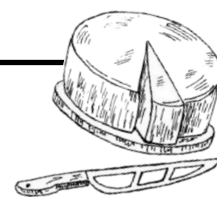




**CHRIS & CO.**  
— BISTRO GOURMAND —

## Grignotage

Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !



### 'A partager ou pas... "

|                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pâté de Campagne Maison</b>                                    | <b>12.00 €</b> |
| Terrine de 170 Gr environ élaborée avec du cochon local           |                |
| <b>Assortiment de Fromages</b>                                    | <b>12.50 €</b> |
| <b>Assortiment de Charcuterie</b>                                 | <b>13.00 €</b> |
| <b>Assortiment Mixte</b>                                          | <b>24.00 €</b> |
| Charcuterie Ibérique et Fromages<br>Servi avec son Pan con tomate |                |
| <b>Saladier de Frites - Aïoli</b>                                 | <b>6.50 €</b>  |

### Un incontournable à découvrir

|                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Foie Gras Maison</b>                                                                                           | <b>18.50 €</b> |
| IGP Sud Ouest au Marc de Banyuls et Muscat, cuit en basse température,<br>chutney d'oignons, pain d'épices maison |                |
| <b>Escargots Persillade</b>                                                                                       | <b>12.50 €</b> |
| Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine                                                                           |                |
| <b>L'Œuf parfait</b>                                                                                              |                |
| selon l'humeur de Chris                                                                                           | <b>11.00 €</b> |
| <b>Trio de Gambas « Rôties »</b>                                                                                  | <b>10.50 €</b> |
| <b>3 Petites Coquille St Jacques</b>                                                                              | <b>12.00 €</b> |
| <b>Xipirones en Persillade</b>                                                                                    | <b>10.00 €</b> |

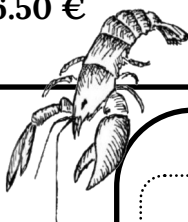


**Sangria « Maison »**

**6.00 €**

## Salades

|                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Caesar</b>                                                                                    | <b>16.00 €</b> |
| Filet de Poulet, Copeaux de Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons, Tomate, Oignons Frits, Sauce Caesar |                |
| <b>Fraîcheur</b>                                                                                 | <b>18.00 €</b> |
| Gambas, Orange, Pamplemousse, Mesclun, Vinaigrette d'agrumes, Mélange de graines                 |                |
| <b>Burrata</b>                                                                                   | <b>16.00 €</b> |
| Assortiment de Tomates, Burrata, Pesto, Crème de Balsamique                                      |                |
| <b>Chèvre</b>                                                                                    | <b>16.00 €</b> |
| Petits chèvres rôtis, Lard, Miel, Crème de Balsamique                                            |                |
| <b>Nordique</b>                                                                                  | <b>15.00 €</b> |
| Hareng fumé, Pomme de terre, oignons, Carottes                                                   |                |



## Plats

### Jarret de Cochon « Pays » Tirabuixó

**38.00 €**

*Pour 2 Personnes - A partager ou pas....*

Mini 1.2 kg, cuit 36 heures en cuisson basse température  
« Jack Daniel's et mélange d'épices » accompagné de petits légumes cuits au four

|                                                     |                |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bavette</b>                                      | <b>19.00 €</b> |
| 200 gr « Marchand de vin » & échalotes confites     |                |
| <b>Confit de Canard de Barbarie</b>                 | <b>23.00 €</b> |
| Maison, cuisson 24h, assortiment de légumes confits |                |
| <b>Côte de Veau VVF</b>                             | <b>23.00 €</b> |
| 280 gr cuisson basse température                    |                |
| <b>Dorade entière comme en papillote</b>            | <b>25.00 €</b> |
| <b>Seiches en Persillade</b>                        | <b>19.00 €</b> |
| <b>Dos de Morue en écaïlle de Chorizo</b>           | <b>23.00 €</b> |
| <b>Tentacule de Poulpe</b>                          | <b>26.00 €</b> |
| <b>Gambas sauvages décortiquées</b>                 | <b>24.00 €</b> |
| 7 pièces                                            |                |

