

# chez Christine



## FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

**Bruschetta**, à partager, jambon blanc truffé et bethmale 12 €

*Bruschetta to share, truffled white ham and bethmale*

**Assiette**, de salaison cochon/canard 16 €

*Plate of local cured meats*

**Nos tartinable**, tapenade, houmous et tomates confites 12 €

*Our spreads, tapenade, hummus and tomato confit*

**Accra de cabillaud**, aigre douce maison 10 €

*Cod accra with fresh herb mayonnaise*

## 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. ❄️*

**Laurent Perrier « Brut Réserve »** AOP Champagne - 12cl 15 € 75cl 80 €

*Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.*

**Perrier-Jouët Blanc de Blanc** AOP Champagne - 75cl 160 €

*Marqué par des notes franches d'agrumes et des saveurs florales.*

**Perrier-Jouët Belle Epoque 2014** AOP Champagne - 75cl 430 €

*Équilibrée et d'une belle fraîcheur, la bouche exhale de gourmands arômes de pêche de vigne, de poire pochée et de rhubarbe acidulée.*



### Apéritifs d'ici

Bohème Gin - 4cl	14 €
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 €



### Notre gamme sans alcools

Virgin Spritz	9 €
Virgin Mojito	9 €
Caribbean old up	9 €
Crème de menthe	6 €
Sauvignon sans alcool	7 €
Pétillant Blanc de Blancs	6 €

chez  
*Christine*

## MENU DÉJEUNER 29 €

### Entrée

**Velouté de potiron**, jambon de pays et notre pain de campagne, huile de noix  
*Cream of pumpkin soup, country ham and our farmhouse bread, walnut oil*

### Plat

**Darne de merlu au naturel**, les choux fleurs de saison, une vinaigrette grenobloise  
*Hake steak au naturel, seasonal cauliflower, Grenoble vinaigrette*

### Dessert

**Notre diplomate**, poire à la vanille de Bourbon  
*Our homemade diplomat, Bourbon vanilla pear*



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

# chez Christine

## MENU CHRISTINE 39 €

### Entrées au choix

**Crevettes marinées aux agrumes,**

*rémolade de céleri et pommes granny Smith, une sauce cocktail*

*Prawns marinated in citrus fruits, celery remoulade and granny Smith apples, a cocktail sauce*

OU

**Œuf poché en meurette,**

*carpaccio de champignon de paris, poitrine fumée et croutons, pickles d'oignons*

*Poached egg en meurette, carpaccio of button mushrooms, smoked bacon and croutons, onion pickles*

### Plats au choix

**Pavé de truite des Pyrénées rôti,**

*écrasée de pommes de terre, salade et graines de fenouils torrifiées, un beurre citron*

*Roast Pyrenean trout steak, mashed potatoes, salad and roasted fennel seeds, lemon butter*

OU

**Poitrine de porc fermier confite,**

*choux vert compoté et polenta au épices douces, un jus court*

*Confit of farmhouse pork belly, stewed green cabbage and sweet-spiced polenta, a jus court*

**(Option fromages 6€)**

### Desserts au choix

**Baba maison au cointreau et zestes d'oranges,**

*salade d'agrumes au miel*

*Homemade Baba with Cointreau and orange zest, citrus fruit salad with honey*

OU

**Délice au chocolat noir,**

*croustillant amandes et sa crème noisette*

*Dark chocolate delight, crunchy almonds and hazelnut cream*



# chez Christine

## À LA CARTE

### Entrées au choix

- Crevettes marinées aux agrumes**, rémoulade de céleri et pommes granny Smith, une sauce cocktail 16 €  
*Prawns marinated in citrus fruits, celery remoulade and granny Smith apples, a cocktail sauce*
- Œuf poché en meurette**, carpaccio de champignon de paris, poitrine fumée et croutons, pickles d'oignons 14 €  
*Poached egg en meurette, carpaccio of button mushrooms, smoked bacon and croutons, onion pickles*
- Foie gras mi-cuit**, confit de raisins au muscat de saint jean, une brioche maison 25 €  
*Semi-cooked foie gras, grape confit with muscat de saint jean, homemade brioche*
- Vol au vent tradition**, huitres de Gruissan, lottes, saint jacques et moules, champignons bruns et pousses d'épinard 24 €  
*Traditional vol au vent, Gruissan oysters, monkfish, scallops and mussels, brown mushrooms and spinach shoots*
- Gratin de gnocchis à la parisienne**, truffes de Bourgogne et bethmale, pousses de roquette 20€  
*Parisian gnocchi gratin, Burgundy truffles and bethmale, rocket shoots*

### Plats au choix

- Magret de canard rôti**, endive de pleine terre fondante à l'orange, un jus bigarade 28 €  
*Roast duck breast, melting endive with orange, bigarade juice*
- Noix de saint Jacques poêlées**, risotto aux girolles, lié au vieux parmesan, une sauce 31 €  
*Pan-fried scallops, girolles risotto with old parmesan and a sauce*
- Tagliatelles fraîches aux cèpes**, comté, noisettes torréfiées, une crème légère 25 €  
*Fresh tagliatelle with porcini mushrooms, comté cheese, roasted hazelnuts, light cream*
- Cassoulet languedocien**, maison et son confit de canard 26 €  
*Home-made Languedoc cassoulet with duck confit*
- Pavé de truite des Pyrénées rôti**, écrasée de pommes de terre, salade et graines de fenouils torréfiées, un beurre citron 24 €  
*Roast Pyrenean trout steak, mashed potatoes, salad and roasted fennel seeds, lemon butter*
- Poitrine de porc fermier confite**, choux vert compoté et polenta au épices douces, un jus court 26 €  
*Confit of farmhouse pork belly, stewed green cabbage and sweet-spiced polenta, a jus court*

### Fromages et desserts

- Assiette de fromages d'ici** et miel de pays 13 €  
*Platter of local cheeses and honey*
- Baba maison au cointreau et zestes d'oranges**, salade d'agrumes au miel 11 €  
*Homemade Baba with Cointreau and orange zest, citrus fruit salad with honey*
- Moelleux au chocolat coulant**, glace au caramel beurre salé 11 €  
*Moelleux au chocolat coulant, caramel beurre salé ice cream*
- Vacherin glacé**, sorbet mangue et glace vanille, un salpicon d'ananas 11 €  
*Vacherin glacé, mango sorbet and vanilla ice cream, pineapple salpicon*
- Délice au chocolat noir**, croustillant amandes et sa crème noisette 11 €  
*Dark chocolate delight, crunchy almonds and hazelnut cream*

# chez Christine

## MENU ENFANT

15€ plat et dessert

JUSQU'À 12 ANS



### Plat

**Tagliatelle tomates cerises et parmesan**

*Cherry tomato and Parmesan tagliatelle*

OU

**Saucisse de Toulouse, pomme de terre grenailles**

*Toulouse sausage, grilled potatoes*

### Dessert

**Fondant au chocolat, chantilly**

*Chocolate fondant with whipped cream*

OU

**Pot de glace, La Belle Aude**

*Pots of La belle Aude ice cream*