

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS / SHARING STARTERS OR NOT

Tartelette feuilletée, tartare de betterave et crème fumée
Laminated tartlet, beetroot tartar and smoked cream

24 EUR

Gyozas aux légumes et pomme de terre, vinaigrette végétale et acidulée
Potatoes and vegetables gyoza, acidic and vegetal dressing

22 EUR

Ravioles de céleri grillées, jus herbacé
Grilled celery ravioles, herbal juice

24 EUR

Vivaneau à la flamme, lardo di Colonnata, jus vert et herbes folles
Red snapper, colonnata bacon, green juice and herbs

31 EUR

Tartare de Veau au caviar Sturia, ciboulette et poivre noir
Veal tartar with Sturia caviar, black pepper and chive

50 EUR

Brioche au maïs et au lard fumé alsacien
Sweetcorn « brioche » and Alsatian smoked bacon

25 EUR

Belle assiette de légumes bio cuits, crus et en tempura, sauce végétale et
jaune d'œuf confit

Tempura, raw and cooked vegetables plate, vegetal sauce and confit egg

35 EUR

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

VIANDES / MEAT

Cuisse de poularde de la ferme de Vertesse, la peau craquante,
jus d'herbes et purée de pomme de terre

Chicken's thigh from Vertesse's farm, crispy skin, a juice with herbs and mash potatoes

45 EUR

Pigeon de chez Miéral entier, désossé et farci au foie gras des landes,
pommes dauphines aux olives taggiasche, jus d'une poivrade

*Whole pigeon from Miéral, boneless and stuffed with « foie gras »,
dauphine potatoes with taggiasche olives and a pepper juice*

60 EUR

LE ROCKEFELLER

Buns maison, cheddar, bacon crispy et sauce cocktail

Homemade bun, cheddar cheese, crispy bacon and smoked cocktail sauce

+

Choisir le steak / To choose your meat

Black angus prime dry aged par Pat la Frieda

Black angus prime « dry aged » from Pat La Frieda

33 EUR

American Wagyu Snake River Farm par Pat la Frieda

American Wagyu Snake River Farm from Pat La Frieda

38 EUR

POISSONS / FISHES

Tortellini aux artichauts poivrade et langouste

Tortellini with poivrade artichokes and lobster

45 EUR

Pêche locale selon arrivage à la grillade

Grilled local fish upon arrival

prix selon arrivage / market price

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

VIANDES D'EXCEPTION / BEST CUTS OF MEAT

La cuisson de la viande est au choix soit à la grillade ou à la plancha.
Toutes nos viandes sont accompagnées d'un jus de viande, d'un sabayon
au poivre noir de Sarawak, de pommes de terre dauphine
et d'une salade craquante.

*The choice of the cooking of the meat is either grilled or à la plancha. All our meats are served
with a meat juice and a Sarawak black pepper sabayon, potatoes dauphine, and crisp salad.*

BŒUF IRLANDAIS / IRISH BEEF

Race : Angus d'Irlande
Origine : Irlande / *Irish*
Morceau choisi : Bavette / *Bavette*
300 g / 40 EUR
500 g / 70 EUR

BŒUF SNAKE RIVER FARM / BEEF SNAKE RIVER FARM

Race : American Wagyu
Origine : Etats Unis / *United states*
Morceau choisi : Picanha / *Picanha*
300 g / 50 EUR
500 g / 80 EUR

BŒUF NORMAND MATURÉ / BŒUF NORMAND MATURE

Race : Normande
Origine : France / *French*
Morceau choisi : Côte de bœuf / *Prime beef*
900 g / 150 EUR

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

BŒUF DE KOBE / KOBE BEEF*

Race : Wagyu
Origine : Japon / *Japan*
Morceau choisi : Cape d'entrecôte / *Entrecote*
250 g / 140 EUR

BŒUF DRY AGED 45 JOURS / BEEF DRY AGED 45 DAYS

Race : Black Angus Prime
Origine : Etats Unis / *United states*
Morceau choisi : Tomahawk par Pat la Frieda /
Tomawak from Pat la Frieda
1 kg / 240 EUR

BŒUF DE GALICE / GALICE'S BEEF

Race : Rubia Gallega
Origine : Espagne / *Spain*
Morceaux choisis :

Picanha / *Picanha*
300 g / 50 EUR
500 g / 80 EUR

Faux filet / *striploin*
300 g / 60 EUR
500 g / 90 EUR

Côte de bœuf / *Prime beef*
1 kg / 300 EUR

*Boeuf de Kobe de la Prefecture de Kagoshima Grade A5
Kobe beef from « la Prefecture de Kagoshima Grade A5 »

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

LÉGUMES ENTIERS À PARTAGER OU PAS / WHOLE VEGETABLES TO SHARE OR NOT

Céleri en croute de sel, café en grain et poivre noir
Celery in salt crust, coffee and black pepper

20 EUR

Chou-fleur rôti à l'huile d'olive et aromates
Roasted cauliflower with olive oil and aromates

20 EUR

Carottes fanes grillées, jus de carotte en vinaigrette
Grilled carrots, carrot juice as dressing

20 EUR

Betterave cuite en croute feuilletée et hollandaise fumée
Beetroots cooked in laminated crust and smoked hollandaise sauce

20 EUR

Gros oignon fane grillé, beurre à la truffe et ciboulette
Grilled onion, truffle butter and chives

15 EUR

Pommes de terre dauphine
Dauphine potatoes

15 EUR

Purée au beurre
Mash potatoes with butter

15 EUR

Frites Christopher style
Christopher' Style french fries

12 EUR

CHRISTO

LOUNGE RESTAURANT

**SUR RÉSERVATION 24H À L'AVANCE /
MAKE A RESERVATION 24 HOURS BEFORE**

Poulette de Chez Monsieur Miéral pour 4 pers
Cuit en cocotte, pomme de terre au jus et oignons caramélisé
Cœur de salade au beurre noisette

*Stewed Chicken from Miéral for 4 people potatoes and caramelized onions
Lettuce with hazelnut butter*

25 EUR / PERS

Filet de bœuf Chateaubriand pour 2 pers
En croute feuilletée Façon Wellington

*Chateaubriand Tenderloin for 2 people
With a laminated crust « façon Wellington »*

55 EUR / PERS

DESSERTS / DESERTS

Glace à la vanille intense, caramel au beurre salé et gavottes maison

Vanilla ice cream, salted butter caramel and homemade gavotte

23 EUR

Tarte soufflée au chocolat Guanaja, glace au chocolat

Guanaja chocolate puffed tart, chocolate ice cream

23 EUR

Riz au lait version Christo 2018

Rice pudding version Christo 2018

23 EUR

Palette de sorbets et glaces fait par nos soins et fruits frais

Homemade ice cream and sorbets with fresh fruit

23 EUR