



STATION COSMOS HOTEL



SPACE LOOP RESTAURANT

LES STARTERS CULINAIRES CULINARY STARTERS // LOS ENTRANTES



L'ENTRÉE STATION COSMOS // 9 €

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

- STATION COSMOS STARTER // Scallop and gambas prawn cylinder, tangy quinoa, wakame, ginger, mango salad
- ENTRANTE BLUE-STATION // Vieiras y gambas, granulados de quinoa iodado, ensalada de wakame, gengibre, mango

SALADE THAÏ AUX SAMOSSAS ET CREVETTES // 7 €

Samossas de légumes, crevettes panko

- THAI SALAD WITH SAMOSSAS AND PRAWNS // Vegetable samosas, prawns in flaky breadcrumbs
- ENSALADA THAI CON SAMOSSAS Y GAMBAS // Samosas de verduras, gambas panko

SALADE VÉGÉTALE DE PETIT ÉPEAUTRE // 6 €

Sauce au citron

- EINKORN VEGETABLE SALAD // lemon sauce
- ENSALADA VEGETAL ESPELTA // salsa de limón

TRIO DE CHARCUTERIES, LÉGUMES FAÇON ANTIPASTI // 7 €

Jambon de Bayonne, chiffonnade de coppa, chorizo

- PORK MEAT TRIO, ANTIPASTI STYLE VEGETABLES // Bayonne ham, Coppa chiffonade, chorizo
- TRIO DE CHARCUTERÍA, VERDURAS ESTILO ENTREMESES // Jamón de Bayonne, cortes finos de jamón Coppa, chorizo

MÉLANGE TEX-MEX // 7 €

Guacamole & tortillas, onion rings, taquitos, jalapenos peppers

- TEX-MEX MIX // Guacamole & tortillas, onion rings, taquitos, jalapeno peppers
- MEZCLA TEX-MEX // Guacamole & tortillas, aros de cebolla, taquitos, pimientos jalapeños

LES PLATS MAIN DISHES // LOS PLATOS PRINCIPALES



LE PLAT STATION COSMOS // 19 €

Grenadin de veau snacké, purée de vitelotte, sphère de saveurs aromatiques aux petits pois

- THE STATION COSMOS // Seared veal medallion, mashed vitelotte potatoes, sphere of aromatic flavours with peas
- STATION COSMOS // Bocadillo de granadina de ternera, puré de vitelotte, esfera de sabores aromáticos con guisantes

BURGER // 15 €

Pain burger bio, steak haché, pastrami, cheddar, tomate, sauce biggy burger

- BURGER // Organic bun, minced steak, pastrami, cheddar, tomato, biggy burger sauce
- BURGER // Pan burger bio, hamburguesa, carne ahumada, queso cheddar, tomate, salsa biggy burger

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD // 15 €

Sauce tartare maison

- COD AND CHIPS // home-made tartar sauce
- PESCADO BACALAO Y PATATAS FRITAS // salsa tártara casera

SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS COURT À LA MORILLE // 17 €

Purée façon Joël Robuchon

- CHICKEN SUPREME, MOREL MUSHROOMS IN PAN JUICES // joel Robuchon style puree
- SUPREMA DE AVE, SALSA DE SETAS // Puré estilo Joël Robuchon

POKE BOWL // 14 €

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

- POKE BOWL // Salmon, prawns, cucumber, mango pickles, cassava crisps with wasabi, aromatic rice and wakame Thai salad
- POKE BOWL // Salmón, camarones, pepino, encurtidos de mango, patatas fritas de mandioca con wasabi, arroz perfumado y ensalada thai wakame

PÂTES FRAÎCHES AU SAUMON, CRÈME CITRONNÉE // 15 €

Macaroni, saumon fumé, courgette, spaghetti de carotte

- FRESH SALMON PASTA, LEMONY CREAM SAUCE // Macaroni, smoked salmon, courgette, carrot spaghetti
- PASTAS FRESCAS AL SALMÓN, CREMA AL LIMÓN // Macarrones, salmón ahumado, calabacin, spaghetti de zanahoria

RISOTTO AUX LÉGUMES // 14 €

Tagliatelles de courgette, spaghetti de carotte, asperges vertes

- VEGETABLE RISOTTO // Courgette tagliatelle, carrot spaghetti, green asparagus
- RISOTTO DE VERDURAS // Tagliatelle de calabacin, spaghetti de zanahoria, espárgagos verdes

