



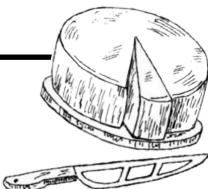
CHRIS & CO.
— BISTRO GOURMAND —

Quand précision rime avec passion !

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 €



Grignotage

Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !

‘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 - Aioli 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 morceau 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

38 €

« Pays » Pyrénéus *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 €

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

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

Formule Bistro

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
- Viande du moment

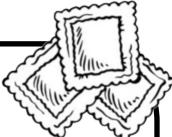
Desserts

- 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 cœur de nos régions

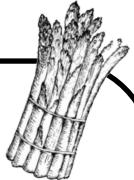


Autour des ravioles du Dauphiné Label Rouge

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 torréfiées	

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 croute 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 diabolo 25 cl

Gourmandises "maison"

Mousse au Chocolat façon « grand-mère »	7.50 €
Crème Brûlée au Caramel au Beurre salé	7.50 €
Ile Flottante - <i>Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées</i>	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 » - <i>Faisselle, Miel de montagne, Pignons de pin, Amandes</i>	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 Weissbier - Blanche

4,00 € 8,00 €

Bouteilles

Bière du Canigou - 4.7 % vol

33 cl 5,20 €

Bière Catalane

33 cl 5,20 €

Desperaos - 5.9 % vol

25 cl 4,50 €

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

	4 cl
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 €
	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 Ca- raïbes Barbade Guyane	9,50 €
Blanc Tricorne	7,50 €
Don Papa - Philippines	8,50 €

Gin

	4 cl
Gordon's - Angleterre	6,50 €
Bombay Saphire - 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	Btlle
			12 cl	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 <i>Canet en Roussillon</i>	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 <i>Canet en Roussillon</i>	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 <i>Lesquerdre</i>	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 <i>Calce</i>	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 <i>Calce</i>	59.00 €	

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

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 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 12 cl Btlle 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 12 cl Btlle 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.

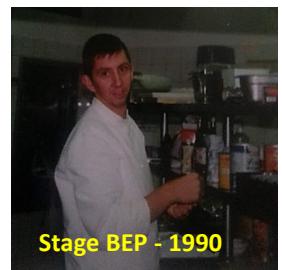
Très tôt bercé par les parfums de cuisine et l'effervescence du service, c'est tout naturellement que j'ai choisi cette voie.

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