### Garnitures

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saisons, Pommes Grenailles



# Formule Bistro

Entrée, Plat Dessert 25 €

Uniquement le midi, hors jours fériés

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21 €

## Entrée

Burrata & ses tomates

Ou Salade de Harengs Fumés

Ou Assiette de Charcuterie

Ou Œuf parfait

Ou Foie Gras Maison (Supp 5€)

## Plats

Seiches en Persillade

Ou Pièce du boucher du moment

Ou Gambas Sauvages - 4 Pièces

« N'hésitez pas à demander, Chris  
à certainement une suggestion ! »

## Desserts

Mel y Mato

Ou Mousse au Chocolat

Ou Ile Flottante

Ou Glace 2 boules

Ou Baba au Rhum (Supp 2€)

## Spécialités Locales

### Poulet/Gambas

Découvrez une recette « Terre et Mer »  
à l'accent Catalan

21 €



### Galtes

Joue de Porc cuisinée au Banyuls et vin blanc  
Un classique de la cuisine Catalane

19.50 €

### Menu Enfant - 10 ans

Entrée/plat ou plat/dessert 12€

Entrée/plat/dessert 14.90€

Assiette de charcuterie  
ou Salade de Tomate bio

Aiguillettes de Poulet panés  
aux Corn Flakes  
ou Filet de Colin en croute de céréales  
ou Seiches

Dessert du moment  
ou glace

Boisson au choix,  
Sirop à l'eau 25cl, Coca-Cola 25 cl,  
Jus de fruit 25cl ou diabolo 25cl

## Desserts et Gourmandises

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Mousse au Chocolat façon grand-mère                      | 7.50 € |
| Galafouti de saison ou la revisite gourmande du clafouti | 7.50 € |
| Baba au Rhum                                             | 8.50 € |
| Ile Flottante                                            | 7.50 € |
| Cœur Coulant au Chocolat                                 | 8.00 € |

# Le coin du Glacier

## *Les desserts Glacés*

Nougat Glacé au Nougat de Montélimar et plombière

7.50 €

*Découvrez nos glaces  
artisanales locales*



## *Les coupes glacées*

8.00 €

- Dame Blanche - 2 boules vanille, Chocolat maison, Chantilly
- Café liégeois - 2 boules Café, Café frappé, Chantilly
- Chocolat liégeois - 2 boules Chocolat, Chocolat maison, Chantilly
- Coupe Canigou - 1 boule vanille, 1 boule chocolat, Rousquille, Chantilly
- Banana Split - 1 boule vanille, fraise et chocolat,  
1 Banane, chocolat maison, Chantilly

## *Les coupes glacées alcoolisées*

9.00 €

- Colonel - 1 boule Sorbet Citron, Vodka
- After Eight - 1 boule Menthe/Chocolat, Get 27
- Coupe Lynchburg - 1 boule Caramel, Jack Daniel's Honey (Miel)
- Coupe Pirate - 1 boule Rhum/Raisins, Rhum Captain Morgan

## *Les Glaces et Sorbets*

**1 Boule : 2.50 € - 2 boules : 5.00 € - 3 boules : 7.00 € - Supp. Chantilly : 1.00 €**

- Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Rhum/Raisins, Caramel au beurre salé,  
Menthe Chocolat
- Citron, Poire

## Apéritifs

### Anisés (4 cl)

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Pastis, Ricard, Anisette, Bardouin                      | 4,00 € |
| Accompagné d'un sirop - Tomate, Moresque, Perroquet,... | 4,20 € |

### Vermouth & Amers (6 cl)

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Martini blanc, rouge, dry | 3,80 € |
| Campari, Noilly Prat      | 4,20 € |
| Suze                      | 3,80 € |

### A base de vin (7 cl)

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Muscat de Rivesaltes                  | 3,80 € |
| Byrrh                                 | 3,80 € |
| Banyuls Traditionnel - Terre Catalane | 3,80 € |
| Banyuls Rimage 2018 - Parcé Frères    | 5,50 € |

### Crème de Fruits (7 cl)

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Crème de Fruits                                      | 4,50 € |
| Distillerie Artisanale - Hepp                        |        |
| Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle                       |        |
| Servi en Kir 2 cl accompagné de son vin blanc (12cl) | 3,80 € |

