

# Entrées

Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !

*'En solo ou à Partager... '*



**Escargots Persillade** 12.50 €

Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine

**L'Œuf parfait** 11.00 €

*selon l'humeur de Chris*

**3 Petites Coquille St Jacques** 12.00 €

En 1/2 coquille, Cuites four, Persillade et julienne de Serrano

**Tartare de Saint Jacques** 12.00 €

Vinaigrette d'agrumes, baies roses, vinaigre balsamique

**Cuisse de Grenouille** 6 pièces 12.00 €

Poêlées au beurre persillé

**Possibilité de les prendre en plat - 12 pièces 20 €**

**Xipirones en Persillade** 12.00 €

juste déglacé au vinaigre de Vin du Château de Rey

**Gambas « Rôties » Décortiquées** 13.50 €

4 pièces Rôties à l'unilatéral, Balsamique blanc citron et thym

**Saladier de Frites - Aioli** 6.50 €

## Un incontournable à découvrir

**Foie Gras Maison** 18.50 €

IGP Sud Ouest, mariné au Marc de Banyuls, Muscat, chutney d'oignons, pain d'épices maison

**Foie Gras à la Truffe noire Pays** 25.50 €

# Plats Côté Mer



**Tentacules de Poulpe**

27.00 €

Coquillage et sauce tomatée

**Gambas décortiquées**

25.00 €

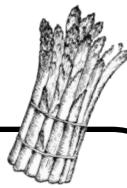
7 pièces, en Persillade

**Lotte à la crème d'ail**

29.00 €

**Garnitures :** Tous nos plats sont accompagnés de tomates confites, de Pommes Grenailles cuites au four, de légumes de saison,

# Salades



**Chèvre**

16.00 €

Petits chèvres rôtis, Lard, Miel, Crème de Balsamique, Pignons de pin

**Nordique**

15.00 €

Hareng fumé, Pomme de terre, oignons, Carottes, baies roses

**Alsaciennes**

17.00 €

Saucisse fumée, Pomme de terre, lardons, oeufs

# Plats signature

*« Cuit sous vide à basse température, chaque met conserve sa tendreté, ses saveurs authentiques et ses bienfaits naturels, pour une expérience gourmande saine et raffinée. »*

**Jarret de Cochon**

**42 €**

**« Pays » Pyrénéus**

*2 pers à partager ... Ou pas...*

Mini 1.2 kg , cuit 36 heures, « Jack Daniel's et mélange d'épices »  
Ne pas hésiter à réserver ! 25 minutes d'attente à prévoir avant dégustation

**Confit de Canard de Barbarie Français** 25.00 €

Maison, cuisson 24h, assortiment de légumes confits

**Fondant de Veau Français aux Morilles** 29.00 €

Cuisson basse température

**Andouillette 5AAAAA** 24.00 €

En cassolette, cuite au four à la Lyonnaise

**Souris d'Agneau « Pays » XAIS confite** 25.00 €

Confite 12 h dans son jus, avec du cumin, sel au paprika fumé

**Ribs de Bœuf « local » confit**

25.00 €

Cuisson 19h, Sauce BBQ au Jack Daniel's et poivre fumé

## Comme une « Parillada »

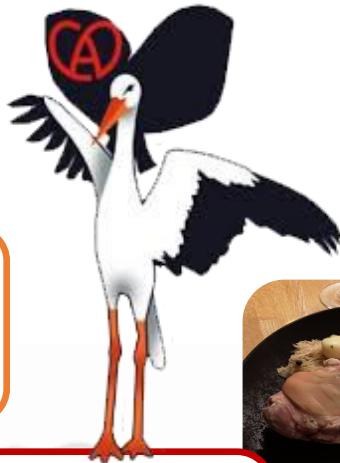
**Filet de Saint Pierre, Rouget, xipirones, seiche, palourdes, couteaux, Gambas, Saint Jacques** 32 €

Servie dans une Bisque de Gambas maison  
Accompagnée de Pommes de terre

# L'Alsace à l'honneur

## Choucroute

Le choux est cuisiné maison, au Riesling, à la bière et au saindoux accompagné de lardons fumés et de baies de Genièvres



