chez Christine

FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Bruschetta, *à partager, jambon blanc truffé et bethmale* - 12 €
Bruschetta to share, truffed york ham and bethmale cheese

Assiette de salaisons & fromages d'ici, *locaux* - 16 €
Platter of local cured, meats and cheeses

Œufs mimosa CHRISTINE - 8 €
Christine's Mimosa eggs

APÉRITIFS D'ICI ET D'AILLEURS

Domaine J Laurens « Le Moulin » *AOP Blanquette de Limoux - 12cl* **6 €** *75cl* **30 €**
Fraîcheur et délicatesse aux arômes de pomme verte, fleurs d'acacia et abricot. ❄

Domaine J Laurens « La Rosé N°7 » *AOP Crémant de Limoux - 12cl* **8 €** *75cl* **40 €**
Nez subtil de framboises. Le palais est marqué par des fruits noirs. ❄

Taittinger « Brut Réserve » *AOP Champagne - 12cl* **15 €** *75cl* **75 €**
Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

made in Occitanie

Apéritifs d'ici

La Grappe Gin - 4cl	10 €
Kir Occitan - 12cl	9 €
Muscat - 4cl	7 €
Pastis Cabanel - 4cl	6 €
Hypocras - 4cl	4 €
Or Kina - 4cl	4 €
Cartagène - 4cl	4 €
Spritz rigolo	11 €
Kina karo - quinquina blanc	6 €
Byrrh - 4cl	4 €

Apéritifs d'ailleurs

Kir vin blanc - 12cl	5,50 €
Kir royal - 12cl	15 €
Pastis 51 - 4cl	6 €
Ricard - 4cl	6 €
Martini - 4cl	6 €
Suze - 4cl	6 €
Américano	11 €
Mojito	13 €
Campari	6 €
Gin tonic	11 €

Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU DÉJEUNER

29 €

3 PLATS

Café compris

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée

Velouté aux cèpes,

et jambon de pays, notre pain de campagne, huile de persil.

Bolet mushrooms soup and row ham, our bread, parsly oil

Plat

Suprême de pintade,

du Lauraguais poêlé, gros légumes rôtis, un jus vanillé.

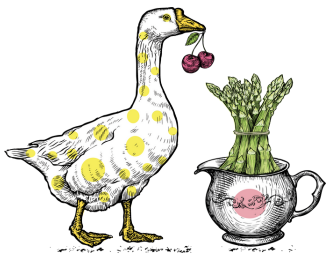
Roasted Sebaste bream ilet, afroned Marseillette rice, ish soup juice

Dessert

Poire Williams de Marseillette pochée,

safranée, un streuzel maison.

Poshed Marseillette williams pear, saffroned, home made streuzel



Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU DÉJEUNER

29 €

3 PLATS

Café compris

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée

Velouté aux cèpes,

et jambon de pays, notre pain de campagne, huile de persil.

Bolet mushrooms soup and row ham, our bread, parsly oil

Plat

Suprême de pintade,

du Lauraguais poêlé, gros légumes rôtis, un jus vanillé.

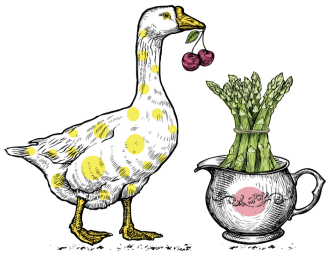
Fried Lauraguais Guinea fowl breast, roasted country vegetables, vanilla juice.

Dessert

Poire Williams de Marseillette pochée,

safranée, un streuzel maison.

Poshed Marseillette williams pear, saffroned, home made streuzel



Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU CHRISTINE
39 €
3 PLATS

Entrées au choix

Omble du Canada de la Fageolle,
topinambours confits, une vinaigrette aux noisettes et échalotes
Fageolle's canada char, confit jerusalem artichokes, hazelnut and shallots dressing

OU

Fraicheur de choux pluriel,
blanc, violet, jaune, romanesco, foie gras aux épices douces et magret séché, marinade de fruits secs
Cabbage's declinaison, white, purple, yellow, romanesco, sweet spices flavoured duck liver et dried duck breast, dried fruits marinade

Plats au choix

Noix de saint jacques poêlées,
endives de pleine terre braisées, agrumes, beurre blanc.
Fried scallops, braised endive, citrus and 'Beurre blanc'

OU

Mignon de porc fermier rôti,
légumes étuvés et gingembre, un jus court.
Roasted Farmer pork fillet, stewed vegetables and fresh ginger, reduction juice.

(Option fromages 6€)
Desserts au choix

Figues au Banyuls,
glace vanille.
Roasted local figs with banyuls wine, vanilla scoop and spéculloos biscuit.

OU

Moelleux au chocolat coulant,
Glace au caramel beurre salé.
Running chocolate cake, salted caramel ice cream scoop.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU ENFANT

3 plats 18 € - 2 plats (plat & dessert) 15€

JUSQU'À 12 ANS

Œuf au plat, *bacon, croûtons*
Fried egg, bacon and croutons

Tagliatelles bolognaise, *et parmesan*
Bolognese tagliatelles and parmesan cheese
OU
Saucisse de Toulouse, *pomme purée*
Toulouse sausage, mashed potatoes.

