



MENÚ

STARTERS

- TERRINA CASERA DE CAMPO 5.90
TERRINA DE CABEZA DE CERDO AL VINO MUSCADET 6.90
ARENQUES TIBIOS CON PATATAS 4.90
TRÍO DE CHAMPIÑONES RELLENOS 5.90
(queso de cabra, rillette de cerdo, mantequilla con perejil)
RILLAUDS TIBIOS, CREMA DE QUESO TOMME DE ANJOU
Y ENSALADA VERD 9.90
CARACOLES X6 7.90 | X12 14.90
GAZPACHO Y BRUSCHETTA CON QUESO FRESCO 6.90
HUEVO CON MAYONESA Y MACEDONIA DE VERDURAS
CASERA 3.90
PUERROS CON VINAGRETA, HUEVAS DE TRUCHA
Y LASCAS DE PARMESANO 4.90
TUÉTANO ASADO CON TOSTADAS DE PAN RÚSTICO 9.90

PLATOS PRINCIPALES

- PASTA COQUILLETES CON TRUFA Y JAMÓN COCIDO 9.90
POLLO DE MAINE CON PATATAS FRITAS CASERAS
1/4 POLLO 12.90 | 1/2 POLLO 23.90
CABECERO DE CERDO «ROI ROSE» CON PATATAS SALTEADAS
AL ESTILO DE LA ABUELA
PARA 1 12.90 | PARA 2 23.90
SALCHICHA A LA PARRILLA, PURÉ DE PATATAS, SALSA DE VINO
PARA 1 12.90 | PARA 2 23.90
TERNERA BOURGUIGNON CON PASTA COQUILLETES 13.90
BLANQUETTE DE TERNERA TRADICIONAL CON ARROZ PILAF 13.90
TAGLIATELLE CON HÍGADO DE TERNERA 14.90
MANITA DE CERDO «MAISON GIRARDEAU» CON PURÉ
DE PATATAS 19.90
MEJILLONES CON PATATAS FRITAS CASERAS 14.90
ENSALADA DE ANJOU 14.90
(rillauds, queso Tomme de Anjou, láminas de champiñón de París,
picatostes, tomate y vinagreta de jugo de carne)
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CALIENTE 13.90
(pimientos y tomates asados, piñones y tostadas de pan con romero)

POSTRES

- BABÁ AL RON 7.90
CREMA CATALANA QUEMADA CON FLOR DE SAÚCO 5.90
PASTEL DE CHOCOLATE CON CARAMELO DE CACAHUETE 6.90
PROFITEROLES 7.90
ARROZ CON LECHE, CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA
Y GALLETA SPECULOOS 4.90
TARTA DE FRUTAS DE TEMPORADA 3.90
COLONEL (sorbete de lima y chupito de vodka) 7.90
FRESAS CON VINO ESPUMOSO 7.90
«TROUGH SAUMUROIS» (sorbete de pera y aguardiente de pera) 7.90
«CAFÉ COCHON» (café con un licor local) 7.90

LA LONJA

SERVIDO CON MAYONESA CASERA Y LIMÓN

- BOL DE GAMBAS 10
«FINE CLAIRE» OYSTERS NO.2
X6 9.90 | X12 18.90
SELECCIÓN DE LA LONJA 12.90
4 ostras, 6 gambas, 6 bigaros de mar (bulots)

A LA PARRILLA

- «BURGER DU COPAIN», PATATAS FRITAS CASERAS 20
(Pan casero con flor de tomillo, ketchup casero, carne
de vacuno ecológica local, guanciale, pepinillos, tomate,
cebolla, rúcula y queso Saint-Nectaire)
BAVETTE DE TERNERA (200 G), PATATAS FRITAS CASERAS 20
STEAK TARTAR (180 G), PREPARADO EN SU MESA
CON PATATAS FRITAS CASERAS 20
ANDOUILLETTE BERNAUDEAU AAAAA
CON PATATAS FRITAS CASERAS
200G 17.50 | 500G 34
PESCADO DEL DÍA A LA PARRILLA
CON RATATOUILLE CASERA 16.90

Origen de las carnes:
Irlanda, Francia (raza Rouge des Prés)

CARNE MADURADA

- CORTE DEL DÍA DE TERNERA ECOLÓGICA
ROUGE DES PRÉS (350 G) 35
GRAN CORTE DE TERNERA ±1,2 KG CON GUARNICIONES
10/100G
(Chuletón, Tomahawk, T-Bone)
y un pequeño regalo de los propietarios
GUARNICIONES : GRATIN DAUPHINOIS, ARROZ, PATATAS
FRITAS, PURÉ DE PATATA, RATATOUILLE Y ENSALADAS
SALSAS: SALSA DE PIMIENTA, SALSA TÁRTARA, SALSA
ENTRECOT, SALSA DE ROQUEFORT, MOSTAZA CON MOSTO
DE UVA, KÉTCHUP CASERO, MAYONESA CASERA

SUPLEMENTOS:

GUARNICIONES 5 | ENSALADA 3 | SALSA 1

QUESOS AFINADOS

TABLA DE 4 QUESOS 8.90
St Maure de Touraine, Morbier, Comté, St Nectaire

PLATO INFANTIL

PASTA/PATATAS FRITAS | JAMÓN 9.90

List of Allergens Available on Request

CARTA DE BEBIDAS



DRAFT BEERS

	25CL	33CL	50CL
1664	3.5	4.5	6.5
GRIMBERGEN BLONDE	4.5	5.5	8.5
BROOKLYN BODEGA RUN	4.5	5.5	8.5
BÊTE BLANCHE	4.5	5.5	8.5
SUPLEMENTO PICON	1.5		

CERVEZA 1664 0,0% SIN ALCOHOL - BOTELLA 37,5 CL 5,5

CERVEZA BACCHUS FRAMBUESA - BOTELLA 37,5 CL 6,5



APERITIVOS

- KIR DE VINO BLANCO 5
- KIR DE VINO ESPUMOSO 5
- PASTIS COMBIER 3
- MARTINI ROSSO 5
- MARTINI BIANCO 5
- OPORTO ROJO 5
- OPORTO BLANCO 5
- SUZE 5
- POMMEAU 5
- GUIGNOLET D'ANJOU 5
- WHISKY CON COLA 7
- CUBA LIBRE 7
- VODKA NARANJA / PIÑA 7



BEBIDAS REFRESCANTES

- BREIZH COLA 33CL 4
- BREIZH COLA SIN AZÚCAR 33CL 4
- OASIS 25CL 4
- ORANGINA 25CL 4
- FUZE TEA 25CL 4
- BREIZH AGRUM 33CL 4
- FANTA NARANJA 25CL 4
- PERRIER 33CL 4
- JARABE 3
- DIÁBOLO 3,2
- ZUMOS DE FRUTA 4



BEBIDAS CALIENTES

- EXPRESSO 2,2
- DOBLE EXPRESSO 4
- CAFÉ DESCAFEINADO 2,2
- CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO 2,4
- CAFÉ CON LECHE GRANDE 4,4
- CAFÉ AMERICANO 2,4
- ESPRESSO "NOISETTE" 2,4
- TÉ 4
- CAFÉ ITALIANO 2,2
- IRISH COFFEE 9

AGUAS

	50CL	1L
NATURAL PLANA PLANCOËT	3	5
CON GAS FINO PLANCOËT	3	5



SPRITZ SELECTION 7,5

- CLASSIC SPRITZ
Combiere liqueur (6cl), Crémant (6cl), sparkling water
- HUGO SPRITZ
Elderflower liqueur (4cl), Crémant (6cl), sparkling water
- GUIGNOLET SPRITZ
cherry liqueur (4cl), Crémant (6cl), sparkling water
- COSMO SPRITZ
Combiere triple sec (4cl), Marie-Antoinette vodka (2cl), lemon juice, cranberry juice, Crémant

COCKTAILS 9

- COSMOPOLITAN
Triple sec Combiere 4cl, vodka Marie-Antoinette 2cl, zumo de limón natural, zumo de arándanos, Crémant
- MARGARITA
Tequila 5cl, triple sec, zumo de lima
- AMERICANO
Campari 3cl, Martini Rosso 3cl, Noilly Prat 3cl
- PIÑA COLADA
Ron blanco 4cl, zumo de piña, crema de coco
- TI' PUNCH
Ron 5cl, sirope de azúcar de caña, lima
- ESPRESSO MARTINI
Vodka 4cl, licor de café 2cl, espresso, sirope de azúcar de caña
- SEX ON THE BEACH
Vodka 4cl, licor de melocotón 2cl, zumo de naranja, zumo de arándanos
- CÓCTEL DE LOS COCHONS
Ginebra Grand Cabaret 5cl, licor de rosa 2cl, limón, tónica
- GIN TONIC
Ginebra 4cl, tónica
- MOJITO
Ron blanco 5cl, lima, menta fresca, azúcar de caña, agua con gas



CÓCTELES BY COMBIER

- ELIXIR TROPICAL
Elixir 4cl, zumo de piña, zumo de limón natural
- PASTÈQUE TWIST
Ginebra 4cl, licor de sandía, zumo de limón natural, sirope de mimosa
- CLOVER CLUB
Ginebra 5cl, zumo de limón natural, sirope de frambuesa
- GOLDEN PINEAPPLE
Licor de piña 4cl, zumo de lima, sirope de azúcar de caña, tónica
- JARDIN SECRET
Original Combiere (triple sec), ginebra Meridor, flor de saúco, pepino, zumo de limón, zumo de manzana



CÓCTELES SIN ALCOHOL 6

- VIRGIN MOJITO
Lima, menta fresca, azúcar de caña, agua con gas
- VIRGIN COLADA
Zumo de piña, puré de coco, azúcar de caña
- MAUVE ESPUMOSO
Sirope de grosella negra y violeta, zumo de limón, agua con gas
- BURBUJAS DE LOCURA
Sirope de flor de saúco y jengibre, zumo de limón, agua con gas