- Tradition : 250 gr de viande**

Saucisse Francfort, Saucisse Strasbourg, Saucisse fumée, Poitrine fumée, Kassler, Saucisson à l'ail, Choucroute, Pommes de terre

24.50 €

19.00 €  
à emporter



- Jarret de Cochon :**

+350 gr cuit 12 h en basse température par nos soins  
Jarret, Poitrine fumée, Choucroute, Pommes de terre

25.50 €

20.00 €  
à emporter



- Pantagruélique :**

+ 600 gr de viande

Jarret, Saucisse de Francfort, Saucisse de Strasbourg, Saucisse fumée, Poitrine fumée, Kassler, Saucisson à l'ail, Choucroute, Pommes de terre

31.00 €

25.00 €  
à emporter



- Enfant ou pour les petites faims**

Saucisse Francfort, Saucisse Strasbourg, Choucroute, Pommes de terre

12.50 €

10.50 €  
à emporter



## Dessert - Soufflé Glacé 10€

- au Marc de Gewurztraminer**

Garni de raisins et fruits confits marinés au rhum

- A la liqueur de pousse de sapin**

Pignons de pin torréfiés

## Formule 32 € - Choucroute Tradition + Soufflé glacé

Inclus un verre d'Alsace ou 25 cl de Bière



*Idéal pour accompagner votre choucroute  
les vins du domaine LOEW*

Héritier d'une famille présente à Westhoffen depuis le XVIIIème siècle, Etienne a repris en 1996 la tradition viticole de ses Ancêtres.

*Découvrez notre sélection de leurs meilleurs Crus !*

# Gourmandises "maison"

Mousse au Chocolat façon « grand-mère »	7.50 €
Crème Brûlée au Caramel au Beurre salé	7.50 €
Ile Flottante - <small>Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées</small>	8.50 €
Tiramisu à la crème de Marron, éclat de marrons glacés	8.00 €
Crumble aux pommes caramélisées <small>boule de glace vanille, flambé au calvados</small>	9.50 €
Trilogie de Baba au Rhum, brochette d'ananas rôti	10.50 €
Irish Coffee	9.50 €

## Le coin du Glacier

### Les desserts Glacés

Nougat Glacé au Nougat de Montélimar et plombière 7.50 €

### Les coupes glacées 9.00 €

- Dame Blanche - 2 boules vanille, Chocolat maison, Chantilly
- Café liégeois - 2 boules Café, Café frappé, Chantilly
- Chocolat liégeois - 2 boules Chocolat, Chocolat maison, Chantilly

### Les coupes glacées alcoolisées 9.50 €

- 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

# Nos "Partenaires"

## Les Sels fous du Roussillon

Myriam Rivière - 06.62.85.83.52 3 rue du bac prolongée - 66250 St Laurent de la Salanque

[lesselsfousdroussillon66@hotmail.com](mailto:lesselsfousdroussillon66@hotmail.com)

## Guash Viandes

Voilà plus d'un demi-siècle que le nom de Guasch est associé au commerce de la viande. Du petit étal d'artisan boucher en 1952 sur le marché de la République à Perpignan, à l'entreprise que l'on connaît aujourd'hui, cette dernière a pris la forme d'une véritable saga catalane.

Demeurée familiale, elle n'a depuis cessé de croître et de se développer, à la faveur de passage de témoins entre générations.

Elle est aujourd'hui spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation des viandes ainsi que la fabrication de charcuteries catalanes ou le négoce de volailles, surgelés, produits festifs et gastronomiques.

### Les appellations :

**Le Pyrénéus** évoque son territoire bordé des Pyrénées, son relief et sa nature préservée qui offre à la filière porcine de la région un cadre d'élevage propice à la viande de qualité. Cela implique que les animaux soient nés et élevés dans la région Languedoc Roussillon – Midi Pyrénées.

Les porcs sont nourris avec 60% de céréales minimum et 100% de celles-ci sont d'origine Française. De plus, expert en nutrition animale, Arterritis s'engage à alimenter les animaux de cette filière avec 15% de Triticale minimum (céréale rustique née du croisement entre le seigle et le blé) cultivé sur les territoires d'Arterritis.

