

# 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 locale et fromage d'ici 16 €

*Local cured meats and cheese platter*



**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 €

*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 CHRISTINE 39 €

au déjeuner et au dîner  
eau comprise

### Entrée

**Crevettes marinées aux agrumes,**

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

*Prawns marinated in citrus fruits, celery remoulade and Granny Smith apples in 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*

OU



**Boullgour aux fruits secs et baies de gogi,**

*poireaux en vinaigrette de moutarde savora*

*Boullgour with dried fruit and gogi berries, leeks in a savora mustard vinaigrette*

### Plat

**Pavé de truite des Pyrénées rôti,**

*écrasée de pommes de terre, salade et graines de fenouils torréfiées, 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-spice polenta, a jus court*

OU



**Poêlée de carottes de couleurs,**

*panais et pois chiches du Lauragais, carvi et coriandre fraîche*

*Pan-fried coloured carrots, parsnips and chickpeas from the Lauragais region, caraway and fresh coriander*

### Dessert

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

*salade d'agrumes au miel*

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

OU

**Délice au chocolat noir,**

*croustillant amandes et sa crème noisette*

*Dark chocolate delight, crunchy almonds and hazelnut cream*



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 de raisins au muscat de saint jean, une brioche maison 25 €  
*Semi-cooked foie gras, grape confit with muscat de saint jean, homemade brioche*
- Velouté de potiron**, jambon de pays et notre pain de campagne, huile de noix, graines de courge 20 €  
*Cream of pumpkin soup, country ham and our farmhouse bread, walnut oil, pumpkin seeds*
-  **Carpaccio de légumes de saison**, gelée végétale, mascarpone truffé et pousses d'herbes 22 €  
*Carpaccio de légumes de saison, gelée végétale, mascarpone truffé et pousses d'herbes*
- Gratin de gnocchis à la parisienne**, truffes de noires et bethmale, pousses de roquette 25 €  
*Parisian-style gnocchi gratin with black and bethmale truffles and rocket shoots*
-  **Boullgour aux fruits secs et baies de gogi**, poireaux en vinaigrette de moutarde savora 18 €  
*\*Boullgour with dried fruit and gogi berries, leeks in a savora mustard vinaigrette*

### Plats au choix

- Magret de canard rôti**, endive de pleine terre fondante à l'orange, un jus bigarade 27 €  
*Roast duck breast, melting endive with orange, bigarade juice*
- Noix de saint jacques poêlées**, risotto aux girolles, lié au vieux parmesan, une sauce 27 €  
*Pan-fried scallops, girolles risotto with old parmesan, sauce*
- Dos de Skrei rôti**, choux fleur, câpres, citron et persil plat, un velouté Dubarry 27 €  
*Roast back of skrei, cauliflower, capers, lemon and parsley, a Dubarry velouté*
-  **Poêlée de carottes de couleurs**, panais et pois chiches du Lauragais, carvi et coriandre fraîche 25 €  
*Pan-fried coloured carrots, parsnips and chick peas from the Lauragais region, caraway and fresh coriander*
- Entrecôte d'Angus grillé**, mousseline et poêlée de pommes de terre rattes et cébettes, un beurre marchand de vin au piment d'Espelette 28 €  
*Grilled Angus rib steak, mousseline and pan-fried ratte and cébettes potatoes, a beurre marchand de vin with Espelette chilli*
-  **Tagliatelles fraîches aux cèpes**, comté, noisettes torrifiées, une crème légère 25 €  
*Fresh tagliatelle with porcini mushrooms, Comté cheese, roasted hazelnuts and a light cream*
- 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 cheeses and honey plate*
- Moelleux au chocolat coulant**, glace au caramel beurre salé 12 €  
*Chocolate melting heart, salted butter caramel ice cream*
- Vacherin glacé**, sorbet mangue et glace vanille, un salpicon d'ananas 12 €  
*Vacherin glacé, mango sorbet and vanilla ice cream, a pineapple salpicon*
- Délice au chocolat noir**, croustillant amandes et sa crème noisette 12 €  
*Dark chocolate delight, crunchy almonds and hazelnut cream*
- Ananas flambé au vieux rhum**, un crumble vanillé 12 €  
*Pineapple flambéed with old rum and a vanilla crumble*

# chez Christine

## MENU ENFANT

18€ avec boissons

13€ plat & dessert

JUSQU'À 12 ANS



### Entrée

**Œuf au plat**, bacon, croûtons

*Fried egg, bacon and croutons*

### 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 melting heart, whipped cream*

OU

**Pots de glace**, La belle Aude

*Pots of La belle Aude ice cream*