LES DESSERTS DESSERTS // LOS POSTRES



STATION COSMOS // 9 €

Perle parfumée au yuzu, sablé au sucre muscovado bio, meringue croustillante

- BLUE-STATION DESSERT // Yuzu scented pearl, organic muscovado sugar shortbread, crispy meringue
- POSTRE STATION COSMOS // Perla perfumada al yuzu, galleta con azúcar muscovado bio, Merengue crujiente

FONDANT AU CHOCOLAT // 7 €

Glace vanille, crème sous pression

- CHOCOLATE FONDANT CAKE // Vanilla ice cream, Chantilly cream
- FONDANT DE CHOCOLATE // Helado de vainilla, nata

COUPE GLACÉE TUTTI FRUTTI // 8 €

Sorbet framboise, sorbet mangue, fruits de saison

- TUTTI FRUTTI ICE CREAM // Strawberry sorbet, mango sorbet, fruits of the season
- COPA DE HELADO TUTTI FRUTTI // Sorbete de frambuesa, sorbete de mango, frutas de temporada

COUPE GLACÉE AU CHOCOLAT SUISSE // 8 €

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

- SWISS CHOCOLATE ICE CREAM // Scoop of Swiss chocolate ice cream, granola, cream, dollop of Nutella
- COPA DE HELADO DE CHOCOLATE SUIZO // Bola de chocolate suizo, granola, nata y trozos de Nutella

L'EXOTIQUE // 7 €

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

- THE EXOTIC // Coconut crunch, pineapple compote, mango mousse, mango and passion fruit coulis
- EXÓTICO // Crujiente de nuez de coco, compota de piña, mousse de mango, salsa mango pasión

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE // 8 €

Crèmeux au citron, sablé au sucre muscovado bio, meringue

- DECONSTRUCTED LEMON TART // Lemon cream, organic muscovado sugar shortbread, meringue
- TARTA DE LIMÓN DECONSTRUIDA // Crema de limón, galleta de azúcar muscovado bio, merengue

MENU ENFANTS CHILDREN'S MENU // MENÚ NIÑOS



SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS COURT À LA MORILLE // 7,50 €

Purée façon Joël Robuchon

- CHICKEN SUPREME, MOREL MUSHROOMS IN PAN JUICES // Joël Robuchon style puree
- SUPREMA DE AVE, SALSA DE SETAS // Puré estilo Joël Robuchon

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD // 7,50 €

sauce tartare maison, petite salade d'herbes

- COD AND CHIPS // home-made tartar sauce, small herb salad
- PESCADO BACALAO Y PATATAS FRITAS // salsa tártara casera, ensalada

PÂTES FRAÎCHES SAUCE BOLOGNAISE MAISON // 7,50 €

Pâtes macaroni, bœuf français, tomate et aromates

- HOME-MADE FRESH PASTA BOLOGNESE // Macaroni pasta, French beef, tomato and herbs
- PASTA FRESCA CON SALSA BOLOGNESE CASERA // Pasta macaroni, ternera francesa, tomate y hierbas aromáticas

FONDANT AU CHOCOLAT // 4 €

Glace à la vanille, crème sous pression

- CHOCOLATE FONDANT CAKE // vanilla ice cream, cream
- FONDANT DE CHOCOLATE // helado de vainilla, nata

COUPE GLACÉE BONBON // 4 €

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

- CANDY ICE CREAM // Blue candy ice cream, candyfloss ice cream, cream, mini-marshmallows
- COPA HELADO BONBON // Helado de caramelo azul, helado de algodón de azúcar, nata, mini-nubes

COUPE GLACÉE // 4 €

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

- ICE CREAM // Scoop of Swiss chocolate ice cream, granola, cream, dollop of Nutella
- COPA DE HELADO // Bola de chocolate suizo, granola, nata, trozos de Nutella



LES BOISSONS

LES SODAS 33 cl // 3,20 €

Coca-Cola, Coca-Cola zero, FuzeTea Péche, Sprite, Oasis

Orangina 25 cl // 2,50 €

LES EAUX 33 cl // 2,50 €

Evian, Badoit verte

LES JUS DE FRUITS 25 cl // 3 €

Pomme, Exotique ou Orange

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 BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,20 €

Café Long 2,20 €

Double expresso 2,20 €

Décaféine 3 €

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 THÉS ET INFUSIONS

The Earl Grey 2,50 €

The English Breakfast 2,50 €

The noir Fruits Rouges 2,50 €

The vert Menthe 2,50 €

Infusion Camomille 2,50 €

Infusion Ginger 2,50 €

Infusion Menthe 2,50 €