Pur produit du Sud, Pyrénéus puise son caractère grâce à des producteurs locaux situés sur les contreforts des Pyrénées occidentales.

**Le Boeuf « Fleuron » des Montagnes Pyrénéennes**, produit par les éleveurs de la Coopérative Catalane des Eleveurs, le Boeuf FLEURON désigne la production de viande rouge, issue des troupeaux de vaches allaitantes extensifs présents sur l'ensemble du massif Pyrénéen.

Issu de races à viande, le trait d'union de ces troupeaux est le mode d'élevage extensif, sur les prés, les parcours, les estives, assorti d'une période de finition.

**El Xaïs**, L'agneau Catalan. Les agneaux sont élevés en permanence avec leurs mères. Ils consomment de fait un maximum de lait maternel. Le lait maternel représente la très grande majorité de l'alimentation d' « El Xaï » ce qui lui confère cette viande tendre et claire, sans excès de gras ou de goût.

La durée d'élevage est de 60 jours minimum et 90 jours maximum.

**Le veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes** est une marque déposée et gérée par l'association de la Rosée et du Verdell des Pyrénées Catalanes.

La marque est exclusivement commercialisée par la Coopérative Catalane des Éleveurs (CCE).

Les animaux sont nés et élevés exclusivement dans les montagnes du Massif Pyrénéen.

## Mas Illiberis - Fruits & Légumes

## Mas du Poulpe - production d'oeuf et de volaille

## Sysco - Grossiste alimentaire

# 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	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% <small>Single Malt Alsacien affiné en fut de Banyuls</small>	8,50 €
Single Malt Tharcis Hepp - 43% <small>Finition fût de Cerise à l'eau de vie</small>	11,50 €
Brut de Fut Hepp - 64.8% <small>Single Malt Alsacien affiné en fut de Sherry - légèrement tourbé</small>	16,80 €
Origine Collection Les Rozelieurs - 40%	7,50 €

## Sélection

	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, Vieille Prune	4 cl	6,50 €
Framboise Sauvage	4 cl	7,80 €

# Alcool

## Rhum

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

## Gin

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

## Vodka

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

# Digestifs

## Cognac

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

## Armagnac Calvados

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

## Liqueur

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

## Nos Vins blancs

			Verre	Btlle
			12 cl	75 cl
	<b>Tramontane - IGP Pays d'Oc</b> 100% Chardonnay	<b>By Simon Dauré</b>	3.80 €	18.00 €
<b>2024</b>	<b>REYCRE - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Muscat d'Alexandrie - 13 gr de sucre résiduel	<b>Mas de REY</b> <i>Canet en Roussillon</i>	4.00 €	21.00 €
<b>2023</b>	<b>Côteaux du Giennois - AOP</b> Sauvignon Blanc	<b>Vignobles Berthier</b>	23.00 €	
<b>2024</b>	<b>Rolle - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Vermentino	<b>Mas de REY</b> <i>Canet en Roussillon</i>	23.00 €	
<b>2022</b>	<b>Chablis - Vielles vignes</b> AOP Chablis	<b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>	28.00 €	
<b>2023</b>	<b>Laïs - AOP Côtes du Roussillon</b> 60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo	<b>Olivier Pithon</b> <i>Calce</i>	34.00 €	
<b>2023</b>	<b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b> Pure Roussanne	<b>Sylvain GAUTHIER</b> <b>Dom. des Pierres Sèches</b>	6.50 €	35.50 €
<b>2012</b>	<b>Côte de Lechet - Chablis Premier Cru</b> Chardonnay	<b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>	48.00 €	
<b>2023</b>	<b>D18 - IGP Côtes Catalanes</b> Grenache blanc & gris - Elevage en foudre 18 mois	<b>Olivier Pithon</b> <i>Calce</i>	59.00 €	

## Les vins blancs du Moment

### Domaine LOEW - Alsace

Héritier d'une famille présente à Westhoffen depuis le XVIIIème siècle, Etienne a repris en 1996 la tradition viticole de ses Ancêtres.

Plein de passion et de projets, il est soucieux de conserver le meilleur des legs du passé.

