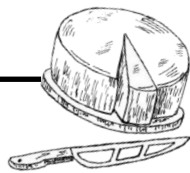




“LE GOÛT DU VRAI, LE PLAISIR DU FAIT MAISON : PRODUITS FRAIS, VIANDES FRANÇAISES ET CUISINE GOURMANDE DANS L’ESPRIT D’UN BISTROT CHALEUREUX ET AUTHENTIQUE.”
CHRIS

Entrées



‘En solo à l’apéro ou pas...’

Idéal pour s’ouvrir l’appétit ‘

Escargots de Bourgogne 12.50 €

En persillade, Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine

3 Petites Coquilles St Jacques 12.00 €

En 1/2 coquille rôties, Persillade et julienne de Serrano

Cuisses de Grenouilles Désossées 12.00 €

Poêlées au beurre persillé - 6 pièces / 150 Gr

Possibilité de les prendre en plat - 250 Gr 20 €

L’Œuf parfait à la Soubrassade 12.00 €

Crème de Soubrassade Ibérique, Œuf Bio

Tartare de Saint Jacques 12.00 €

Vinaigrette d’agrumes, baies roses, vinaigre balsamique

Xipirones en Persillade 12.00 €

juste déglacé au vinaigre de Vin du Château de Rey

Artichauds « bouquet » rôtis 12.00 €

jambon Duroc et huile d’olive - 6 1/2 pièces

Mini Chorizo à Griller - 6 pièces 12.00 €

Gambas « Rôties » Décortiquées 13.50 €

4 pièces cuites à l’unilatéral, Balsamique blanc citron et thym

Paleta Bellota Revisan - 70 gr 17.00 €

50% Ibérica +24 mois

Petite Ardoise de Charcuterie

Ibérique & Duroc - 80 gr 17.00 €

Chorizo, Saucisson, Jambon Duroc +24 mois sécha

Plats "signature"

Les incontournables à découvrir **By Chris**

« 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. »

Foie Gras Maison

21.50 €

IGP Sud Ouest, Marc de Banyuls, Muscat, pain d’épices maison, Muscat de Rivesaltes

Jarret de Cochon

46 €

« Pays » Pyrénéus Mini 1.2 kg

2 pers à partager ... Ou pas...

Cuit 36 heures, « Jack Daniel’s et mélange d’épices

Ne pas hésiter à réserver !

25 minutes d’attente à prévoir avant dégustation

Comme une « Parillada »

34 €

Rouget, lotte, xipirones, seiche,

palourdes, couteaux, Gambas, St Jacques

Servie dans une Bisque de Gambas maison

garnie de Pommes de terre fondantes

Joue de Bœuf « local » confite

Cuisson 24h au Grenache muté sur grain du Chateau de Rey

25 €

servi sur son lit d’écrasé de Pommes de terre à l’huile d’Olive du moulin de l’étang, lard, croûtons



Grâce aux ingrédients de 1er choix et au savoir-faire boulanger, nous vous offrons un pain cuit de qualité pour chaque service.

Salades

Chèvre 18.00 €

Chèvres rôtis, Lard, Miel, Crème de Balsamique, Pignons de pin

Caesar 18.00 €

Filet de Poulet jaune Français, Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons,

Tomate, Oignons Frits, Sauce Caesar

Nordique 18.00 €

Hareng fumé, Pomme de terre, oignons,

Gourmande 21.00 €

Foie Gras, Jambon Duroc 36 mois, Œuf Parfait, Croustons

Fraîcheur 18.00 €

4 Gambas, Orange, Pamplemousse, Vinaigrette d’agrumes, Mélange de graines

Burrata 18.00 €

Assortiment de Tomates anciennes, Burrata, Pesto, Crunchy de céréales et herbes, Crème de Balsamique

Prix TTC - Service compris

Plats Végan

- « Wok » de Légumes du moment et Udon Noddle 21.00 €
 « Salade Végétarienne » 18.00 €
 Mélange de Salade, petits légumes du moment, « Tofu mariné »

Plats Côté Mer



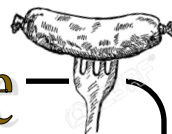
- Tentacules de Poulpe 27.00 €
 Coquillages et sauce tomate à la bisque de gambas maiso
 Gambas Flambées à l'anisé 25.00 €
 7 pièces décortiquées, Fenugrec, Frégola à la bisque de Gambas
 Lotte au Chorizo et Poivrons 29.00 €
 Légèrement crémé accompagné de pommes fondantes
 Dorade entière comme en papillote 25.00 €