## Softs

### Sodas

|                                     |       |        |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina | 33 cl | 3,80 € |
| Schweppes Indian Tonic, Agrumes     | 25 cl | 3,50 € |
| Fuzztea, Sprite                     | 25 cl | 3,50 € |
| Diabolo                             | 25 cl | 2,80 € |

### Jus Fruits

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| Orange, Pomme, Ananas, ACE | 20 cl | 3,80 € |
| Tomate                     | 20 cl | 4,50 € |

## Bières

### Pression

25 cl 50 cl

|                    |        |        |
|--------------------|--------|--------|
| Paulaner - Munchen | 3,60 € | 7,00 € |
| Pils Allemande     |        |        |

*Cette bière légère est idéale pour l'apéritif en période estivale*

|                     |        |        |
|---------------------|--------|--------|
| Picon, Picon citron | 4,00 € | 7,50 € |
|---------------------|--------|--------|

|                      |        |  |
|----------------------|--------|--|
| Panaché, bière sirop | 3,60 € |  |
|----------------------|--------|--|

|                                  |        |        |
|----------------------------------|--------|--------|
| Paulaner Hefe Weissber - Blanche | 4,00 € | 8,00 € |
|----------------------------------|--------|--------|

### Bouteilles

|                              |       |        |
|------------------------------|-------|--------|
| Bière du Canigou - 4.7 % vol | 33 cl | 5,20 € |
| Bière Catalane               |       |        |
| Desperaos - 5.9 % vol        | 33 cl | 5,20 € |
| La Goudale -                 |       |        |
| Sans Alcool - 0.04% vol      | 25 cl | 4,50 € |

On peut juger une bonne bière en une seule gorgée

Mais il est prudent de vérifier sa première impression

Proverbe Tchèque

## Eaux

|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| Badoit  | 50 cl   | 3,80 € |
|         | 1 Litre | 4,50 € |
| Evian   | 1 Litre | 4,50 € |
| Perrier | 33 cl   | 3,80 € |

## Boissons Chaudes

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Café expresso, Décaféiné              | 1,80 € |
| Double expresso                       | 2,80 € |
| Thé - Sélection Damman                | 2,80 € |
| Infusion bio - La route des comptoirs | 2,40 € |

# Whisky

## Classique

4 cl

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Whisky « classique » JB, Clan Campbell | 4,50 € |
| Whisky Soda                            | 6,50 € |

## Jack Daniel's

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Old N°7 - 40%               | 6,50 € |
| Jack Honey, Jack Fire - 35% | 6,50 € |
| Single Barrel - 45%         | 9,50 € |

## Whisky Français

4 cl

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ouiski Hepp - 40%                                                       | 8,50 €  |
| <i>Single Malt Alsacien affiné en fut de Banyuls</i>                    |         |
| Single Malt Tharcis Hepp - 43%                                          | 11,50 € |
| <i>Finition fût de Cerise à l'eau de vie</i>                            |         |
| Brut de Fut Hepp - 64.8%                                                | 16,80 € |
| <i>Single Malt Alsacien affiné en fut de Sherry - légèrement tourbé</i> |         |
| Origine Collection Les Rozelieurs - 40%                                 | 7,50 €  |
| <b>Sélection</b>                                                        |         |
| 4 cl                                                                    |         |
| Benriach 12 ans - The Twelve - 46%                                      | 8,50 €  |
| Aberlour 10 ans - 40%                                                   | 9,50 €  |
| Chivas Regal 12 ans - 40%                                               | 10,50 € |
| Wooford Reserve Rye - 45.2%                                             | 11,50 € |
| Nikka Days - 40%                                                        | 8,50 €  |
| Bushmill Black Bush - 40%                                               | 8,50 €  |

Supplément Soda, Jus de fruits 15 cl 2,50 €

# Eaux de vie

## Distillerie Artisanale Hepp

|                          |      |        |
|--------------------------|------|--------|
| Poire William, Quetsche, | 4 cl | 6,50 € |
| Vieille Prune            |      |        |
| Framboise Sauvage        | 4 cl | 7,80 € |

# Alcool

## Rhum

4 cl

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Bacardi Oro - Cuba            | 6,50 € |
| Sainte Emilienne - Hepp       | 8,50 € |
| Ile Maurice - Mélasse         |        |
| Saint René - Hepp             | 8,50 € |
| Ile Maurice - Jus de Canne    |        |
| Naga - Indonésie              | 9,50 € |
| Dos Maderas 5+5 - Espagne Ca- | 9,50 € |
| raïbes Barbade Guyane         |        |
| Blanc Tricorne                | 7,50 € |
| Don Papa - Philippines        | 8,50 € |

