



Chez
Christine

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Bienvenue

*Cuisiner
suppose une tête légère,
un esprit généreux et un cœur large.*

Paul Gauguin



Chez
Christine

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Notre
Carte

Nos Entrées

ASSIETTE DE GRIGNOTAGE (idéale pour 2 pers.) 12,90€

Assortiments de boudins, accras, nems, avec sa sauce aigre-douce pimentée pour accompagner l'apéritif.

•••

BLAFF DE BURGOTS (6 pièces) 18,00€

•••

ESCAPADE DES ANTILLES 13,50€

Crabe farci, accras de morue, chair de lambi

•••

CHRISTOPHINE FARCIE À LA MORUE (selon saison) 5,50€

•••

ASSIETTE D'ACCRA DE MORUE (10 pièces), sauce cocktail 6,50€

•••

PETITES SAVEURS D'AILLEURS 7,90€

Nems au poulet et légumes, samoussa au bœuf, sauce aigre-douce pimentée

•••

PETITE ASSIETTE DE CRUDITÉS 4,50€

•••

CRABE FARCIE 7,50€

•••

DUO DE BOUDINS CRÉOLES 5,50€

Chez
Christine

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Notre
Carte

Nos Grandes Salades

SALADE ROYALE 19,50€

Lambi, gambas, noix de Saint-Jacques, crudités

•••

CHRIS' SALADE 16,50€

Fruits frais, crabe farci, christophine, crudités

•••

SALADE DE LANGOUSTE 19,50€

Crudités, épices de langouste fraîche

•••

ASSIETTE DE LA MER 17,50€

Poisson fumé, chiquetaille de poisson frais, croûtons,
salade verte, tomate, vinaigrette citronnée

•••

MELI MÉLO CRÉOLE 16,50€

Boudin, accras, chiquetaille de morue, crudités

Notre Tartare

TARTARE DE THON, MARLIN, DORADE (selon arrivage) 17,90€

POUR LES ENFANTS (- de 12 ans) 10,00€

1 Capri-Sonne
Poisson poêlé ou steak haché ou poulet pané,
accompagné de tagliatelles ou frites.
Glace smarties

Chez
Christine

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Notre
Carte

Nos Plats Chauds

LANGOUSTE RÔTIE AU FOUR (selon arrivage) 7,00€/100g

•••

FRICASSÉE DE LAMBI (selon saison) 23,00€

•••

GIGONETTE DE POULET FERMIER FARCI AU LAMBI, sauce lambi 18,90€

•••

ENTRECÔTE D'ORIGINE FRANÇAISE (250 gr) 20,90€

Sauce roquefort ou poivre

•••

FILET DE POISSON, sauce créole 17,90€

Thazard, colas batard, daurade, thon, marlin, vivaneau (selon arrivage)

•••

GAMBAS 19,90€

Flambées au rhum vieux et sa crème aux épices

•••

MAGRET DE CANARD 20,90€

Au miel local et sel de Guérande

•••

TAGLIATELLES AUX LAMBIS 18,90€

Sauce créole crèmeuse

•••

COLOMBO DE POULET FERMIER 16,90€

•••

CARRÉ D'AGNEAU 24,00€

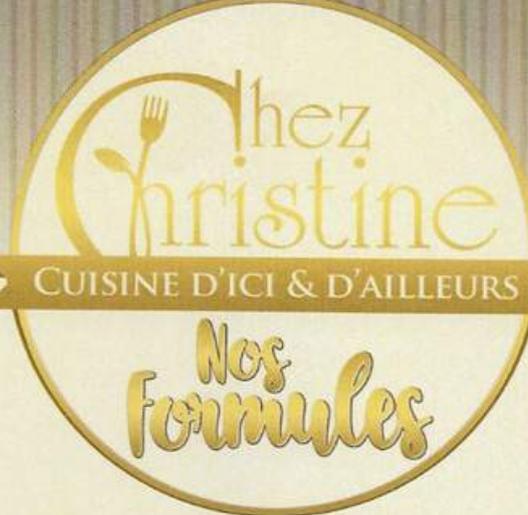
•••

NOIX DE VEAU 19,90€

• **GARNITURES AU CHOIX** •

Riz blanc, gratin du jour, crudités, Frites, tagliatelles, Frites de patate douce

Supplément garniture : 2,00 €



Formule Créole 24,90€

• ENTRÉE - PLAT - DESSERT •

Duo de boudins créoles



Colombo de poulet fermier ou filet de poisson (selon arrivage)



Panna cotta fruits exotiques

Formule Christine 27,90€

• ENTRÉE - PLAT - DESSERT •

Assiette d'accras



Tagliatelles au lambi ou entrecôte d'origine Française



Flan au coco

Formule Classe 31,90€

• ENTRÉE - PLAT - DESSERT •

Saveur d'ailleurs (nem & samoussas)



Poêlée de gambas flambée au rhum vieux
ou gigonette de poulet fermier farcie au lambi



Fondant au chocolat

• GARNITURES AU CHOIX •

riz blanc, gratin du jour, crudités, frites, tagliatelles, frites de patate douce

Supplément garniture : 2,00 €

Chez
Christine

CUISINE D'ICI & D'AILLEURS

Notre
Carte

Nos Desserts

MÔELLEUX DE PATATE DOUCE 7,00€

...

BANANE FLAMBÉE 7,00€

...

FLAN COCO 7,00€

...

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE 7,00€

...

PANNA COTTA FRUITS EXOTIQUES (selon saison) 7,00€

...

CAFÉ GOURMAND 9,00€

Expresso accompagné de mignardises

...

GLACES OU SORBETS

Fabrication artisanale et locale by Fabienne YUUYOUTTE

2,90€ 1 boule

5,50€ 2 boules

7,50€ 3 boules



Bon Appétit !