Pepsi Max.....	4,60€
Limonade artisanale	
de Savoie Alpic.....	4,90€
Orangina.....	4,60€
Schweppes Tonic.....	4,60€
Schweppes Agrum.....	4,60€
Ice Tea.....	4,60€
Jus de fruit : orange, fraise, tomate, pomme.....	4,60€
Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, menthe, citron.....	3,30€
Diabolo à la Limonade artisanale : gre- nadine, fraise, pêche, menthe, citron	4,90€

■ Boissons chaudes

Café.....	2,30€
Café crème.....	2,50€
Café allongé.....	2,70€
Café double.....	4,50€
Grand crème.....	4,70€
Chocolat.....	4,30€
Thé.....	4,30€
Infusion.....	4,30€
Chocolat viennois.....	5,80€
Café viennois.....	5,80€
Cappuccino.....	5,80€
Irish coffe.....	12,10€

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

les FORMULES

du midi

■ 25€ ■

La Pasta Cozna : linguines, crème, viande de boeuf séché des Alpes, oignons & Tomme de Savoie
Linguine, cream, dried beef from the Alps, onions & Tomme de Savoie

Ou

Diots de Savoie à la Mondeuse, gratin dauphinois & légumes de saison.
Local sausage with local red wine sauce, gratin dauphinois & seasonal vegetables.

Dessert au choix

■ 30€ ■

Cozna Burger : steak haché frais 180G, fromage à raclette, lard fumé, confit d'oignons, sauce
Cozna, cornichons, frites de patates douces & salade verte
*180G fresh minced steak, raclette cheese, smoked bacon, onion confit, Cozna sauce, pickles,
sweet potato fries & green salad*

Ou

Tartare de bœuf charolais au couteau, sauce barbecue de La Cozna
& ses condiments, frites de patates douces
Charolais beef tartare, La Cozna barbecue sauce & condiments, sweet potato fries

Dessert au choix

la Cozna

LA COZNA

RESTAURANT  BAR

— les — ENTREES

starters

- Œuf poché accompagné de sa mousseline de patate douce
aux 4 épices, copeaux de bœuf séchés des Alpes10,90€
*Poached egg accompanied by sweet potato mousseline with 4 spices,
dried beef shavings from the Alps*
- Velouté d'endives, quenelle de chèvre frais
& son crumble à la noisette 11,90€
Endive soup, fresh goat's cheese quenelle & hazelnut crumble
- Tataki de truite saumonée de la région au sésame,
sauce teriyaki & légumes croquants17,90€
*Regional salmon trout tataki with sesame, teriyaki sauce
& crunchy vegetables.*
- Crème brûlée au Beaufort & sa tartine de jambon cru13,90€
Beaufort crème brûlée & raw ham toast

MENU ENFANT

Kid's menu 14,90€

*Pavé de truite - Trout loaf
ou
Filet de poulet pané aux cornflakes - nuggets*

Accompagnement au choix - Side dish :
*Frites de patates douces - sweet potatoes fries
ou
Riz basmati - rice*

Glace 1 boule

LA COZNA

RESTAURANT BAR

— les —

LES PLATS

main course

- Cozna burger : steack haché frais 180g, fromage à raclette, lard fumé, confit d'oignon, sauce Cozna, roquette et cornichons frites de patates douces.....22,90€
Cozna burger: fresh steack beef 180g, raclette cheese, smoked bacon, onion confit, Cozna sauce, green salad and pickles, sweet potatoes fries
- Magret de canard rôti & sa sauce myrtilles, gratin dauphinois & légumes de saison.....35,90€
Roasted duck breast & blueberry sauce, gratin dauphinois & seasonal vegetables.
- Tartare de bœuf charolais au couteau, sauce barbecue de La Cozna & ses condiments, frites de patates douces22,90€
Charolais beef tartare, La Cozna barbecue sauce & condiments, sweet potato fries
- Pavé de sandre grillé au combava & son riz pilaf.....26,90€
Grilled zander steak with combava and pilaf rice
- La Pasta Cozna : linguine, crème, viande de boeuf séché des Alpes, oignons & Tomme de Savoie17,90€
Linguine, cream, dried beef from the Alps, onions & Tomme de Savoie
- Mignon de porc basse température & sa sauce citronnée au miel, mousseline de patates douces.....23,90€
Low temperature pork tenderloin & lemon honey sauce, sweet potato mousseline.

LA COZNA

RESTAURANT BAR

— les —

SPECIALITES SAVOYARDES

Les fondues (2 personnes minimum)

- Fondue savoyarde & salade verte
(Comté, Abondance, Beaufort)..... 21,90€/pers.
- Fondue savoyarde aux morilles & salade verte
(mushrooms)..... 28,50€/pers.
- Fondue savoyarde, salade verte & charcuterie
(Comté, Abondance, Beaufort)..... 27,50€/pers.
- Fondue savoyarde aux morilles, salade verte
& charcuterie (mushrooms)..... 31,50€/pers.

Les tartiflettes servies avec salade verte (with green salad)

- Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier
du Grand Bornand..... 23,90€
- Tartiflette aux morilles (mushrooms)..... 27,90€
- Raclette fermière (nature, 2 pers. minimum)..... 28€/pers.
Servies avec salade verte, pommes de terre & assortiment
de charcuterie
Mini. 2 pax, accompanied with green salad & charcuterie
- Diots de Savoie à la Mondeuse, gratin dauphinois
& légumes de saison..... 17,90€
*Local sausage with local red wine sauce , gratin dauphinois & seasonal
vegetables*

LA COZNA

RESTAURANT BAR

— les —

FROMAGES

cheeses

- Assiette de fromages locaux 10,50€
Local cheese
- Faisselle du Grand Bornand & son coulis de myrtilles 8,50€
Grand Bornand fresh cheese with blueberry coulis

— les —

DESSERTS

desserts

- Moelleux au chocolat noir & son cœur chocolat blanc,
coulis de framboise 12€
Dark chocolate cake with white chocolate heart, raspberry coulis.
- Tarte myrtilles & sa glace vanille 11€
Blueberry tart with vanilla ice cream.
- Panacotta à la vanille & son coulis de fruits rouges 11€
Vanilla panacotta & red fruit coulis.
- Verrine aux pommes de Savoie, caramel au beurre salé,
spéculos & sa chantilly miel – canelle 11€
*Savoy apple verrine, salted butter caramel, speculoos
& honey-cinnamon whipped cream*

LA COZNA

RESTAURANT BAR

les

GLACES

ice cream

Parfums au choix : *Caramel beurre salé, chocolat au lait, menthe, poire williams des vergers de Haute Savoie, génépi, citron jaune, vanille, framboise, cassis, café*

2 boules.....	6,90€
3 boules.....	8,50€
Supplément chantilly.....	1,50€

Coupe de glace sans alcool

- Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly.....11,90€
- Chocolat Liégeois.....11,90€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly
- Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, café.....11,90€

Coupes de Glaces Alcoolisées

- La Savoyarde 3 boules génépi arrosées de génépi.....13,90€
- La Coupe Poire.....13,90€
Sorbet poire williams des vergers de Haute Savoie arrosés d'eau de vie de poire
- La Coupe After Eight.....13,90€
Sorbet menthe, glace chocolat au lait, Get 27
- Coupe Colonel Sorbet citron, vodka.....13,90€

la CozNA