Un « MET » d'exception à découvrir

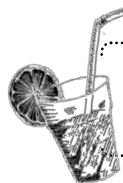
Turbotin Frais 400-600 gr
 Cuit à l'Huile d'Olive du moulin de l'étang,
 citron, romarin sauvage, fini au four

32 €

Plats Côté Terre



- Comme un confit de Canard 26.00 €
 Magret de canard à foie gras IGP sud ouest cuit 9 heures
 comme un confit, réduction orange, gingembre, miel
 Souris d'Agneau « Pays » XAIS 27.00 €
 Confité 12 h dans son jus avec du cumin,
 Boulgour sel au paprika fumé
 Faux-Filet « Pays » - 300 gr 27.00 €
 Race à viande selon la sélection de notre boucher, élevée et
 abattue en Occitanie, « juste » poêlé au beurre et à l'ail



Sangria « Maison »
8.00 €

Garnitures : tomates confites, Pommes Mitrailles rôties au four, légumes de saison.

Formule Bistro

1 gratinée, 1 dessert, 1 café 25 €

Uniquement le midi, hors dimanche et jours fériés

Autour des ravioles du Dauphiné Label Rouge

Nos ravioles sont préparées à la commande, aussi il faut prévoir une vingtaine de minutes d'attente

	A la carte	Formule
Gratinée Nature à la crème	15.50 €	Inclus
Gratinée Fromage de chèvre et noix	16.50 €	Inclus
Gratinée Catalane, Chorizo, Poivrons	17.50 €	Supp 2 €
Gratinée Crème de Manchego, Pesto	17.50 €	Supp 2 €
Gratinée Gambas, Tomates confites, Paprika fumé	18.00 €	Supp 2 €



Découvrez notre sélection de vin au verre pour accompagner vos ravioles

Nos ravioles sont accompagnées d'une salade verte - oignons frits, crème de balsamique

Dessert : A choisir dans nos « Gourmandises » - (Baba au rhum+2€)

Menu Enfant - 10 ans

Entrée/plat ou plat/dessert 12€

Entrée/plat/dessert 14.90€

Assiette de charcuterie Ibérique ou Salade de Chèvre

Saucisse Catalane ou 4 gambas persillées ou Raviole nature

Accompagnement au Choix : Légumes du moment, écrasé de Pommes de terre ou Pommes sautées

Dessert du moment ou glace

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

Les Appellation locales de nos viandes

Cochon : 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 Langue-doc 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, Arterris 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'Arterris.

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 Xai. 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 Xai » ce qui lui confère cette viande tendre et claire, sans excès de gras ou de gout.

Le coin du Glacier

Les desserts Glacés

Nougat Glacé au Nougat de Montélimar et plombière 8.50 €

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,

Gourmandises "maison"

Chez Chris & Co, certains desserts ne révèlent pas immédiatement tous leurs secrets...

Assiette de Fromages - Sélection de Fromage Espagnol 9.50 €

Mel y Mato « revisité » - Lait entier, Miel de montagne, Pignons de pin, Amandes 8.50 €

Mousse au Chocolat façon « grand-mère » 9.50 €

Crème Catalane revisitée au Yuzu et Iyokan 9.50 €

Ile Flottante - Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées 9.50 €

Riz au lait, Caramel croquant Raisin marinés au Rhum, Senteur d'agrumes 9.50 €

Galafouti de saison ou la revisite gourmande du clafouti 9.50 €

Trilogie de Baba au Rhum, brochette d'ananas rôti 10.50 €

Irish Coffee 9.50 €

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	4,00 €
Campari, Noilly Prat	4,50 €
Suze	4,00 €

A base de vin (7 cl)

Muscat de Rivesaltes	4,00 €
Byrrh	4,20 €
Grenache Muté sur Grain - Cht de Rey	4,20 €
Rivesaltes ambré Hors d'âge - Cht des Hospices	4,20 €
Maury Grenat 2023 - Mudigliza	
Banyuls Traditionnel - Terre Catalane	4,20 €
Banyuls Rimage 2024 - Parcé Frères	5,50 €

Crème de Fruits (7 cl)

Crème de Fruits	4,50 €
Distillerie Artisanale - Hepp 4 cl	
Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle	
Servi en Kir 2 cl accompagné de son vin blanc (12cl)	4,20 €

Softs

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina	33 cl	4,20 €
Schweppes Indian Tonic, Agrumes	25 cl	4,00 €
Fuzztea, Sprite	25 cl	4,00 €
Diabolo	25 cl	2,80 €

Jus Fruits « Premium » BISSARDON

Orange, Pomme Reinette, Ananas, Abricot	20 cl	5,50 €
Tomate avec assaisonnement	20 cl	5,80 €

