

chez Christine



FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Bruschetta, à partager, tomates, basilic et mozzarella di buffalla 12 €

Bruschetta to share with tomatoes, basil and mozzarella di buffalla

Assiette, de salaison locale et fromage d'ici 16 €

Platter of local cured meats and cheeses



Nos tartinable, tapenade, houmous et tomates confites 12 €

Our spreadable tapenade, hummus and tomato confit

Accra de cabillaud, mayonnaise aux herbes fraîches 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 €

Domaine J Laurens « La Rosé N°7 » ✨ AOP Crémant de Limoux - 12cl 8 € 75cl 30 €

Jean Noël Haton Brut Classic AOP Champagne - 12cl 14 € 75cl 60 €

Jean Noël Haton Rose AOP Champagne - 12cl 16 € 75cl 70 €



Apéritifs d'ici

Muscat - 6cl

6 €

Pastis Cabanel - 4cl

6 €

Cartagène - 4cl

6 €

Kina Karo

6 €

Vermouth Blanc /rouge



Notre gamme sans alcools

Virgin Spritz

9 €

Virgin Mojito

9 €

Caribbean old up

9 €

Sauvignon sans alcool

7 €

chez
Christine

MENU CHRISTINE 39 €

au déjeuner et au dîner

eau comprise

Entrée

La focaccia et le caillé de chèvre de chez Combe Belle

légumes pickles et pousses d'herbes, truffe d'été

Focaccia and Combe Belle goat curds, pickled vegetables and herb shoots, summer truffles

OU

Céviché de thon

velouté de petits pois et menthe fraîche

tuna ceviche, pea velouté and fresh mint

OU



Gaspacho maison

confit de tomates, poivrons et croutons

Homemade gazpacho with tomato confit, peppers and croutons

Plat

Espadon à la plancha

ratatouille maison et vinaigrette à la vierge

Swordfish a la plancha, homemade ratatouille and virgin vinaigrette

OU

Épaule d'agneau en deux façon

confit et en moussaka, un jus tomate

Lamb shoulder two ways, confit and moussaka, tomato jus

OU



Légumes estivaux confits

une vinaigrette aux tomates fraîches et basilic

Candied summer vegetables with fresh tomato and basil vinaigrette

Dessert

Clafoutis

maison aux fruits de saison

Homemade seasonal fruit clafoutis

OU

Brownies

chocolat griottes

Cherry chocolate brownies



Plats végétarien

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Prix nets service compris

chez Christine

À LA CARTE

Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, confit d'oignons doux et framboise, brioche maison. 26 €
Semi-cooked foie gras, sweet onion and raspberry confit, homemade brioche.

Truite des Pyrénées en gravelax, crème aigrette et toasts de pain noir 20 €
Pyrenean trout in gravelax, sour cream and dark bread toast



Mozzarella de bufala, soupe de tomates et tomates de couleur, un pistou 22 €
Mozzarella de bufala, tomato soup and coloured tomatoes, a pistou



Soupe de melon et pastèque, muscat de Saint Jean de Minervois et poivre de séchouan 18 €
Melon and watermelon soup with Saint Jean de Minervois Muscat and Séchouan pepper

Plats au choix

Pluma de cochon fermier laquée au caramel de tomates, 27 €
farcies au chorizo frais et riz de Marseillette, une sauce

Pluma of farm pig glazed with tomato caramel, tomato stuffed with fresh chorizo and rice from Marseillette, a sauce

Daurade Sébaste, courgettes de pays, amandes et menthe fraîche, huile d'olive extra 27 €
Redfish bream, zucchini, almonds and fresh mint, extra virgin olive oil

Magret de canard rôti, aux pêches du Roussillon, pommes de terre grenailles, un jus au romarin 27 €
Roast duck breast with Roussillon peaches, grilled potatoes, rosemary jus



Tagliatelles fraîches aux tomates cerises, 25 €
et basilic lié aux vieux parmesan, truffes d'été, une crème légère

Fresh tagliatelle with cherry tomatoes and basil, bound with aged parmesan, summer truffles and a light cream.

Persillé d'Angus grillé, churros de pommes de terre au piment d'Espelette un ketchup maison 27 €



Courgettes farcies aux légumes du soleil, une sauce tomate 25 €
Zucchini stuffed with sun vegetables and tomato sauce

Cassoulet languedocien maison, et son confit de canard 26 €
Home-made Languedoc cassoulet with duck confit

Fromages et desserts

Assiette de fromage d'ici, et miel de pays 13 €
Local cheese platter with regional honey.

Sablé breton, fraises de pays, une glace vanille 12 €
Breton shortbread with local strawberries and vanilla ice cream

Abricots du roussillon, pochés à la verveine, son sorbet et oreillettes 12 €
Roussillon apricots poached with verbena, sorbet and oreillettes

Parfait glacé, fromage blanc et framboise 12 €
Cottage cheese and raspberry iced parfait

Entremet au praliné, gelée d'abricot et dacquoise pistache 12 €
Entremet with praline, apricot jelly and pistachio dacquoise



Plats végétarien

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

chez Christine

MENU ENFANT

18€ avec boissons

13€ plat et dessert

JUSQU'À 12 ANS



Entrée

Méli mélo melon et pastèque

Melon and watermelon mishmash

Plat

Pilons de volaille pommes de terre grenailles

Poultry wings, boiled potatoes

OU

Coquillettes aux tomates cerises fraîches et comté

Pasta shells with fresh cherry tomatoes and comté cheese

Dessert

Fondant au chocolat, chantilly

Chocolate melting heart, whipped cream

OU

Pots de glace, La belle Aude

Pots of La belle Aude ice cream