## Gin

4 cl

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Gordon's - Angleterre        | 6,50 € |
| Bombay Sapphire - Angleterre | 7,50 € |
| Le Gin - Hepp - Alsace       | 7,50 € |
| Mare - Catalogne             | 8,50 € |

## Vodka

4 cl

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Poliakoff           | 6,50 € |
| Eristoff            | 7,50 € |
| Grey Goose - France | 8,50 € |

# Digestifs

## Cognac

4 cl

|                |         |
|----------------|---------|
| VSOP Sélection | 6,50 €  |
| XO Sélection   | 12,00 € |

## Armagnac Calvados

4 cl

|                |         |
|----------------|---------|
| VSOP Sélection | 6,50 €  |
| XO Sélection   | 12,00 € |

## Liqueur

4 cl

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Baileys, Get 27, Sureau | 6,50 € |
|-------------------------|--------|

## Nos Vins blancs

|             |                                                                                             |                                                           | Verre<br>12 cl | Btlle<br>75 cl |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|----------------|
|             | <b>La Villa - IGP Côtes Catalanes</b><br>Chardonnay, Grenache Blanc                         | <b>Château L'Esparrou</b>                                 | 3.80 €         | 18.00 €        |
| <b>2024</b> | <b>ZOE « Classic » - IGP d'OC</b><br>Viognier                                               | <b>Parcé Frères</b>                                       | 4.00 €         | 21.00 €        |
| <b>2024</b> | <b>REYCRE - IGP Côtes Catalanes - 100% Muscat</b><br>d'Alexandrie - 13 gr de sucre résiduel | <b>Mas de REY</b><br>Canet en Roussillon                  | 4.00 €         | 21.00 €        |
| <b>2023</b> | <b>Côteaux du Giennois - AOP</b><br>Sauvignon Blanc                                         | <b>Vignobles Berthier</b>                                 |                | 23.00 €        |
| <b>2024</b> | <b>Rolle - IGP Côtes Catalanes</b><br>100% Vermentino                                       | <b>Mas de REY</b><br>Canet en Roussillon                  | 4.50 €         | 23.00 €        |
|             | <b>Viognier - Vin de France</b><br>100% Viognier                                            | <b>Sylvain Gauthier</b><br><b>Dom. Des Pierres Sèches</b> |                | 26.00 €        |
| <b>2022</b> | <b>Chablis - Vieilles vignes</b><br><b>AOP Chablis</b>                                      | <b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>                            |                | 28.00 €        |
| <b>2023</b> | <b>Laïs - AOP Côtes du Roussillon</b><br>60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo             | <b>Olivier Pithon</b><br>Calce                            |                | 34.00 €        |
| <b>2023</b> | <b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b><br>Pure Roussanne                                    | <b>Sylvain GAUTHIER</b><br><b>Dom. des Pierres Sèches</b> | 6.50 €         | 35.50 €        |
| <b>2012</b> | <b>Côte de Lechet - Chablis Premier Cru</b><br>Chardonnay                                   | <b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>                            |                | 48.00 €        |
| <b>2023</b> | <b>D18 - IGP Côtes Catalanes</b><br>Grenache blanc & gris - Elevage en foudre 18 mois       | <b>Olivier Pithon</b><br>Calce                            |                | 59.00 €        |

## Le coup de coeur

### Olivier Pithon

En dix ans, ce vigneron originaire d'Anjou, frère du fameux Jo Pithon des Coteaux du Layon, s'est imposé parmi les domaines de référence du Roussillon. Les premiers temps, Olivier Pithon bénéficie de l'aide précieuse de Gérard Gauby, du domaine Gauby. Son premier millésime a été un coup de cœur à La RVF.

