

# LA COMA

## D'ARCALÍS

### SALADES ET ENTRÉES

**SALADE TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE, BACON ET CHAMPIGNONS** · 14 €  
Warm goat's cheese salad with bacon and mushrooms

**SALADE NIÇOISE** · 15,50 €  
Salad Niçoise

**SALADE DE MOZZARELLA FRAÎCHE, TOMATE CONFITE ET BASILIC** · 17,50 €  
Fresh mozzarella salad seasoned with tomato confit and basil

**PLATEAU DE CHARCUTERIE DES PYRÉNÉES** (KMO) · 19,50 €  
Selection of Pyrenean cold cuts

**VELOUTÉ DE POTIRON ET CAROTTES** (ECO) · 15,50 €  
Pumpkin and carrot soup

**CANNELLONI À LA VIANDE RÔTIE ET PARMESAN GRATINÉ** · 17,50 €  
Cannelloni filled with roasted meat with parmesan

**MACARONI DE MONTAGNE AUX CÔTELETTES ET SAUCISSE** · 16,50 €  
Mountain macaroni with ribs and sausage

### GRILLADE / GRILLED

**LA BONNE SAUCISSE « ESPARRACADA » (OUVERTE)** (KMO) · 17,50 €  
Local pork sausage

**POULET DÉOSSÉ ET MARINÉ AUX HERBES** (KMO) · 18,50 €  
Filet of chicken marinated in herbs

**CÔTELETTES ET CÔTES-FILET D'AGNEAU** (KMO) · 27,50 €  
Lamb ribs and chops

**SUPRÊME DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES ET ÉPINARDS** · 19,50 €  
Filet of salmon with vegetables and spinach

CONÇU POUR DEUX PERSONNES / MINIMUM TWO PEOPLE\*

**GRILLADE SPÉCIALE** · 39 €  
**AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE** (porc, poulet, agneau, veau)  
Special barbecue (pork, chicken, lamb, veal) with vegetables and potato

**CÔTE DE VACHE, RACE (NEGRA AVILEÑA), minimum 1,2 kg** · 80 €  
T-bone steak (Negra Avileña) minim 1.2kg.

\*prix par plat / price per dish

### PAS ENVIE DE GRILLADE ? / OFF THE GRILL

· 18,50 € ·  
**ESCALOPE NAPOLITAINE AVEC  
POMMES DE TERRE ET SALADE**  
Veal escalope a la Napolitana  
with potatoes and salad

· 18,50 € ·  
**POULET RÔTI CONFIT AUX  
CHAMPIGNONS**  
Slow cooked roasted chicken with  
wild mushrooms

· 20,50 € ·  
**LA MORUE AU FOUR  
TRADITIONNELLE**  
Traditional oven baked cod

## RIZ / RICE DISHES

· 17,50 € ·

### RIZ DE MONTAGNE

Mountain rice

· 17,50 € ·

### RIZ AUX LÉGUMES GRILLÉS ET CALAMARS

Rice with grilled vegetables and squid

· 19,50 € ·

### RIZ DU DIMANCHE

(seiche, poulet, secret de porc et saucisse)

Special Sunday rice (squid, chicken, pork and sausage)

## PIZZA

### PIZZA MARGARITA · 16,50 €

Tomate, mozzarella et origan / Tomato, mozzarella and oregano

### PIZZA REINA · 17 €

Tomate, mozzarella, jambon et champignons / Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

### PIZZA MUNTANYESA · 17,50 €

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, bacon et oignon / Tomato, mozzarella, goat's cheese, bacon and onion

### PIZZA ANDORRANA · 17,50 €

Tomate, mozzarella, artichaut, saucisse confite, sauce romarin /  
Tomato, mozzarella, artichoke, slow cooked sausage and Romero sauce

### PIZZA HEÛRA · 17,50 €

Tomato, mozzarella, oregano, "HeÛra" / Tomato, mozzarella, oregano, "HeÛra"

## DESSERTS

### CHEESECAKE MAISON · 6,50 €

Homemade cheesecake

### FRAISES ET VRAIE CHANTILLY · 7,50 €

Strawberries and whipped cream

### PAIN ET CHOCOLAT · 6,50 €

Pain grillé de Santa Teresa et ganache au chocolat

Bread with chocolate

Santa Teresa toast with chocolate ganache

### BROWNIE CHOCOLAT AUX NOIX, RECETTE TRADITIONNELLE · 7,50 €

Traditional chocolate and nut brownie

### ANANAS GRILLÉ, GLACE AU MASCARPONE ET FIGUES CONFITES · 7,50 €

Grilled pineapple with mascarpone  
ice cream and fig confit

### JUS D'ORANGE PRESSÉ ET GLACE À LA VANILLE · 7,50 €

Fresh orange juice served with  
vanilla ice cream

We cook for you: vegan and vegetarian dishes, and dishes adapted to any allergy or food intolerance. If you have an allergy or intolerance, communicate it to our team!

Nous élaborons pour vous : des plats végane et végétariens, ainsi que des menus adaptés à toute allergie ou intolérance alimentaire. Si vous en avez la nécessité, communiquez-la à notre équipe!

