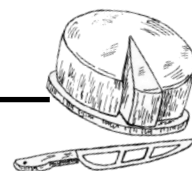


**"LE GOÛT DU VRAI, LE PLAISIR DU FAIT MAISON :
PRODUITS FRAIS, VIANDES FRANÇAISES ET CUISINE
GOURMANDE DANS L'ESPRIT D'UN BISTROT CHALEUREUX ET
AUTHENTIQUE."**

CHRIS



Entrées

'En solo à l'apéro ou pas...

Idéal pour s'ouvrir l'appétit '

"côté mer"

3 Petites Coquilles St Jacques 12.00 €

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

Tartare de Saint Jacques 12.00 €

Vinaigrette d'agrumes, baies roses, vinaigre balsamique

Gambas « Rôties » Décortiquées 13.50 €

4 pièces cuites à l'unilatéral, Balsamique, Yuzu & Basilic Thai

Mini sardines à l'huile d'Olive Bio 13.50 €

Petites sardines à l'huile d'olive de VE Bio de Biarritz

Tapenade de tomate confites et Harissa



Foie Gras Maison

21.50 €

Canard IGP Sud Ouest, Marc de Banyuls, Muscat,
pain d'épices maison,
accompagné de Muscat de Rivesaltes

"incontournables"

Escargots de Bourgogne 12.50 €

En persillade, Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine

Cuisses de Grenouilles Désossées 12.00 €

Poêlées au beurre persillé - 6 pièces / 150 Gr

Possibilité de les prendre en plat - 250 Gr 20 €

Le Pâté de l'Aubergiste... à partager, ou pas !

Pâté de campagne maison au canard, foie gras et pistaches,
parfumé au Marc de Banyuls - 160 g

12.00 €

"d'aqui"

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

Petite Ardoise de Charcuterie

Ibérique & Duroc - 80 gr 17.00 €

Chorizo, Saucisson, Jambon Duroc +24 mois séchage

Salades

Chèvre 18.00 €

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

Nordique 18.00 €

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

Automnale

Effiloché de joue de Bœuf, Pomme de terre tiède, Pickles de

champignons, croutons, graines de moutarde **18.00 €**



"Coup de cœur"

Gourmande 21.00 €

Foie Gras maison, Jambon Duroc 36 mois, Œuf Parfait,
Croutons



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

*« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle
n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui
elle est destinée. »*

Paul Bocuse

Nous travaillons avec des produits frais, aussi il se peut que selon nos arrivages nous soyons en rupture de certains mets.

Plats Côté Mer



Poissons entiers selon arrivage

Dorade comme en papillote	25.00 €
Bar rôti au romarin	27.00 €
Sole entière	35.00 €

Cuit au beurre clarifié,
accompagnée d'un beurre d'agrumes et pigons de pin

Spécialités du moment

Tentacules de Poulpe	27.00 €
----------------------	---------

Coquillages et sauce tomatée à la bisque de gambas maison

Gambas Flambées au Cognac	25.00 €
---------------------------	---------

7 pièces décortiquées, flambée au cognac, jus d'orange
Fregola à la bisque de Gambas et légumes du moment

Lotte à la crème d'ail infusée & Chorizo	29.00 €
--	---------

En nage sur un lit de petites pâtes Sarde dans l'esprit d'un risotto

Plats Côté Terre



Confit de cuisse de Canard Gras IGP	29.00 €
-------------------------------------	---------

Cuisson 24h dans sa graisse, assortiments de légumes confits

Souris d'Agneau « Pays » XAIS	27.00 €
-------------------------------	---------

Confite 12 h dans son jus avec des figues séchées et des amandes, servi sur son écrasé de pomme de terre

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

Joue de Bœuf « local » confite

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

26 €

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

Plats "signature"

Les incontournables à découvrir

By Chris

Jarret de Cochon

« Pays » Pyrénéus

46 €

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

Le mot du Chef :

« 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. »



Un « MET » d'exception à découvrir

Cailles Françaises désossées

servies en deux cuisson

Blanc fondant et cuisses confites
jus corsé au Maury rouge et chocolat
servie sur un lit de polenta crémeuse

30 €

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

Plats Végan

« Wok » de Légumes du moment et Udon Noodle	21.00 €
---	---------

« Salade Végétarienne »	18.00 €
-------------------------	---------

Mélange de Salade, petits légumes du moment, « Tofu mariné »

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

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

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

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 : Légumes du moment, ou écrasé de Pommes de terre ou Pommes sautées

Dessert du moment ou glace

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

Le coin du Glacier

Les desserts Glacés

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau

9.50 €

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, crème anglaise maison 9.50 €

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

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