Fondant au chocolat, *chantilly*
Runny chocolate cake, with sweet whipped cream
OU
Pot de glace, *La Belle Aude*
La belle Aude, ice cream in a pot

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service , Compris

chez Christine

À LA CARTE

Déjeuner & Dîner

Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, *purée de coing au vin chaud, une brioche maison* - 25 €
Semi cooked foie gras, quince and spiced hot wine compotée, home made bun.

Huitres spéciales de Gruissan gratinées, *jeunes poireaux et pleurotes* - 24 €
Gratinated Gruissan's special oyster, little leeks and oyster mushrooms.

Crevettes rafraichies, *au citron noir, avocat et carottes de couleur, pluches d'herbes* - 23 €
Black lemon prawns, avocado and coloured carots, herbs.

Plats au choix

Mijoté de veau de l'Aveyron, *pommes de terre écrasées et ail noir, brocolis et jus de cuisson* - 26 €
Aveyron's calf stew, crushed potatoes and black garlic, brocoli and juice

Tronçon de sole au beurre noisette, *déclinaisons d'artichauts, une vinaigrette Grenobloise* - 26 €
Sole fish slice, artichoke déclinaison, Grenobloise style dressing.

Tagliatelles fraîches aux girolles, *liées au vieux parmesan, noisettes torréfiées, une crème légère* -24 €
Chanterelle's fresh tagliatelles, aged parmesan, grilled hazelnut and soft cream.

Cassoulet languedocien, *maison et son confit de canard* - 24 €
Homemade Languedoc cassoulet, with duck conit

Fromages et desserts

Assiette de fromages, *et miel de pays d'ici* -13 €
Platter of local cheeses, and honey

Pavlova exotique, *et son sorbet* - 10 €
Exotic pavlova and his sorbet scoop.

Millefeuille tradition, *chocolat Dulcey et fleur de sel de Gruissan* - 12 €
Traditional millefeuille cake, Dulcey chocolate et Gruissan salt.

Parfait glacé aux pommes de Marseillette, *et calvados, compote et spéculos* -12 €
Marseillette apple « iced parfait », calvados flavoured, compte and speculoos.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service , Compris

chez Christine

LA CAVE

NOS BULLES

Domaine J Laurens « Le Moulin » *AOP Blanquette de Limoux - 12cl* **6 €** *75cl* **30 €**
Fraîcheur et délicatesse aux arômes de pomme verte, fleurs d'acacia et abricot.

Domaine J Laurens « La Rosé N°7 » *AOP Crémant de Limoux - 12cl* **8 €** *75cl* **40 €**
Nez subtil de framboises. La palais est marqué par des fruits noirs.

Taittinger « Brut Réserve » *AOP Champagne - 12cl* **15 €** *75cl* **75 €**
Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

VINS BLANCS	12 cl	75 cl
Domaine de la Grande courtade « L'instant blanc » *IGP pays d'oc* *Un sauvignon blanc vif et fruité en bouche, au nez exubérant de fruits de la passion et buis*	6 €	24 €
Les vignobles de Foncalieu « Le petit Paradis » *AOC Saint Chinian* *Arômes d'acacia et d'abricot accompagnés d' une note de caramel, élevage en fût 6 mois..* *50% Grenache, 30 % Marsanne et 20% Vermentino*	7 €	30 €
L'Oracle » AOP Limoux *Sieur d'Arques 100 % Chardonnay dans la pure tradition Limouxine* *Nez fruité aux parfums de pêches blanches, d'abricots et d'agrumes. Sa bouche est ample et souple.*	6 €	28 €
Domaine La Mijane « Gewurztraminer » de l'Aude *Arômes subtils de rose et de litchi, blanc sec complexe et fruité.*	6 €	28 €
Château La Grave « Privilège Blanc » AOP Minervois *100% Macabeu, Grenache blanc* *Nez aux senteurs délicates de noisette grillée, de miel, de vanille et de pain brioché.*	7 €	32 €
Domaine Serres Mazard « Marie Pierre » Vin de pays Cathare *Vin demi sec.* *Grenache blanc, Macabeu, Marsanne, Clairette, Terret et muscat.*	7 €	34 €
Château la Bastide « Eidos » AOP Corbières *Roussanne et Bourboulenc.* *Elevé en fût, notes de fleurs blanches et de tilleul, Minéralité séduisante ponctuée par un final long et vanillé.*		54 €

