

Restaurant Combes

La Carte

Les Salades – Salads

La Maraîchère	7€00
<i>salade, tomate, légumes de saison</i> <i>salad, tomato, vegetable of the season</i>	
La Chèvre et Miel	9€00
<i>salade, tomate, noix, fromage de chèvre, miel, pain de mie</i> <i>salad, tomato, walnuts, goat cheese, honey, toast</i>	
La Gers	12€50
<i>salade, tomate, croûtons, amandes, foie gras, gésiers de volaille</i> <i>salad, tomato, croutons, almonds, foie gras, chicken gizzards</i>	
La Vallespir	11€90
<i>salade, tomate, serrano, manchego, poivron grillé, œuf dur</i> <i>salad, tomato, serrano, manchego, grilled bell pepper, hard-boiled egg</i>	
L'Anchoïade	9€50
<i>Salade, toast, anchois, tomate, œuf dur, poivrons grillés, salade</i> <i>Salad, toasted bread, anchovy, tomato, hard-boiled egg, grilled bell pepper, salad</i>	

Les Entrées – Starters

Potage du Jour.....	4€50
<i>selon saison</i> <i>according to the season</i>	
Farandole de Charcuterie	7€90

Panaché de charcuterie selon arrivées, cornichon, beurre

Mix of cold meat according to delivery, pickle, butter

Escalivade 7€50

Gratin de légumes, toast, salade

Cooked vegetables, toast, salad

Assiette de Serrano accompagné de Manchego ..8€90

Serrano, Manchego, cornichon, beurre

Serrano, Manchego, pickle, butter

Cuisses de Grenouille en Persillade 8€90

8 cuisses de grenouille, ail, beurre, persil

8 frog legs, garlic, butter, parsley

Foie Gras et sa Confiture 9€50

foie gras, toast, confiture du moment

foie gras, toast, jam of the moment

Les Viandes – Meat

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites.

Every meat is served with fries.

Pièce du Boucher 11€50

Pièce de bœuf selon arrivage servie avec sauce au choix.

Butcher's cut according to the delivery, served with sauce.

Magret de Canard 15€00

Filet de magret de canard servi avec une sauce au choix.

Fillet of duck breast served with a sauce.

Boles de Picolat 11€00

*Boulettes de bœuf, porc et veau, servies dans sa sauce catalane.
Meat balls made of beef, pork and veal, served with a catalan sauce.*

Les Poissons – Fish

*Tous nos poissons sont accompagnés de riz.
Every fish is served with rice.*

Morue à la Catalane 12€00

*Morue accompagnée de sauce à base de poivrons.
Cod served with a sauce with bell pepper.*

Paëlla 11€00

*Paëlla dans son poêlon, à base de fruits de mer, de gambas, de poisson, chorizo.
Paella made of seafood, gambas, fish and chorizo.*

Aile de Raie sauce câpres ou beurre rouge 11€50

*Aile de raie accompagnée de sauce aux câpres ou sauce aux œufs de lompe.
Ray served with caper sauce or lumpfish eggs sauce.*

Sole Meunière 16€00

*Sole accompagnée de sa sauce beurre citronné.
Sole served with lemon butter.*

Bullinade 14€00

*Bouillon de queue de lotte accompagnée de gambas, moules et ses toasts.
Monkfish broth served with gambas, mussels and toasts.*

Gambas Persillées 15€00

*Gambas, ail, persil, beurre.
Gambas, garlic, parsley, butter.*

Plat du Jour 9€50

Menu Enfant 8€⁰⁰

Plat

Cordon Bleu

ou

Steak Haché

ou

Filet de Colin

ou

Jambon Blanc

Garniture : Frites ou Riz

Dessert

Glace

ou

Salade de Fruits

Les Desserts

Salade de Fruits 3€50

Ile Flottante 3€50

Crème Catalane 4€00

Mousse Café 3€50

Dessert du Jour 4€00

Fromage de l'Ours 4€00

Fromage blanc nappé de miel et saupoudré de noix.