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	4,20 €	8,00 €
Panaché, bière sirop	3,80 €	7,50 €
Paulaner Hefe Weissber - Blanche	4,20 €	8,00 €

Bouteilles

Bière du Canigou - 4.7 % vol	33 cl	5,20 €
Bière Catalane		
Gran Via-Radler - 2.1 % vol	33 cl	5,20 €
Desperados - 5.9 % vol	33 cl	5,20 €
La Goudale -	25 cl	4,50 €
Sans Alcool - 0.04% vol		

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	4,60 €
	1 Litre	6,50 €
Evian	1 Litre	4,60 €
Perrier	33 cl	4,60 €

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	5,00 €
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%	9,50 €
---	--------

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,	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

« D'ici » Sélection Mono cépage

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
2025	ZOE « Classic » - IGP d'OC 100% Viognier	Parcé Frères	4.50 €	21.00 €
2025	Chaos - IGP Côtes Catalanes 100% Roussanne	Domaine Semper Maury	5.50 €	31.00 €
2024	Racine - AOP Corbières Marsanne 30%, Roussanne 30%, Grenache blanc 20%, Maccabeu blanc 20%	Ollieux Romanis		30.00 €
2023	Laïs - AOP Côtes du Roussillon 60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo	Olivier Pithon Calce		34.00 €
2022	Le Lac - VDF - Savoie 100 % Altesse - Vin nature	Domaine de Lucey Lucey - 73		28.00 €
2022	Elégance - AOP Saint Peray 50 % Marsanne, 50 % Roussanne	Domaine Lemenicier Cornas		28.00 €
2022	Chablis - Vieilles vignes - AOP Chablis Chardonnay	Daniel - Etienne DEFAIX		28.00 €
2023	Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph Pure Roussanne	Sylvain GAUTHIER Dom. des Pierres Sèches	7.50 €	35.50 €
2012	Côte de Lechet - Chablis Premier Cru Chardonnay	Daniel - Etienne DEFAIX		48.00 €

Nos Vins Rouge

« D'ici »

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
2025	Modeste - IGP Côtes Catalanes 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault	Bizeul (Clos des Fées) Vallée de l'Agly	4.00 €	21.00 €
2025	P'ti Lag - IGP Côtes Catalanes Grenache, Carignan, Syrah	Domaine Laguerre Saint Martin de Fenouillet	4.00 €	21.00 €
2023	Carignan - IGP Côtes Catalanes 100 % Carignan	Mas Lavail Maury		21.00 €
2025	Coume des Loups - Côtes du Roussillon Villages Syrah, Carignan, Grenache	Mas MUDIGLIZA Maury		24.00€
2023	Voluptas - AOC CRV Lesquerdre 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache	Domaine Semper Maury	5.00 €	26.00 €
2023	L'expression Carignan - IGP Côtes Catalanes 100% Carignan Noir	Dom. Vaquer Tresserre		28.00 €
2025	Copain comme Cochon - AOP Maury Sec 100% Grenache	La Préceptorie Maury		29.00€
2024	Le petit Roure - IGP Côtes Catalanes 100% Grenache Sans Sulfite, élevage en grès	Mas de Rey - Rémi Sisquelle		30.00 €
2023	Chaos - IGP Côtes Catalanes Syrah	Domaine Semper Maury	7.00 €	34.00 €
2022	Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	Gauby Calce		55.00€
2019	D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien 90% Syrah, 10% Grenache	Terra Remota Emporda		63.00 €

« D'ailleurs »

2023	Beaujolais Vieilles vignes - AOC Beaujolais Gamay	Domaine des Marrans Fleurie		21.00 €
2023	Chiroubles - AOC Chiroubles - Beaujolais Gamay	Domaine la Grosse Pierre Chiroubles		28.00 €
2024	La Sauvage - AOC vin de Savoie 100 % Mondeuse	Domaine Quenard Chignin Bergeron		29.00 €
2023	Pinot - AOC Savoie Pinot noir, Gamay	Domaine de Chevillard Saint Pierre D'Albigny 73		29.00 €
2024	Les Capitans - AOC Saint Amour Gamay	Dom. Clos du Fief Juliénas		31.50€
2023	Bonne Pioche - AOP Pic Saint Loup Syrah, Grenache	Domaine CLAVEL Mas de Périé - 34 ASSAS		31.50€
2023	Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph 100% Syrah	Sylvain GAUTHIER Dom. des Pierres Sèches		35.50€
2022	Bourgogne rouge Pinot	Dom. du vieux Château Chablis		36.00 €

