

chez Christine



FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Bruschetta à partager, jambon blanc truffé et Bethmale 12 €

Bruschetta to share, truffled cooked ham and Bethmale cheese.

Assiette de salaison locale et fromages d'ici 16 €

Platter of local cured meats and local cheeses



Nos tartinables : tapenade, houmous et tomates confites 12 €

Our spreadable tapenade, hummus and candied tomatoes

Accras de cabillaud, mayonnaise aux herbes fraîches 10 €

Cod accras 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 €

chez
Christine

MENU CHRISTINE

39 €

au déjeuner et au dîner
eau comprise

Entrée

Crevettes marinées aux agrumes,

rémoulade de céleri et pommes Granny Smith, une sauce cocktail

Citrus-marinated shrimps, celery and Granny Smith apple rémoulade, cocktail sauce foam

OU



Velouté de potiron,

cèpes de pays et notre pain de campagne, huile de noix, crème montée aux herbes

Pumpkin velouté with local porcini mushrooms and country bread, walnut oil, herbs whipped cream

Plat

Pavé de truite des Pyrénées rôti,

écrasé de pommes de terre, salade et graines de fenouils torréfiées, un beurre citronné

Roasted Pyrenean trout fillet, mashed potatoes, salad with toasted fennel seeds, lemon butter sauce

OU

Poitrine de porc fermier confite,

chou vert compoté et polenta aux épices douces, un jus court

Slow-cooked free-range pork belly, braised green cabbage and spiced polenta, reduced juice

OU



Ecrasé de chou-fleur aux zestes de citron,

chou romanesco et brocolis "graffiti", cacahuètes, pickles de chou-fleur

Crushed cauliflower with lemon zest, Romanesco and "graffiti" broccoli, peanuts, pickles cauliflower

Dessert

Baba maison au Cointreau et zestes d'orange,

salade d'agrumes au miel

Homemade Cointreau baba, orange zest and citrus salad with honey

OU

Délice au chocolat noir,

croustillant amandes et sa crème noisette

Dark chocolate delight, almond crisp and hazelnut cream



Plats végétariens

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 de raisins au Muscat de Saint-Jean, une brioche maison 25 €
Half-cooked foie gras, grape confit with Muscat wine from Saint-Jean, home-made brioche



Gratin de gnocchis à la parisienne, truffe de Bourgogne et Bethmale cheese, pousses de roquette 25 €
Parisian-style gnocchi gratin, Burgundy truffles, Bethmale and rocket shoots

Œuf pané 18 €

crème de cèpes, lamelles champignons de Paris crus, tuile jambon de pays, notre pain de campagne, huile
de persil et œuf mollet pané Panko
Porcini mushroom velouté, country ham, farmhouse bread and parsley oil

Plats au choix

Magret de canard rôti, endive de pleine terre fondante à l'orange, un jus bigarade 27 €
Roasted duck breast, caramelized field-grown endive with orange, bitter orange sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto aux girolles lié au vieux parmesan, une sauce légère 28 €
Pan-seared scallops, chanterelle mushrooms risotto with aged Parmesan, creamy sauce



Tagliatelles fraîches aux girolles liées au vieux parmesan, noisettes torréfiées, une crème légère 25 €
Fresh tagliatelle with chanterelle mushrooms, aged Parmesan, roasted hazelnuts and light cream

Cassoulet languedocien maison et son confit de canard 24 €
Home-made Languedoc cassoulet with duck confit

Fromages et desserts

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

Baba maison au Cointreau et zestes d'orange, salade d'agrumes au miel 12 €
Home-made Cointreau baba, orange zest and citrus salad with honey

Délice au chocolat noir, croustillant amandes et sa crème noisette 12 €
Dark chocolate delight, almond crisp and hazelnut cream

Quartiers d'ananas flambés au rhum, glace vanille 12 €
Flambeed pineapple with rum, served with vanilla ice cream



Plats végétariens

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

Velouté du moment

soup of the moment

Plat

Tagliatelles tomates cerises et parmesan

Tagliatelle with cherry tomatoes and Parmesan

OU

Saucisse de Toulouse, pommes de terre grenaille

Toulouse sausage with baby potatoes

Dessert

Fondant au chocolat, chantilly

Chocolate melting heart, whipped cream

OU

Pot de glace "La belle Aude"

Pot of La belle Aude ice cream