chez Christine

FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Bruschetta, *à partager, jambon blanc truffé et bethmale* - 12 €
Bruschetta to share, truffed york ham and bethmale cheese

Assiette de salaisons & fromages d'ici 16 €
Platter of local cured, meats and cheeses

Œufs Mimosa CHRISTINE - 8 €
Christine's Mimosa eggs

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. ❄

Taittinger « Brut Réserve » *AOP Champagne - 12cl* **15 €** *75cl* **75 €**
Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

made in Occitanie ❄

Apéritifs d'ici

Boheme Gin - 4cl	10 €
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 €

PETIT BÉRET — NON - ALCOHOLIC —

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 €

Prix nets service compris

chez Christine

MENU DÉJEUNER

29 €

3 PLATS

Café compris

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée

Velouté aux cèpes,

et jambon de pays, notre pain de campagne, huile de persil.

Bolet mushrooms soup and row ham, our bread, parsley oil.

Plat

Poulet fermier cuisiné au vin chaud,

carottes, oignons et poitrine fumée, polenta crémeuse et jus de cuisson.

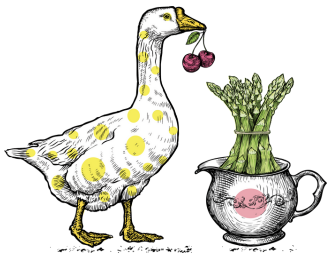
Farm-raised chicken cooked in mulled wine, carrots, onions, and smoked bacon, served with creamy polenta and cooking jus.

Dessert

Notre diplomate,

poire de Marseillette et sa chantilly à la vanille Bourbon.

"Notre Diplomate" Marseillette pear with Bourbon vanilla whipped cream.



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

chez Christine

MENU CHRISTINE
39 €

Entrées au choix

Fraicheur de choux pluriel,

blanc, violet, jaune, Romanesco, foie gras aux épices douces et magret séché, marinade de fruits secs.

Cabbage's declinaison, white, purple, yellow, Romanesco, sweet spices flavoured duck liver et dried duck breast, dried fruits marinade.

OU

Traditionnel Vol-au-vent,

lotte, moules et pousses d'épinards, crème au jus de cuisson

Traditional Vol-au-vent with monkfish, mussels, and spinach shoots, served with cooking jus cream.

Plats au choix

Noix de Saint-Jacques poêlées,

potimarron rôti, châtaignes et vanille, un beurre blanc au crémant de Limoux

Fried scallops, Roasted potimarron chestnuts, and vanilla, served with a Limoux sparkling wine beurre blanc.

OU

Magret de canard à l'orange,

shiitaké, choux pack choi, un jus bigarade.

Duck breast with orange, shiitake mushrooms, pak choi cabbage, served with a bitter orange sauce.

(Option fromages 6€)
Desserts au choix

Ananas rôti,

sablé Breton, une ganache au chocolat blanc, poudre de romarin.

Roasted pineapple, Breton shortbread, white chocolate ganache, rosemary powder

OU

Moelleux au chocolat coulant,

glace au caramel beurre salé.

Molten chocolate fondant cake, salted caramel ice cream.

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

chez Christine

MENU ENFANT

3 plats 18 € - 2 plats (plat & dessert) 13€

JUSQU'À 12 ANS

Œuf au plat, *bacon, croûtons*
Fried egg, bacon and croutons

Tagliatelles à la Carbonara, *et parmesan*
Carbonara tagliatelles and parmesan cheese
OU
Saucisse de Toulouse, *pommes de terre purée*
Toulouse sausage, mashed potatoes.

Fondant au chocolat, *chantilly*
Runny chocolate cake, with sweet whipped cream
OU
Pot de glace, *La Belle Aude*
La belle Aude, ice cream in a pot

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

chez Christine

À LA CARTE

Déjeuner & Dîner

Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, *chutney de Dattes et arachides, une brioche maison* - 23 €
Semi-cooked foie gras, dates and peanuts chutney, homemade brioche.

Huîtres spéciales de Gruissan en gelée, *pommes Granny Smith et échalotes au vinaigre* - 20 €
Special Gruissan oysters in jelly, Granny Smith apples, and vinegar shallots.

Endive de pleine terre fondante, *jambon d'York truffé, une béchamel légère au Bethmale, une rappée de truffes.* - 18 €
Earth-grown endive, tender truffle-infused York ham, light Bethmale cheese béchamel, a sprinkle of truffles.

Fraicheur de choux pluriel, *blanc, violet, jaune, Romanesco, foie gras aux épices douces et magret séché, marinade de fruits secs.* - 18 €
Cabbage's declinaison, white, purple, yellow, Romanesco, sweet spices flavoured duck liver et dried duck breast, dried fruits marinade.

Traditionnel Vol-au-vent, *lotte, moules et pousses d'épinards, crème au jus de cuisson* - 18 €
Traditional Vol-au-vent with monkfish, mussels, and spinach shoots, served with cooking jus cream.

