LE CHRISTIE'S
| CÔTÉ BRASSERIE |

OUVERT TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 15H

POUR DEMARRER...

Camembert rôti 8€
Roasted Camembert cheese

Petite « Salade César » |*Small «Caesar salad»* 9€
|Salade romaine, filets de poulet corn flakes, croûtons, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pain, sauce césar (câpres et anchois) |
|Romaine salad, chicken fillets corn flakes, croutons, candied tomatoes, parmesan shavings, bread pine nuts, caesar sauce (capers and anchovies)|

Rillettes de poules de chez Bruno Debray 9€
Bruno Debray's chicken rillettes

...ET PARTAGER...

Trio de frits |*Trio of fried* 15€
|Poulet frit aux cornflakes, sticks de mozzarella et nems aux légumes, sauce aigre douce |
|Fried chicken with cornflakes, mozzarella sticks and vegetable nems, sweet sour sauce |

Pâté en croûte, magret de canard mariné au Pastis H.Bardouin, amandes, chutney fenouil 15€
Pâté en croûte, duck breast marinated with Pastis, almonds, fenel chutney

Assiette de charcuterie | *Plate of charcuterie* 16€

Assiette de fromages | *Plate of cheeses* 17€

...POUR CONTINUER...

Hot dog du chef (hors garniture) 11€
Pain brioché, oignons frits, sauce chili, cheddar fondu
Brioche bread, fried onions, chili sauce, melted cheddar (without side dish)

Club sandwich au poulet (hors garniture) 13€
Chicken club sandwich (without side dish)

Fish and Chips du Christie's, sauce Tartare 15€
Fish and Chips from Christie's, tartare sauce

Welsh – Le classic – 17€
Tranche de pain de campagne, jambon blanc, œuf au plat, sauce cheddar à la bière, gratiné
Welsh with bread, ham, fried egg, cheddar and beer sauce gratinated

Grande« Salade César » |Large «Caesar salad» 18€
|Salade romaine, filets de poulet corn flakes, croûtons, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pain, sauce césar (câpres et anchois) |
|Romaine salad, chicken fillets corn flakes, croutons, candied tomatoes, parmesan shavings, bread pine nuts, caesar sauce (capers and anchovies)|

Camembert rôti, jambon de Pays, rattes 18€
Roasted camembert cheese, smoked ham, potatoes

Filet de bœuf, sauce tartare, garniture au choix 35€
Beef filet, tartare sauce, side dish at choice

| PLAT DU JOUR DU RESTAURANT L'AMPHTRYON |

Plat du jour | Main dish of the day 23 €
Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés
| From Monday to Friday, except on bank holiday

| PLAT VÉGÉTARIEN |
VEGETARIAN DISH

Gnocchis gratinés au comté, crème de potimarrons rôtis, graines de courges curry 24 €
Granited gnocchi with comte cheese, roasted potimarrons, curry squash seeds

| PLAT ENFANT - 12 ANS | 8€

Demi Hot dog ou Poulet croustillant
Hot dog or Crispy chicken
Frites | *French fries*

GARNITURES

Frites allumettes | *French fries* 4€
Pommes de terre sautées ail & persil 4€
Potatoes fried with garlic & parsley
Salade verte | *Green salad* 3€

...POUR TERMINER...

Crémeux au chocolat 8€
Chocolate cream

Panna cotta du chef 8€
Coulis fruits rouges OU Caramel beurre salé
Panna cotta red fruit coulis or salted caramel

Profiterole à la vanille | *Vanilla profiterole* 10€

Café gourmand 11€
Mini profiterole, mini crémeux au chocolat, mini douceur mangue Espelette)
Mini profiterole, mini chocolate cream, mini mango and Espelette entremet)

Sainte-Maure de Touraine et salade 7€
Saint-Maure de Touraine cheese with salad

DESSERT DU JOUR | Dessert of the day
10 €
Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés
| From Monday to Friday, except on bank holiday

Glaces | Vanille ou chocolat ou café
Ice creams | *Vanilla or chocolate or coffee*
Sorbets de Beauce | Fraise ou framboise ou citron
Local Sorbets | *strawberry, raspberry and lemon*

1 boule /1 ball 3,5€
2 boules / 2 balls 7€
3 boules/ 3 balls 10,5€
Supp. chantilly | *Extra chantilly* 1€
Supp. chocolat chaud | *Extra hot chocolate* 1€

« Une carafe d'eau potable peut vous être service gracieusement en accompagnement d'une consommation »

LE CHRISTIE'S
| CARTE DES BOISSONS |

COCKTAILS CREATION | house cocktails 12€

L'AMPHITRYON
Purée de fruits de la passion, Amaretto,
liqueur de Chambord (mûres et framboise) et Champagne