Olivier Pithon pratique une viticulture engagée, très respectueuse des terroirs et des cépages autochtones. Il affirme désormais un style bien personnel, donnant naissance à des vins authentiques et droits qui progressent d'année en année, et s'avère plus précis et réguliers aujourd'hui dans les vins d'entrée de gamme. La D18, issue de grenache blanc et gris, s'est affirmée comme un des plus grands blancs du sud. « Extrait du site : La revue du vin de France »



## Nos Vins Rouge

|      |                                                                                                        |                                                            |        |         |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 2019 | <b>Le Castell - AOP Côtes du Roussillon</b><br><i>Carignan, Syrah, Grenache</i>                        | <b>Château L'Esparrou</b><br><i>Canet en Roussillon</i>    | 4.00 € | 23.00 € |
| 2024 | <b>Coume des Loups - IGP Côtes Catalanes</b><br><i>Syrah, carignan, grenache</i>                       | <b>Mas MUDIGLIZA</b><br><i>Maury</i>                       |        | 24.00€  |
| 2021 | <b>Carmagnole</b><br><b>AOP Vin des Montagnes de Caramany</b><br><i>Carignan noir, Syrah, Grenache</i> | <b>Les Vignerons de Caramany</b><br><i>Caramany</i>        |        | 25.00€  |
| 2024 | <b>IGP Côtes Catalanes - Mourvèdre</b><br><i>100% Mourvèdre</i>                                        | <b>Mas de REY</b><br><i>Canet en Roussillon</i>            | 4.50 € | 25.00 € |
| 2023 | <b>Cortado - IGP Côtes Catalanes</b><br><i>Pinot-noir, Roll (vermentino)</i>                           | <b>Domaine de Majas</b><br><i>Claudiès-de-Fenouillèdes</i> | 4.50 € | 26.00 € |
| 2023 | <b>IGP Côtes Catalanes - L'expression Carignan</b><br><i>100% Carignan Noir</i>                        | <b>Dom. Vaquer</b><br><i>Tresserre</i>                     |        | 28.00 € |
|      | <b>Morgon - AOC</b><br><i>100 % Gamay</i>                                                              | <b>Jean-Paul Brun</b>                                      | 5.50 € | 28.00 € |
| 2024 | <b>Copain comme Cochon - AOP Maury Sec</b><br><i>100% Grenache</i>                                     | <b>La Préceptorie de Centernach</b><br><i>Maury</i>        |        | 29.00€  |
| 2023 | <b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b><br><i>100% Syrah</i>                                            | <b>Sylvain GAUTHIER</b><br><b>Dom. des Pierres Sèches</b>  |        | 35.50€  |
| 2022 | <b>Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes</b><br><i>Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre</i>            | <b>Gauby</b><br><i>Calce</i>                               |        | 55.00€  |
| 2019 | <b>D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien</b><br><i>90% Syrah, 10% Grenache</i>                       | <b>Terra Remota</b><br><i>Emporda</i>                      |        | 63.00 € |

## Le coup de coeur

### Sylvain Gauthier

Dans sa jeunesse, Sylvain Gauthier voit son père créer un domaine viticole. Y mener une culture raisonnée. L'inspirer. Alors quand vient le moment de faire ses choix, c'est naturellement qu'il se tourne vers la viticulture. L'œnologie. À Mâcon d'abord. Puis à Beaune. Et à Tournon-sur-Rhône. Un petit village d'Ardèche qui le voit faire ses premiers pas dans le vignoble. Celui de la maison Chapoutier précisément. Plus tard, Sylvain rejoint Stéphane Robert au domaine de Tunnel. En 2003, il y travaille à l'année. Puis sur les vinifications les trois années suivantes. En parallèle, il plante sa première vigne de Saint-Joseph. Voit les choses s'accélérer. Il est encore jeune mais quand se présente l'opportunité de reprendre 0,5 ha, il accepte. Avec l'application et la méthode héritées de la culture mosellane, il bâtit son exploitation. Et lui cherche un nom. Ce sera le domaine des Pierres Sèches. Comme un clin d'œil aux murs que l'on retrouve dans les coteaux de Saint-Joseph. Un nom qu'il étrenne en 2007. Issue des vignes vieilles de 50 ans et gorgées du soleil du sud, sa première cuvée se fait remarquer. Lui donne une belle matière pour donner le ton. Démontrer son talent. Un talent qui n'en finit plus de s'épanouir.