Plats au choix

Mijoté de veau de l'Aveyron, *pommes de terre écrasées et ail noir, brocolis et jus de cuisson* - 27 €
Aveyron's calf stew, crushed potatoes and black garlic, brocoli and juice

Tronçon de sole au beurre noisette, *déclinaison d'artichauts, vinaigrette Grenobloise* - 27 €
Sole fish slice, artichoke déclinaison, Grenobloise style dressing.

Tagliatelles fraîches aux girolles, *liées au vieux parmesan, noisettes torréfiées, une crème légère* - 24 €
Chanterelle's fresh tagliatelles, aged parmesan, grilled hazelnut and soft cream.

Noix de Saint-Jacques poêlées, *potimarron rôti, châtaignes et vanille, un beurre blanc au crémant de Limoux* - 27 €
Fried scallops, Roasted potimarron chestnuts, and vanilla, served with a Limoux sparkling wine beurre blanc.

Magret de canard à l'orange, *shiitaké, choux pack choi, un jus bigarade.* - 27 €
Duck breast with orange, shiitake mushrooms, pak choi cabbage, served with a bitter orange sauce.

Cassoulet languedocien, *maison et son confit de canard* - 26 €
Homemade Languedoc cassoulet, with duck conit CHAMPIONNAT DU MONDE DU CASSOULET DE TOULOUSE 2024 - PRIX DU PUBLIC

Fromages et desserts

Plateau de fromages d'ici *et miel de pays* - 13 €
Local cheese platter with country honey.

Pavlova exotique, *et son sorbet* - 12 €
Exotic pavlova and his sorbet scoop.

Millefeuille tradition, *chocolat Dulcey et fleur de sel de Gruissan* - 12 €
Traditional millefeuille cake, Dulcey chocolate et Gruissan salt.

Parfait glacé aux pommes de Marseillette, *et Calvados, compote et spéculos* - 12 €
Marseillette apple « iced parfait », Calvados flavoured, compote and speculos.

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

chez Christine

LA CAVE

NOS BULLES

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. La palais est marqué par des fruits noirs.

Taittinger « Brut Réserve » *AOP Champagne - 12cl* **15 €** *75cl* **75 €**
Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

VINS BLANCS	12 cl	75 cl
Domaine de la Grande Courtade "L'Instant blanc" *IGP Pays d'Oc* *100% Sauvignon blanc vif et fruité en bouche, au nez exubérant de fruits de la passion et buis.*	6 €	26 €
Les vignobles de Foncalieu " Le petit Paradis" *AOC Saint Chinian* *50% Grenache, 30 % Marsanne et 20% Vermentino. Arômes d'acacia et d'abricot accompagnés d' une note de caramel, élevage en fût 6 mois.*	7 €	30 €
Calmel & Joseph "Le Penchant" *IGP Pays d'Oc* *100% Roussanne. Généreux, gourmand sur des arômes de fruit blanc. Belle Fraîcheur.*	6 €	25 €
Domaine La Mijane " Gewurztraminer" *IGP Pays d'Oc* *100% Gewurztraminer. Arômes subtils de rose et de litchi, blanc sec complexe et fruité.*	6 €	28 €
Château La Grave « Privilège Blanc » *AOP Minervois* *100% Macabeu, Grenache blanc* *Nez aux senteurs délicates de noisette grillée, de vanille et de pain brioché.*	7 €	32 €
Domaine Serres Mazard « Marie Pierre » *VDP du Pays Cathare* *Grenache blanc, Macabeu, Marsanne, Clairette, Terret et Muscat. Vin demi sec* *Parfait sur nos foies gras, fromages persillés et desserts.*	7 €	34 €
Château la Bastide « Eidos » *AOP Corbières* *Roussanne et Bourboulenc. Elevé en fût, notes de fleurs blanches et de tilleul, Minéralité séduisante ponctuée par un long final au notes vanille.*		54 €
Domaine de Cantalauze, "Matières" *IGP Terre du Midi* *100% Chardonnay, élevage en fût en grès. notes de pamplemousse et poire Williams.*	7€	32 €

Prix nets service Compris

chez Christine

LA CAVE

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Domaine de la Grande Courtade "L'Instant rosé" *IGP Pays d'Oc* *50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 20 % Pinot Noir* *Nez frais et friand de framboise et de fraise, belle complexité.*	6 €	25 €
Gérard Bertrand "Gris Blanc" *IGP Pays d'Oc* *Grenache Gris et Grenache Noir issus de vignes du Roussillon* *Rose très pâle. Arômes très friands de petits fruits rouges. Belle fraîcheur.*	6 €	22 €
Bergerie de l'Hortus "Le loup dans la bergerie" *Vin de France* *Cinsault et Grenache. Rosé de pressurage direct aux arômes poivrés, Mentholé et de bonbon acidulé, finale d' agrumes.*	7 €	32 €
Domaine Cantalauze, Cantalauze Rosé *IGP Pays d'Oc* *Grenache noir, Syrah Un rosé charnu, rond, d'une belle élégance.*	7 €	32 €