White cheese topped with honey and some nuts.

Café Gourmand 5€00

Assortiment de deux desserts, chantilly, café.

Two desserts, whipped cream, coffee.

Glace – Ice Cream

1 boule – 1 scoop 2€00

2 boules – 2 scoops 3€00

3 boules – 3 scoops 4€00

Supplément sauce chocolat, caramel ou chantilly 1€.

Additional chocolate sauce, caramel sauce and whipped cream 1€.

Colonel 5€00

Les Boissons – Drinks

Jus de fruits	25cl	2€50
Cocktail sans alcool	25cl	3€50
Coca Cola, Sprite, Fanta	33cl	2€50
Sirop à l'eau.....	25cl	2€00
Espresso.....		1€30
Café Allongé, Déca.....		1€50
Café Crème, Capuccino		2€50
Thé, Infusion.....		2€50
Irish Coffee.....		6€50
Bière	25cl	3€00
Picon Bière	25cl	3€50

Les Appéritifs

Kir	10cl	3€00
Banyuls, Muscat	8cl	3€00
Whisky, Vodka, Gin.....	4cl	4€00
Pastis, Ricard, Baby	2cl	2€50
Americano.....		6€00
Martini.....	6cl	4€50
Byrrh, Suze	6cl	3€00
Sangria Maison	12cl 1€80	25cl 3€50 50cl 6€00
Digestif	4cl	4€00

Les Vins – Wines

Vin de Pays

Rouge, Rosé, Blanc	75cl	9€00
--------------------------	------	------

Les Pichets

Rouge, Rosé, Blanc.....	12cl 1€80	25cl 3€50	50cl 6€00
-------------------------	-----------	-----------	-----------

Les Rouges

	0,37L	0,50L	0,75L
Arnaud de Villeneuve AOP		9,50€	15,00€
Collioure Colline Matisse		13,50€	20,00€
Fitou	9,00€		16,00€
Collioure Culotte			25,00€

Les Blancs

	50cl	75cl
Arnaud de Villeneuve AOP	11,00€	15,00€
Muscat Sec IGP		16,00€

Les Rosés

	50cl	75cl
Arnaud de Villeneuve AOP	9,50€	14,50€
Collioure Cuvée des Peintres	13,50€	20,00€
Raziguères AOP	10,00€	15,00€

Les Eaux

	50cl	150cl
Eau plate	1,50€	2,50€

	50cl	125cl
Eau gazeuse	1,50€	2,50€

Menu Express 12€50

(Servi uniquement le midi en semaine – *for lunch during the week only*)

Au choix : entrée + plat **ou** plat + dessert
Starter + main dish **or** *main dish + dessert*

Entrée

Entrée du jour – Today's Starter

Plat

Plat du Jour – Today's Special

Dessert

Dessert du Jour – Today's Dessert

Le menu complet pour 2€ supplémentaires – Complete menu for 2€ more

Menu Découverte 14€50

(Sauf Dimanche et Jours Fériés – *Except for Sundays and Holydays*)

Entrée

Potage du jour

Anchoïade

Cuisses de Grenouilles en Persillade

Farandole de Charcuterie

Plat

Pièce du Boucher

Aile de Raie

Paëlla

Dessert

Salade de Fruits

Mousse Café

Dessert du Jour

Glaces (2 boules)

Café Gourmand (+3€)

Menu Terroir 17€50

Entrée

Assiette de serrano et son manchego

Escalivade

Plat

Bullinade

Boles de Picolat

Dessert

Crème Catalane

Fromage de l'Ours

Menu Gourmet 20€50

Entrée

Anchoïade

Foie Gras et sa Confiture

Salade du Gers

Plat

Gambas Persillées

Morue à la Catalane

Magret de Canard

Pièce du Boucher

Sole Meunière (+2€)

Dessert

Crème Catalane

Ile Flottante

Salade de Fruits

Dessert du Jour

Glace (2 boules)