**Découvrez notre sélection de leurs meilleurs Crus !**

## Le coup de cœur

### 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

<b>2024</b>	<b>Modeste - IGP Côtes Catalanes</b> 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault	<b>Bizeul &amp; Ass. (Clos des Fées)</b> <i>Vallée de l'Agly</i>	4.00 €	21.00 €
<b>2024</b>	<b>Coume des Loups - IGP Côtes Catalanes</b> Syrah, Carignan, Grenache	<b>Mas MUDIGLIZA</b> <i>Maury</i>		24.00€
<b>2021</b>	<b>Carmagnole</b> <b>AOP Vin des Montagnes de Caramany</b> Carignan noir, Syrah, Grenache	<b>Les Vignerons de Caramany</b> <i>Caramany</i>		25.00€
<b>2024</b>	<b>Mourvèdre - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Mourvèdre	<b>Mas de REY</b> <i>Canet en Roussillon</i>	4.50 €	25.00 €
<b>2023</b>	<b>Voluptas - AOC CRV Lesquerdre</b> 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache	<b>Domaine Semper</b> <i>Maury</i>		26.00 €
<b>2023</b>	<b>Cortado - IGP Côtes Catalanes</b> Pinot-noir, Roll (vermentino)	<b>Domaine de Majas</b> <i>Claudiès-de-Fenouillèdes</i>	4.50 €	26.00 €
<b>2023</b>	<b>L'expression Carignan - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Carignan Noir	<b>Dom. Vaquer</b> <i>Tresserre</i>		28.00 €
	<b>Morgon - AOC</b> 100 % Gamay	<b>Jean-Paul Brun</b>	5.50 €	28.00 €
<b>2024</b>	<b>Copain comme Cochon - AOP Maury Sec</b> 100% Grenache	<b>La Préceptorie de Centernach</b> <i>Maury</i>		29.00€
<b>2023</b>	<b>Bonne Pioche - AOP Pic Saint Loup</b> Syrah, Grenache	<b>Domaine CLAVEL</b> <i>Mas de Périé - 34 ASSAS</i>		31.50€
<b>2023</b>	<b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b> 100% Syrah	<b>Sylvain GAUTHIER</b> <b>Dom. des Pierres Sèches</b>		35.50€
<b>2022</b>	<b>Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes</b> Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	<b>Gauby</b> <i>Calce</i>		55.00€
<b>2019</b>	<b>D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien Terra Remota</b> 90% Syrah, 10% Grenache			63.00 €
		<i>Emporda</i>		

## Le coup de cœur

### 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'oenologie. 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

**Tramontane Rosé - AOP Côtes du Roussillon**  
Syrah, Grenache

**By Simon Dauré**

Verre      Btlle  
12 cl      75 cl

3.80 €    21.00 €

**2024 Scaphandre - AOP Collioure**  
Counoise

**La Rectorie**  
*Collioure*

4.20 €    23.00 €

**2024 SISQUO - AOP Côtes du Roussillon**  
Syrah, Grenache

**Mas de REY**  
*Canet en Roussillon*

25.00€

## Nos Bulles

### Sparkling Blanc

Colombard, muscat petits grains

**Château de Jau**

Verre      Btlle  
12 cl      75 cl

4.80 €    23.00 €

### Grande Réserve

Pinot noir, Meunier, Chardonnay

**Nicolas Feuillate**

45.00 €

AOP Champagne Brut

### Grand Cru - Brut Réserve - AOP Champagne

Pinot noir, Chardonnay

**Mailly**

55.00 €

AOP Champagne Brut

### Grand Cru - Blanc de Pinot noir

100 % Pinot noir

**Mailly**

65.00 €

AOP Champagne Brut

### Brut

Pinot noir, Meunier, Chardonnay

**Ruinart**

85.00 €

AOP Champagne Brut

### Rosé

Chardonnay (45 %),

Pinot noir (43 % vinifié en blanc et 12 % vinifié en rouge)

**Ruinart**

95.00 €

AOP Champagne Brut

### Blanc de Blancs

100% Chardonnays issus de 25 à 30 crus différents

**Ruinart**

105.00 €

AOP Champagne Brut

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 Cité-delle 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**