## Nos Vins Rosé

|      |                                                                 |                                                 | Verre<br>12 cl | Btlle<br>75 cl |
|------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|----------------|
|      | <b>La Villa - IGP Côtes Catalanes</b><br><i>Syrah, Grenache</i> | <b>Château L'Esparrou</b>                       | 3.80 €         | 18.00 €        |
| 2023 | <b>Ales Roses - DO Catalunya</b><br><i>Grenache Noir</i>        | <b>Terra Remota</b>                             | 4.20 €         | 21.00 €        |
| 2024 | <b>SISQUO - AOP Côtes du Roussillon</b>                         | <b>Mas de REY</b><br><i>Canet en Roussillon</i> |                | 25.00 €        |
|      |                                                                 |                                                 |                |                |

## Nos Bulles

|  |                                                                  |                          | Verre<br>12 cl | Btlle<br>75 cl |
|--|------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------------|
|  | <b>Sparkling Blanc</b><br><i>Colombard, muscat petits grains</i> | <b>Château de Jau</b>    | 4.80 €         | 23.00 €        |
|  | <b>Grande Réserve - AOP Champagne Brut</b>                       | <b>Nicolas Feuillate</b> |                | 45.00 €        |
|  |                                                                  |                          |                |                |

La quasi-totalité des vins sélectionnés sont certifiés HVE ou Bio.

Au-delà de la démarche responsable que cela représente, ces démarches permettent également aux vignes de pleinement s'exprimer et de tirer le meilleur jus de leur raisins et surtout de préserver la biodiversité.



*Vous n'avez pas terminé  
votre bouteille ?  
Demandez-nous de vous  
la préparer pour  
l'emporter.*







## Who's Chris ?!

Tout a commencé un certain 14 mars 1972, le jour de ma naissance... au cœur d'une hostellerie familiale.

Très tôt bercé par les parfums de cuisine et l'effervescence du service, c'est tout naturellement que j'ai choisi cette voie.

J'ai débuté mon parcours professionnel avec l'obtention d'un CAP, d'un BEP puis d'un BTH, tous axés sur la cuisine.

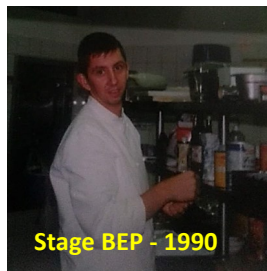
Mes premières armes, je les ai faites chez mon oncle, dans son hôtel-restaurant traditionnel. Ce fut le point de départ d'un riche parcours qui m'a permis d'explorer les nombreuses facettes du métier :

gastronomie, restauration commerciale, cuisine collective, point chaud... en France comme à l'étranger.

Au fil des années, j'ai participé à l'ouverture de plusieurs établissements pour différents propriétaires, et dirigé plusieurs hôtels et restaurants. Parmi les lieux marquants de mon parcours : la Citadelle Vauban à Belle-Île, premier hôtel-musée de France, un site d'exception.

### Côté cave, côté bar...

Passionné de vin — même si je reste un amateur éclairé — j'ai imaginé une carte singulière, composée qui ne rassemble que des vins « coups de cœur », découverts au fil de mes voyages, rencontres de vignerons ou conseils d'érudits. Amateur de spiritueux, toujours curieux et gourmand de nouveautés, j'ai souhaité proposer un bel éventail d'alcools de qualité et plusieurs pépites pour les amateurs d'expériences rares.



### Et dans l'assiette ?

Ma cuisine, je la veux simple, vraie, sincère. Comme le disait si bien Curnonsky, gastronome et critique français :

« *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.* »

C'est dans cet esprit que je travaille des produits frais, issus de circuits courts, que je prends plaisir à cuisiner sans artifice, avec respect et gourmandise.

### Un petit grain de folie...

Collectionneur passionné de Jack Daniel's, j'ai cherché à unir mes deux univers : la cuisine et le Tennessee Whiskey. C'est ainsi qu'est née une série de plats signature, comme mon célèbre Jarret de Cochon mariné au Jack Daniel's n°7, cuit à basse température pendant 36 heures.

---

### Ce Bistro... c'est un lieu qui se veut à notre image : épicurien, généreux et chaleureux.

J'espère que vous y passerez un excellent moment, et que j'aurai le plaisir de venir vous saluer en personne.

Chaleureusement vôtre,

Chris