

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 €



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 €
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,

rémolade 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 croustons, 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

Dos de Skrei rôti,

choux fleur, câpres, citron et persil plat, un velouté Dubarry

Roasted Skrei loin, cauliflower, capers, lemon, and flat-leaf parsley, with a Dubarry velouté

OU

Magret de canard rôti,

endive de pleine terre fondante à l'orange, un jus bigarade

Roasted duck breast, tender field-grown endive with orange, and a bigarade sauce

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 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 15€ avec boissons

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 melting heart, whipped cream

OU

Pots de glace, La belle Aude
Pots of La belle Aude ice cream