L'ELÉONORE
Macération crème de fraises des bois, poivre de Séchuan,
jus de fraise, menthe et Champagne

LE CHRISTIE'S
Vodka, purée de fruit litchi, sirop de pamplemousse rose, jus de citron vert, jus de cranberry

LE HORTENSE
Jus de passion, sirop d'orange, Curaçao bleu, Vin blanc,
Rhum de Guadeloupe et Champagne

L'AUGUSTE
Gin Citadelle, liqueur de vanille, purée de fruits de poire, jus de citron jaune, bitter

LE TIKI FRUITY
Rhum épicé, Amaretto, jus de citron vert, purée de fruits de la passion, jus d'ananas

LE 1919
Whisky, Rhum JM Volcanique, Chartreuse verte, Vermouth rouge, Angustura bitter

* LA CARTE COMPLÈTE DES COCKTAILS ET DES VINS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE/ THE COMPLETE COCKTAIL AND WINE MENU IS AVAILABLE ON DEMAND

BIERES | beers

BIERES PRESSIONS | draft	25cl	50cl
1664	4€	7,5€
Grimbergen Blonde	4€	7,5€
Bière du mois	4,5€	8,5€

BIERES BOUTEILLES | bottles	33cl
La Cardamine IPA	6€
Delabonne fruits rouges	6€
L'Eurélienne blonde	6€
Very Baz Triple	6€
Delabonne blanche	6€
Pietra ambrée	6€
Telenn Du brune	6€
Paix Dieu Triple 75cl	15€

SODAS & JUS DE FRUITS | sodas & juices

Schweppes Tonic/Agrumes, Perrier (33cl)	4,5€
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	4,5€
Limonade, Fuze tea Pêche (25 cl)	4,5€
Ginger Beer, Ginger Ale (25cl)	4,5€
Bière sans alcool (33cl)	5,5€
Cidre « Baîo » Terre d'Eure et Loir (33cl)	6€
Sirop à l'eau (25cl)	2,5€

JUS DE FRUITS (20cl) | fruit juices

Orange , Pamplemousse,, Mangue, Passion, Cranberry, Fraise, Tomate,	4,5€
« Le Coq toqué » bio (Orange, Ananas, Abricot et Poire)	6€
Jus de Pomme « baïo » Nature 20cl	5,5€
Jus pressé orange ou citron 25cl/12cl	5,5€

VINS | wines

	12,5cl	75cl
VINS BLANCS SECS | white dry wine		
AOC Bourgogne Aligoté |2023 Bio Domaine Goisot| Cép . Chardonnay	9€	38€
AOC AOC Pouilly Fumé| 2024 Domaine Benoit Chauveau| Cépage Chardonnay	8€	38€
AOC Petit Chablis |2022 « Pas si petit » La chablisienne | Cép. Chardonnay	9€	38€
AOC Sancerre |2023 La Croix au garde – D.Pellé | Cép. Sauvignon	11€	45€
VINS BLANCS MOELLEUX | sweet wine		
AOC Côteaux du Layon|2023 Domaine Cady St Aubin – Cépage Muscat	9€	38€
VIN ROSE | rose wines		
AOC Côtes de Provence |2024 Prestige – Château Minuty	10€	40€
VINS ROUGES | red wines		
AOC Bourgeuil « Vieilles Vignes »|2020 Baron Briare – Cabernet Franc	10 €	40€
IGP Collines Rhodaniennes | 2023 Domaine Jamet – Syrah	10€	40€
AOC Bourg. Hte Côtes de Nuits |2022 Les Dames Huguettes – Chablisienne – Pinot noir	12€	45€
AOC Touraine |2023 Première Vendange- J.S Marionnet « Sans Sulfites »	7€	30€

APERITIFS | aperitifs

Pastis Henri Bardouin, Ricard, Absinthe (4 cl)	5€
Vermouth blanc, rouge ou dry (6cl)	6€
Campari, Apérol (6cl)	6€
Suze (5cl)	5€
Muscat de Rivesaltes (7cl)	6€
Kir (Bourgogne Aligoté) (12 cl)	6€
Kir Percheron (Cidre) (12 cl)	6€
Kir Pétillant (Vouvray pétillant) (12 cl)	8€
Kir Royal (Champagne) (12 cl)	13€
Porto Rouge Ruby Sao P, (7cl)	7€
Porto Blanc Rozès(7cl)	9€
Coupe de Champ. L. Roderer (12cl)	14€

BOISSONS CHAUDES | hot drinks

Expresso	2,5€
Macchiato	2,7€
Double Expresso	5€
Thé –Infusion « Kusmi Tea »	5€
Chocolat chaud	4€

EAUX | waters

Micro filtrée Plate ou gazeuse 75cl	5€
Evian 75cl 6€ / Chateldon 8€	

Prix nets, services compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.