

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 cheese

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

Crevettes marinées aux agrumes,
asperges vertes du Lauraguais, une sauce mousseline.
Citrus-marinated prawns, green asparagus from Lauraguais, mousseline sauce.

OU

Œuf de la ferme de Villeneuve mollet,
petits pois et poitrine fumée, une crème légère.
Soft-boiled egg from Villeneuve farm, peas, smoked bacon, light cream.

OU

 **Blé tendre, fèves, haricots verts et pois gourmands,**
une vinaigrette aux condiments et huile de sésame.
Tender wheat, broad beans, green beans and snow peas, sesame & herb vinaigrette.

Plat

Dos de lieu jaune,
choux-fleurs, câpres, citron et persil plat, un velouté Dubarry.
Pollack fillet, cauliflower, capers, lemon, flat-leaf parsley, Dubarry cream.

OU

Magret de canard rôti,
navets nouveaux fondant aux miel et piment, choux pack Choï et jus court.
Roast duck breast, honey-glazed baby turnips with chilli, pak choi, reduced jus.

OU

 **Poêlée de carottes nouvelles de couleurs,**
panais et pois chiches du Lauraguais, carvi et coriandre fraîche
Pan-fried new coloured carrots, parsnips and chickpeas from the Lauraguais region, caraway and fresh coriander.

Dessert

Fraises de pays à la Cardinal,
une soupe à la menthe.
Local strawberries "à la Cardinal", mint soup.

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 d'oignons rouges et sangria, pain d'épices maison. 25 €
Semi-cooked foie gras, red onion chutney with sangria, homemade gingerbread.

Soupe de poissons, rouget et fèves, croûtons à l'encre de seiches, une rouille maison. 20 €
Fish soup, red mullet and broad beans, cuttlefish ink croutons, homemade rouille.



Carpaccio de légumes de saison, 22 €

gelée végétale, mascarpone aux truffes aestivum et pousses d'herbes.

Seasonal vegetable carpaccio, vegetable jelly, summer truffle mascarpone, herb shoots.



Blé tendre, fèves, haricots verts et pois gourmands, une vinaigrette aux condiments et huile de sésame. 18 €
Tender wheat, broad beans, green beans, snow peas, sesame vinaigrette.

Plats au choix

Magret de canard rôti, navets nouveaux fondant aux miel et piment, choux pack Choï et jus court. 27 €
Roast duck breast, honey-glazed baby turnips with chilli, pak choi, reduced jus.

Navarin d'agneau, aux légumes printaniers et fleurs de thym. 27 €
Spring lamb stew (Navarin) with garden vegetables, thyme flowers.

Dos de lieu jaune, choux fleurs, câpres, citron et persil plat, un velouté Dubarry 27 €
Pollack fillet, cauliflower, capers, lemon, flat-leaf parsley, Dubarry velouté.



Poêlée de carottes nouvelles de couleurs, panais et pois chiches du Lauragais, carvi et coriandre fraîche 24 €
Pan-fried new coloured carrots, parsnips and chick peas from the Lauragais region, caraway and fresh coriander.

Noix d'entrecôte d'Angus grillée, mousseline et poêlée de pommes de terre rattes et cébettes, un beurre marchand de vin au piment d'Espelette 32 €

Grilled Angus steak with mousseline and pan-fried ratte potatoes, cébettes, a beurre marchand de vin with Espelette chilli.



Tagliatelles fraîches aux morilles, une crème légère au bethmale Ariégeois 25 €
Fresh tagliatelle with morel mushrooms, light Bethmale cream from Ariège.

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.

Moelleux au chocolat coulant, glace au caramel beurre salé 12 €
Chocolate melting heart, salted butter caramel ice cream

Fraises de pays à la Cardinal, une soupe à la menthe. 12 €
Local strawberries "à la Cardinal", mint soup.

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



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

Œuf au plat, bacon, croûtons

Fried egg, bacon and croutons

Plat

Tagliatelles, tomates cerises et parmesan

Tagliatelle with cherry tomatoes & parmesan

OU

Saucisse de Toulouse, pommes de terre grenailles

Toulouse sausage with baby 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