Nos Vins Rosé

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	Rosé - AOP Côtes du Roussillon Syrah, Grenache	Tramontane By Simon Dauré	4.00 €	21.00 €
2025	Chenansonn Bio - IGP Côtes Catalanes 100% Chenansonn	Tramontane Alain Carrere	4.00 €	21.00 €
2025	Petit Bonheur - IGP Côtes Catalanes 100 % Grenache Gris	Dom. De Majas Caudies de Fenouillet		23.00 €

Nos Bulles

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	Sparkling Blanc Colombard, muscat petits grains	Château de Jau	4.80 €	23.00 €
	Cidre Réserve Finition 6 mois en fût de Calvados	Famille DUPONT Victot en Auge (14)	5.00 €	26.00 €
	Grande Réserve Pinot noir, Meunier, Chardonnay	Nicolas Feuillate AOP Champagne Brut		45.00 €
	Grand Cru - Brut Réserve - AOP Champagne Pinot noir, Chardonnay	Mailly AOP Champagne Brut		55.00 €
	Grand Cru - Blanc de Pinot noir 100 % Pinot noir	Mailly AOP Champagne Brut		65.00 €
	Brut Pinot noir, Meunier, Chardonnay	Ruinart AOP Champagne Brut		85.00 €
	Rosé Chardonnay (45 %), Pinot noir (43 % vinifié en blanc et 12 % vinifié en rouge)	Ruinart AOP Champagne Brut		95.00 €
	Blanc de Blancs 100% Chardonnays issus de 25 à 30 crus différents	Ruinart AOP Champagne Brut		105.00 €

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 commence le 14 mars 1972, jour de ma naissance... au cœur d'une hôtellerie familiale.

Autant dire que je n'ai pas choisi ce métier par hasard : j'y ai grandi, bercé par les parfums de cuisine, le rythme des services et le plaisir de recevoir.

Très tôt, une évidence s'impose. Je me forme avec un CAP, un BEP puis un BTH en cuisine, avant de faire mes premières armes à La Réunion.

En 1991, j'y découvre les prémices de la cuisine sous-vide aux côtés de Gérard Agasse, dans le sillage de Joël Robuchon, lors de l'ouverture du

restaurant gastronomique « L'Hippocampe » de l'aéroport. Une expérience fondatrice.

Je poursuis ensuite auprès de mon oncle, dans son hôtel-restaurant traditionnel à Bourg-Saint-Maurice, où je me confronte à une cuisine de terroir, sincère et exigeante.

Ce parcours marque le début d'un chemin riche et varié, entre gastronomie, restauration commerciale, cuisine collective et hôtellerie, en France comme à l'étranger.

Après mon service militaire, à 24 ans, je fais le choix de m'orienter vers la direction d'établissements. Non par renoncement, mais par lucidité : conscient de mes axes de progression en cuisine, je décide d'élargir ma vision du métier.



Au fil des années, j'ouvre et dirige plusieurs hôtels et restaurants, pour différents propriétaires. Parmi les expériences marquantes, la Citadelle Vauban à Belle-Île, premier hôtel-musée de France, restera un lieu à part, chargé d'histoire et d'émotion.



Mais au fond, le fil conducteur n'a jamais changé : le goût du produit, du vin... et des gens.

Côté cave, je me considère comme un amateur passionné. J'ai construit une carte vivante, composée de vins coups de cœur, découverts au gré de mes rencontres avec des vignerons et des passionnés. Une sélection sincère, à mon image, pensée pour créer du plaisir et de l'échange à table.

Côté cuisine, ma ligne est simple : faire bon, faire juste. Comme le disait Curnonsky, « la cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ».

Je travaille des produits frais, de saison, en privilégiant les circuits courts, avec une volonté constante de respecter le produit et de le servir avec gourmandise, sans artifice.

Et puis il y a ce petit grain de folie...

Collectionneur de Jack Daniel's, j'ai naturellement cherché à faire dialoguer cette passion avec ma cuisine. De là sont nés plusieurs plats signature, dont mon jarret de cochon mariné au Jack Daniel's n°7, confit 36 heures, devenu emblématique de la maison.

Aujourd'hui, avec **Chris & Co. – Bistro Gourmand**, j'ai créé un lieu à mon image : un restaurant à taille humaine, chaleureux, vivant, où l'on vient autant pour se régaler que pour partager un moment.

Car au fond, je me considère avant tout comme un aubergiste. Recevoir, créer du lien, faire plaisir — simplement.

Mon objectif : « J'espère que vous vous sentirez ici comme chez vous, et j'aurai toujours grand plaisir à venir vous saluer en personne. »

Chris