VINS ROUGES

Domaine Pierre Fil " Filosofia" *AOP Minervois* *Syrah, Grenache et Carignan* *Son nez est intense, dominé par le cassis. Il est puissant et dense en bouche, avec une finale douce et savoureuse.*	7 €	30 €
Les Vignoble de Foncalieu Le Versant "Pinot Noir" *IGP Pays d'Oc* *100% Pinot Noir. Robe délicate aux teintes grenat. Au nez, des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais.* *Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées*	6 €	25 €
Domaine Cantalauze "Côtelettes" *IGP Terre du Midi, "Terra Vitis"* *Syrah, Grenache, Carignan. Souple et fruité Arômes e fruit rouge.*	8 €	32€
Domaine de La Sapinière "Cuvée Archibald" *AOP Malepère* *Merlot, Cabernet Franc, Grenache. Belle complexité aromatique alliant la finesse et l'élégance des vins d'ouest avec la puissance et la complexité aromatique*		38€
Domaine Sarrat de Goundy "Le planteur" *AOP La Clape* *60% Syrah, 30% grenache, 10% Mourvèdre* *Elégant, petits fruits rouges confiturés et pointe de garrigue. Bouche ample et généreuse sur des notes de laurier, cassis et vanille, tanins soyeux.*	8 €	40 €
Château Maylandie "Villa Ferrae" *AOP Corbières Boutenac* *40% Grenache – 30% Carignan – 30% Syrah* *Nez complexe de pain d'épices, d'écorce d'orange confite et de muscade.*	8 €	38 €
Calmel & Joseph "Les Elmes" *AOP Collioure* *Grenache, Syrah, Mourvèdre. Nez opulent, bouche aux tannins fondus, puissante, menthe poivrée et anis.*	8 €	39€
Clos des Vins D'Amour "un Baiser" *AOP Maury Sec* *80 % Grenache vieilles vignes 100 ans 20 % Mourvèdre* *Nez de belle intensité de petits fruits rouges et de poivre gris. Puissance, rondeur et finesse des tanins.* *Finale aux arômes de fruits noirs bien mûrs.*	8 €	40 €
Domaine Les Grandes Costes "La sarabande" *AOP Pic Saint Loup* *Syrah, grenache, carignan, cinsault .. Vin complexe, et élégant, arômes de garrigue, cassis, épices et fruit noir.*		50 €
Calmel & Joseph "La Fabrique" *IGP Côtes de Brian* *100% Vieux Carignan, sélection parcellaire sur terroir d'altitude. Solaire et complexe. Tanins enrobés, fins et élégants.*	6 €	27€

Prix nets service Compris

chez Christine

BOISSONS

SOFTS

Carca cola - 33cl ❄	5 €
Orangina - 25cl	5 €
Schweppes - 25cl	5 €
Lipton ice tea - 25cl	5 €
Limonade - 25 cl	5 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Jus de fruits (orange, ananas) - 25cl	5 €
Jus cathares (pomme, poire, pêche, raisin) ❄	5 €

EAUX

Vittel - 50cl	4 €
Vittel - 1L	6 €
Perrier - 33cl	4 €
Perrier - 50cl	4,50 €
Perrier - 1L	6 €
San Pellegrino - 50cl	4 €
San Pellegrino - 1L	6 €
Eau gazeuse maison - 75cl	3 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé	2,50 €
Noisette	2,70 €
Café au lait	3 €
Double expresso	3,50 €
Cappuccino	4 €
Thé	4 €
Infusion	4 €
Chocolat chaud	4 €
Irish coffee	11 €

Apéritifs d'ailleurs

Kir vin blanc - 12cl	5,50 €
Kir royal - 12cl	15 €
Pastis 51 - 4cl	6 €
Ricard - 4cl	6 €
Martini - 4cl	6 €
Suze - 4cl	6 €
Américano	11 €
Mojito	13 €
Campari	6 €
Byrrh - 4cl	4 €

BIÈRES

Desperados - 33cl	6 €
Leffe blonde - 33cl	6 €
Bière pression Affligem - 25cl	6 €
Bières pression Occicaña - 25cl ❄	6 €
Ciutat Pils - 33cl ❄	6 €
Ciutat Blanche - 33cl ❄	7 €
Ciutat Ambrée - 33cl ❄	7 €
Ciutat Brune - 33cl ❄	7 €

EAUX DE VIE

Armagnac - 4cl	11 €
Cognac - 4cl	9 €
Eaux de vie de poire - 4cl	12 €
Calvados - 4cl	9 €
Vodka *Grey Goose* - 4cl	10 €
WHISKY :	
Black Mountain - 4cl	9 €
Glenfiddich - 4cl	9 €
Jack Daniel's - 4cl	12 €
Chivas 12 ans - 4cl	12 €
RHUM :	
Havana club 3 ans - 4cl	9 €
Havana Club 7 ans - 4cl	12 €

LIQUEURS & SPIRITIEUX

Crème (menthe, citron) *Cabanel* - 4cl ❄	7 €
Chartreuse verte - 4cl	9 €
Baileys - 4cl	9 €
Marie Brizard 4cl	9 €
Get 27 - 4cl	9 €
Cointreau - 4cl	9 €
Grand Marnier - 4cl	9 €

Prix service compris