Prix nets service , Compris

chez Christine

LA CAVE

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Domaine de la Grande courtade « L'instant rosé », *IGP pays d'oc* *50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 20 % Pinot Noir* *Nez frais et friand de framboise et de fraise, belle complexité.*	6 €	25 €
Gérard Bertrand Gris Blanc IGP Pays D'Oc *Grenache Gris et Grenache Noir issus de vignes du Roussillon* *Rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Arômes très friands de petits fruits rouges.* *Léger perlant donnant au vin toute sa fraîcheur.*	6 €	22 €
Bergerie de l'Hortus « Le loup dans la bergerie » , *vin de France* *Cinsault et grenache* *Rosé de pressurage direct aux arômes poivrés, Mentholé et de bonbon acidulé, finale d' agrumes.*	7 €	32 €

VINS ROUGES

Domaine Pierre Fil « Filosofia » *AOP Minervois* *Syrah grenache et carignan* *Son nez est intense, dominé par le cassis. Il est puissant et dense en bouche, avec une finale douce et savoureuse.*	7 €	30 €
Le versant « Pinot noir » IGP Pays D'Oc *Les Vignobles Fontcalieu 100% Pinot* *Robe délicate aux teintes grenat. Au nez, des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais. Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées*	6 €	25 €
Domaine Espérou « Romarin » *AOC Corbières* *50% de vieux carignan, 15% grenache, 35% syrah* *Nez intense à dominante de garrigue, bouche ronde et fruitée*	7 €	28€
Domaine de La Sapinière « Cuvée Archibald » AOP Malepére *Merlot, Cabernet Franc, Grenache* *Belle complexité aromatique alliant la finesse et l'élégance des vins d'ouest avec la puissance et la complexité aromatique des vins du sud.*		38€
Domaine Sarrat de Goundy « Le planteur » AOP Clape *60% Syrah, 30% grenache, 10% Mourvèdre* *Elégant, petits fruits rouges confiturés et pointe de garrigue. Bouche ample et généreuse sur des notes de laurier, cassis et vanille, tanins soyeux.*	8 €	40 €
Château Maylandie « Villa Ferrae » *AOP Corbières Boutenac* *40% Grenache – 30% Carignan – 30% Syrah* *Nez complexe de pain d'épices, d'écorce d'orange confite et de muscade.*	8 €	38 €
Clos des Vins D'Amour « un Baiser » AOP Maury Sec *80 % Grenache vieilles vignes 100 ans 20 % Mourvèdre* *Nez de belle intensité de petits fruits rouges et de poivre gris. Puissance, rondeur et finesse des tanins.* *Finale aux arômes de fruits noirs bien mûrs.*	8 €	40 €
Domaine Les grandes Costes « La sarabande » *AOP PIC SAINT LOUP* *Syrah, grenache, carignan, cinsault* *Vin complexe, texture aérienne et finale fraiche*		50 €

Prix nets service , Compris

chez Christine

BOISSONS

SOFTS

Carca cola - 33cl ❄	5 €
Orangina - 25cl	5 €
Schweppes - 25cl	5 €
Lipton ice tea - 25cl	5 €
Limonade - 25 cl	5 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Jus de fruit (orange, ananas) - 25cl	5 €
Jus cathares (pomme, poire, pêche, raisin) ❄	5 €

EAUX

Vittel - 50cl	4 €
Vittel - 1L	6 €
Perrier - 33cl	4 €
Perrier - 50cl	4,50 €
Perrier - 1L	6 €
San Pellegrino - 50cl	4 €
San Pellegrino - 1L	6 €
Eau gazeuse maison - 75cl	3 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé	2,50 €
Noisette	2,70 €
Café au lait	3 €
Double expresso	3,50 €
Cappuccino	4 €
Thé	4 €
Infusion	4 €
Chocolat chaud	4 €
Irish coffee	11 €

BIÈRES

Tête plate - 33cl	6 €
Desperados - 33cl	6 €
Leffe blonde - 33cl	6 €
Bière pression Affligem - 25cl	6 €
Bières pression Occicaña - 25cl ❄	6 €
Ciutat Pils - 33cl ❄	7 €
Ciutat Blanche - 33cl ❄	7 €
Ciutat Ambrée - 33cl ❄	7 €
Ciutat Brune - 33cl ❄	7 €

EAUX DE VIE

Armagnac *Duc de Camilhac* - 4cl	11 €
Cognac *Delaitre* - 4cl	9 €
Eaux de vie (poire, framboise) - 4cl	12 €
Calvados *Delaitre* - 4cl	9 €
Vodka *Smirnoff* - 4cl	9 €
WHISKY :	
Black Mountain - 4cl	9 €
Clan Campbell - 4cl	8 €
Jameson - 4cl	9 €
Glenfiddich - 4cl	12 €
Jack Daniel's - 4cl	11 €
Baby - 2cl	5 €
RHUM :	
Havana Club (blanc, ambré) - 4cl	9 €

LIQUEURS & SPIRITIEUX

Crème (menthe, citron) *Cabanel* - 4cl ❄	7 €
Chartreuse (verte) - 4cl	9 €
Baileys - 4cl	9 €
Marie Brizard 4cl	9 €
Get 27 - 4cl	9 €
Cointreau - 4cl	9 €
Grand Marnier - 4cl	9 €

« Prix service compris »