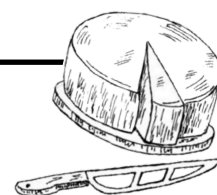




CHRIS & CO.
BISTRO GOURMAND

Quand précision rime avec passion !

Grignotage



Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !

'En solo ou pas...'

Escargots Persillade	12.50 €
Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine	
L'Œuf parfait	
selon l'humeur de Chris	11.00 €
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	
Cuisses de Grenouille 6 pièces	12.00 €
Poêlées au beurre persillé	

Possibilité de les prendre en plat - 12 pièces 20 €



'A partager...'

Assortiment de Fromages	12.50 €
Assortiment de Charcuterie	13.00 €
Assortiment Mixte	24.00 €
Charcuterie Ibérique et Fromages	
Xipirones en Persillade	10.00 €
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 - Aïoli 6.50 €

Nos plats signature

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

« 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. »

Ribs de Bœuf « local » confit 25.00 €

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

Jarret de Cochon

« Pays » Pyrénéus

38 €

A partager ou pas.... De 1 à 2 pers...

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

Côte de Veau Primeur des Pyrénées 29.00 €

300 gr cuisson basse température

Râble de Lapin Français désossé 24.00 €

En ballotine, lard et herbes du moment sauce moutarde

Souris d'Agneau « Pays » XAIS confite 25.00 €

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

Plats Côté Mer

Tentacules de Poulpe 27.00 €

Gambas sauvages décortiquées 7 pièces 25.00 €

Lotte en habit de Chorizo, crème d'ail 29.00 €

Comme une « Parillada »

Filet de Saint Pierre, Rouget, **32 €**

xipirones, seiche, palourdes, couteaux, Gambas, Saint Jacques

Servie dans une Bisque de Gambas maison

Accompagnée de Pommes de terre

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

Formule Bistro

Entrée, Plat, Dessert 25 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21 €



Uniquement le midi, hors jours fériés

Entrée

Salade Manchego / Serrano

Ou Salade de Harengs Fumés

Ou Assiette de Charcuterie

Ou Œuf parfait

Ou Foie Gras Maison (Supp 5€)

Plats

Seiches en Persillade

Ou Gambas Sauvages - 4 Pièces

Ou Raviole à la Crème

Ou Viande du moment

Desserts

Mel y Mato

Ou Mousse au Chocolat

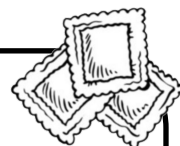
Ou Ile Flottante

Ou Glace 2 boules

Ou Baba au Rhum (Supp 4€)

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

Plats coup de coeur de nos régions



Autour des ravioles du Dauphiné Label Rouge

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

Gratinée Catalane, Chorizo, Poivrons

17.00 €

Gratinée Nature à la crème

15.50 €

Gratinée Crème de Manchego, Pesto

17.00 €

Gratinée Gambas, Tomates confites, Paprika fumé

18.00 €

Gratinée Saumon, Epinards à la crème

16.00 €

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

Dauphinoise

17.00 €

jambon Serrano Duroc « 36 mois de séchage », Ravioles poêlées, graines torrifiées

Menu Enfant - 10 ans

Entrée/plat ou plat/dessert 12€

Entrée/plat/dessert 14.90€

Assiette de charcuterie
ou Salade de Chèvre

Aiguillettes de Poulet panés
aux Corn Flakes
ou Filet de Colin en croustade de céréales
ou Bavette nature

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

Gourmandises "maison"

Mousse au Chocolat façon « grand-mère »	7.50 €
Crème Brulée au Caramel au Beurre salé	7.50 €
Ile Flottante - Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées	7.50 €
Tiramisu à la crème de Marron, éclat de marrons glacés	8.00 €
Crumble aux pommes caramélisées <i>boule de glace vanille, flambé au calvados</i>	9.50 €
Trilogie de Baba au Rhum, brochette d'ananas rôti	9.50 €
Mel y Mato « revisité » - Faisselle, Miel de montagne, Pignons de pin, Amandes	7.50 €

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

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%	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 €
---	--------

