chez Christine

FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Olives de Lucques, *péquillos, oignons doux, ail et origan* - 6 €

Cuisses de cailles , *confites miel et citron* - 7,50 €

Couteaux, *en persillade* - 7,50 €

Houmous , *de haricots de Castelnaudary et sésame* - 5 €

Véritable boudin à la viande, *de chez Izard, moutarde au thym* - 7 €

Assiette de salaisons *locales* - 12 €

Assiette de salaisons fromages d'ici *locales* - 14 €

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. 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.

made in Occitanie

Apéritifs d'ici

Boheme Gin	10 €
Kir Occitan - 12cl	9 €
Muscat	7 €
Pastis Cabanel	6 €
Hypocras	4 €
Or Kina	4 €
Cartagène	4 €
Spritz rigolo	11 €
Kina karo - quinquina blanc	6 €
Byrrh	4 €

Apéritifs d'ailleurs

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

Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU DÉJEUNER

28 €

25 € entrée & plat ou plat & dessert

Eau et café compris

Entrées au choix

Asperges vertes de pays,
Au naturel, émulsion au parmesan et huile d'herbes.

OU

Truite des Pyrénées,
Marinée aux baies, fromage frais relevé à l'huile d'olive de Saint-Martin et agrumes.

Plats au choix

Aile de raie de Port la Nouvelle,
Rôtie à la Grenobloise, blettes et clémentines.

OU

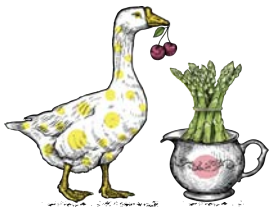
Joue de porc confite aux pommes de Marseillette,
Purée de pommes de terre bien beurrée, jus de cuisson.

Desserts au choix

Ananas flambé,
Citron vert et rhum, une madeleine.

OU

Brownies chocolat noir,
Noisettes de Villesequelande, la crème anglaise.



Prix nets service , Compris

chez Christine

MENU DÎNER
39 €

35 € entrée & plat ou plat & dessert

Pain Maison, huile d'olive et beurre de Barsa

Entrées au choix

Chaud-froid de crevettes,
Et fraîcheur de légumes, un bouillon citronnelle et coriandre.

OU

Œuf de Villeneuve, poché en Meurette,
Champignons de Paris, poitrine fumée et brioche, pickles d'oignons rouges.

Plats au choix

Pavé de lotte poêlé,
Au beurre, velouté de petits pois et chorizo, pousses fraîches.

OU

Dos de veau rôti,
Pleurotes de Fanjeaux, carottes et oignons sauciers, crème d'une blanquette.

Desserts au choix

Poires Occitanes,
Confites et son crumble aux noix du Périgord.

OU

Crème Catalane,
Aux pomelos, son financier.

Prix nets service , Compris

chez Christine

À LA CARTE

Déjeuner & Dîner

Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, *chutney poires et raisins, brioche toastée* - 24 €

Asperges blanches, *du Lauragais, œufs de hareng et jaune d'œuf confit* - 20 €

Poisson

Sole meunière, *au beurre frais, choux fleur pluriel et citron* - 25 €

Viandes

Épaule d'agneau confite, *purée d'olives de Lucques, printanière de légumes, jus de cuisson* - 22 €

