

# LE CHRISTINE

## RESTAURANT

**Menu Déjeuner en 3 temps** 45€  
3-course lunch menu

*Le menu est disponible uniquement au déjeuner du lundi au vendredi /  
The menu is available exclusively for lunch, Monday to Friday*

**Menu en 5 temps** 75€  
5-course menu

**Menu en 7 temps** 115€  
7-course menu

**Accord Vins Menu en 5 temps (8cl)** 45€  
Wine pairing (8cl)

**Accord Vins Menu en 7 temps (8cl)** 85€  
Wine pairing (8cl)

*Les menus sont disponibles en version végétariens  
The menus are available in vegetarian versions*

### Entrées / Starters

Brioche feuilletée, crème d'Isygnny, caviar Oscietre  
**Brioche feuilletée, Isygnny cream, caviar Oscietre 28€**

Moules fumées, salicorne, crème de moules et citrons confits  
24€  
*Smoked mussels, samphire, mussel cream, and candied lemons*

Brioche, céleri rémoulade, tarama et poutargue 21€  
*Brioche, celery remoulade, tarama, and bottarga*

Millefeuille de pommes de terre, artichauts, épinards et crème d'ail fumée  
22€  
*Potato millefeuille, artichokes, spinach, and smoked garlic cream*

### Plats / Main courses

Carré de cochon ibérique, brocoletti au barbecue, sabayon béarnaise et jus vierge  
46€  
*Iberian pork, barbecued brocoletti, Béarnaise sabayon, and jus vierge*

Maquereau grillé au barbecue, betterave, crème de raifort et cœur de thon  
40€  
*Mackerel, beetroot, horseradish cream, and tuna heart*

Tarte feuilletée de pigeon, cuisse laquée, cresson, sauce poulette et anguille fumée  
50€  
*Puff pastry tart with pigeon, lacquered leg, watercress, poulette sauce, and smoked eel*

Suggestion végétale 30€  
*Végétal suggestion*

### Fromage / Cheese

Assiette de fromages de la Maison « COW » 20€  
*Cheeses plate « House COW »*

### Desserts

Mi-cuit à la noisette, glace à l'amaretto, crème anglaise au mélilot  
18€  
*Hazelnut mi-cuit, amaretto ice cream, and sweet clover custard*

Sorbet de pommes, kiwis déshydratés, mousse de fromage blanc et cardamome  
16€  
*Apple sorbet, dehydrated kiwis, whipped cream cheese, and cardamom*

Ouvert tous les jours au déjeuner de  
12h à 13h30 et le soir à partir de 19h

*Open every day for lunch from 12:00  
PM to 1:30 PM and for dinner from  
7:00 PM onwards*

Prix service inclus  
Boissons non comprises

Verre de vin blanc: Domaine de l'Ecu - Granite	14€
Verre de vin rouge: Domaine Comte Abbattucci - Faustine	16€
Maison L'Héraud - XO - L'Oublié	18€
Coupe de Champagne - Philipponnat - Non-Dosé - Royale Réserve	24€
Pomerol - Clos René 2015	100€

Suivez-nous sur **Facebook et Instagram**  
( [lechristine.paris](https://www.instagram.com/lechristine.paris) )