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

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	Tramontane - IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay	By Simon Dauré	3.80 €	18.00 €
2024	ZOE « Classic » - IGP d'OC Viognier	Maison Parcé Frères	4.00 €	21.00 €
2024	REYCRE - IGP Côtes Catalanes 100% Muscat d'Alexandrie - 13 gr de sucre résiduel	Mas de REY Canet en Roussillon	4.00 €	21.00 €
2023	Côteaux du Giennois - AOP Sauvignon Blanc	Vignobles Berthier		23.00 €
2024	Rolle - IGP Côtes Catalanes 100% Vermentino	Mas de REY Canet en Roussillon		23.00 €
	Viognier - Vin de France 100% Viognier	Sylvain Gauthier Dom. Des Pierres Sèches		26.00 €
2023	Regain - IGP Côtes Catalanes Grenache gris, Maccabeu, Carignan, Grenache blanc	Domaine Semper Lesquerdre	5.50 €	28.00 €
2022	Chablis - Vieilles vignes AOP Chablis	Daniel - Etienne DEFAIX		28.00 €
2023	Laïs - AOP Côtes du Roussillon 60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo	Olivier Pithon Calce		34.00 €
2023	Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph Pure Roussanne	Sylvain GAUTHIER Dom. des Pierres Sèches	6.50 €	35.50 €
2012	Côte de Lechet - Chablis Premier Cru Chardonnay	Daniel - Etienne DEFAIX		48.00 €
2023	D18 - IGP Côtes Catalanes Grenache blanc & gris - Elevage en foudre 18 mois	Olivier Pithon 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

2024	Modeste - IGP Côtes Catalanes 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault	Bizeul & Ass. (Clos des Fées) Vallée de l'Agly	4.00 €	21.00 €
2024	Coume des Loups - IGP Côtes Catalanes Syrah, Carignan, Grenache	Mas MUDIGLIZA Maury		24.00€
2021	Carmagnole AOP Vin des Montagnes de Caramany Carignan noir, Syrah, Grenache	Les Vignerons de Caramany Caramany		25.00€
2024	Mourvèdre - IGP Côtes Catalanes 100% Mourvèdre	Mas de REY Canet en Roussillon	4.50 €	25.00 €
2023	Voluptas - AOC CRV Lesquerdre 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache	Domaine Semper Maury		26.00 €
2023	Cortado - IGP Côtes Catalanes Pinot-noir, Roll (vermentino)	Domaine de Majas Claudiès-de-Fenouillèdes	4.50 €	26.00 €
2023	L'expression Carignan - IGP Côtes Catalanes 100% Carignan Noir	Dom. Vaquer Tresserre		28.00 €
	Morgon - AOC 100 % Gamay	Jean-Paul Brun	5.50 €	28.00 €
2024	Copain comme Cochon - AOP Maury Sec 100% Grenache	La Préceptorie de Centernach Maury		29.00€
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	Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	Gauby Calce		55.00€
2019	D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien Terra Remota 90% Syrah, 10% Grenache	Emporda		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 12 cl	Btlle 75 cl
	Tramontane Rosé - AOP Côtes du Roussillon <i>Syrah, Grenache</i>	By Simon Dauré	3.80 €	21.00 €
2024	Scaphandre - AOP Collioure <i>Counoise</i>	La Rectorie <i>Collioure</i>	4.20 €	23.00 €
2024	SISQUO - AOP Côtes du Roussillon <i>Syrah, Grenache</i>	Mas de REY <i>Canet en Roussillon</i>		25.00 €

Nos Bulles

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	Sparkling Blanc <i>Colombard, muscat petits grains</i>	Château de Jau	4.80 €	23.00 €
	Grande Réserve <i>Pinot noir, Meunier, Chardonnay</i>	Nicolas Feuillate AOP Champagne Brut		45.00 €
	Grand Cru - Brut Réserve - AOP Champagne <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	Mailly AOP Champagne Brut		55.00 €
	Grand Cru - Blanc de Pinot noir <i>100 % Pinot noir</i>	Mailly AOP Champagne Brut		65.00 €
	Brut <i>Pinot noir, Meunier, Chardonnay</i>	Ruinart AOP Champagne Brut		85.00 €
	Rosé <i>Chardonnay (45 %), Pinot noir (43 % vinifié en blanc et 12 % vinifié en rouge)</i>	Ruinart AOP Champagne Brut		95.00 €
	Blanc de Blancs <i>100% Chardonnays issus de 25 à 30 crus différents</i>	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 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.

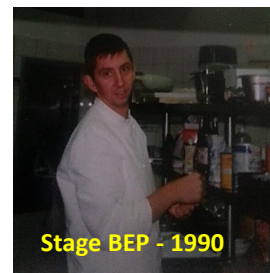
Mes premières armes, je les ai faites chez mon oncle, dans son hôtel-restaurant traditionnel. Ce fut le point de départ d'un riche parcours qui m'a permis d'explorer les nombreuses facettes du métier :

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 votre,

Chris