Cassoulet Languedocien, *maison et son confit de canard* - 23 €

Fromages et desserts

Assiette de fromages, *et miel de pays d'ici* -10 €

Profiteroles maison, *glace vanille de la Belle Aude* - 8 €

Pain perdu, *caramel beurre salé et fraises de pays* - 7 €

Tarte framboise pistache *crémeux & pistache chouchou* - 9 €

Café très gourmand *les mignardises du chef* - 11 €

MENU ENFANT

Avec boisson

Brouillade d'oeufs, *jambon de pays, croûtons*

OU

Tartine au chèvre, *de chez Combelle, légumes marinés*

Tagliatelles Carbonara, *et parmesan*

OU

Suprême de volaille, *pomme purée et maïs grillés*

Fondant au chocolat, *glace vanille*

OU

Crème carambar, *un sablé*

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
Le Versant "Sauvignon" IGP Pays d'Oc *Les Vignobles Fontcalieu 100% Sauvignon* *Nez intense aux arômes frais (citron vert, kiwi, buis) et mûrs (poire, fruit de la passion).* *Vivacité en bouche, notes minérales d'agrumes et de bourgeon de cassis.*	5 €	20 €
Château la Bastide « Tradition » AOP Corbières *Blanc Roussanne, Vermentino et Bourboulenc* *Nez intense, fleurs blanches, citron vert et vanillé. Bel équilibre acide, gras et rond.*	6 €	28 €
L'Oracle » AOP Limoux *Sieur d'Arques 100 % Chardonnay dans la pure tradition Limouxine* *Nez fruité aux parfums de pêches blanches, d'abricots et d'agrumes. Sa bouche est ample et souple.*	5 €	23 €
Eternelles Blanc IGP Terres du Midi *Les nouveaux Occitans 60% Vermentino 40 % Grenache Blanc* *Vendanges nocturnes. Nez aux arômes d'agrumes se mêlant aux fruits frais exotiques.* *Bouche fraîche, bel équilibre qui révèle quelques notes citronnées.*		17 €
Marquis de Pennautier Terroir d'Altidude IGP Pays d'Oc *100% Chardonnay* *Diversité aromatique avec des touches de fruits confits, confiture de coing. Notes briochées.* *Belle présence en bouche avec une onctuosité et acidité.*		25 €
Château Ollieux Romanis «Cuvée Classique» AOP Corbières Blanc *Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc et Maccabeu* *Le nez est élégant. Il présente des arômes fruités très agréables comme la pêche blanche. La bouche est ample avec une finale rafraîchissante.*		25 €

Prix nets service , Compris

chez Christine

LA CAVE

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
Le Versant « Grenache Rosé » IGP Pays D'Oc *Les Vignobles Fontcalieu 100% Grenache* *Délicatement parfumé, notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise), arômes fleuris de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et suave.*	5 €	20 €
Gérard Bertrand Gris Blanc IGP Pays D'Oc *Grenache Gris et Grenache Noir issus de vignes du Roussillon* *Rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Arômes très friands de petits fruits rouges. Léger perlant donnant au vin toute sa fraîcheur.*	5 €	20 €
Domaine de la Colombette « Cuvée 10 » IGP Pays D'Hérault *Arthur et Adrien 100 % Pinot Noir* *Un rosé très parfumé de pêche mûre, prune, lavande, poire, et orange. Une belle structure, vif et une note minérale en finale.*	6 €	30 €
Château Ollieux Romanis « ALBA » AOP Corbières Rosé *Grenache, Gris, Grenache Noir, Cinsault* *Un rosé très pâle au reflet oeil de perdrix. Nez de fruits rouges, d'épices et de garrigue, très fraîche. C'est un rosé vineux, avec du gras et de la matière.*		35 €

VINS ROUGES

« Le Lien » AOP Minervois *Les vignobles Foncalieu 80% Syrah, 20% grenache* *Rouge intense. Nez aux notes florales et aux arômes de fruits rouges frais, de vanille et de pain grillé. Belle onctuosité.*	6 €	30 €
Domaine Saint Martin « Merci » IGP Cité de Carcassonne *100 % Marselan .* *Un croisement entre Cabernet Sauvignon et Grenache, créé en 1961 par les chercheurs de l'INRA La bouche est une véritable gourmandise par sa richesse fruitée, sa grande élégance, son bel équilibre et sa finale marquée par des arômes d'épices, vanille et de poivre.*	5 €	28 €
Domaine de La Sapinière « Cuvée Archibald » AOP Malepére *Merlot, Cabernet Franc, Grenache* *Belle complexité aromatique alliant la finesse et l'élégance des vins d'ouest avec la puissance et la complexité aromatique des vins du sud.*		35 €
Domaine Sarrat de Goundy « Le planteur » AOP 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.*	6 €	31 €
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*	6 €	40 €

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 fruit (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 €

BIÈRES

Tête plate - 33cl	6 €
Desperados - 33cl	6 €
Leffe blonde - 33cl	6 €
Bière pression Affligen - 25cl	6 €
Bières pression Occicaña - 25cl	6 €
Ciutat Pils - 33cl	7 €
Ciutat Blanche - 33cl	7 €
Ciutat Ambré - 33cl	7 €
Ciutat Brune - 33cl	7 €

EAUX DE VIE

Armagnac *Duc de Camilhac* - 4cl	11 €
Cognac *Delaitre* - 4cl	9 €
Eaux de vie (poire, framboise) - 4cl	12 €
Calvados *Delaitre* - 4cl	9 €
Vodka *Smirnoff* - 4cl	9 €

WHISJY :

Black Mountain - 4cl	9 €
Clan Campbell - 4cl	8 €
Jameson - 4cl	9 €
Glenfiddich - 4cl	12 €
Jack Daniel's - 4cl	11 €
Baby - 2cl	5 €

RHUM :

Havana Club (blanc, ambré) - 4cl	9 €

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 »