

## Le 7<sup>ème</sup> Vin | Les formules

### MENU CHEF

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert | 29,90 €**

Starter + Main Course OR Main Course + Dessert

**Entrée + Plat + Dessert | 35,00 €**

Starter + Main Course + Dessert

Salade fraîcheur aux Légumes du moment | Salad with vegetables

Soupe de Concombre froide, Billes de pastèque | Cold Cucumber soup, Watermelon balls

Terrine du 7<sup>è</sup> VIN | Homemade pâté

Œuf poché Piperade basquaise | Poached egg with sweet peppers and tomatoe

Gratinée à l'Oignon Parisienne | Onion soup with cheese **+2€**

Foie gras Maison et Toasts | Homemade Foie Gras and Toasts (Duck's Liver) **+4€**

6 Escargots de Bourgogne | 6 Snails **+3€**

---

Spaghetti aux Légumes du soleil et Pistou | Spaghetti with vegetables and basil

Confit de Canard, Pommes sarladaises | Confit of duck, sauteed potatoes

Suprême de Volaille Rôti, Crème de Champignons | Roasted chicken breast, mushrooms sauce

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew with wine sauce and potatoes

Filet de Bar rôti, Purée à l'huile d'olive | Roasted sea bass, Mashed potatoes

Gambas sautées, Riz safrané | Sauteed King Shrimps, Rice with saffron **+5€**

Onglet de Veau à l'échalote, gratin de pommes de terre **+5€**

Veal steak with shallots, potatoes with cream **+5€**

Ris de Veau braisé au Porto et Foie Gras | Braised sweetbread, Port sauce and duck's liver **+9€**

---

Savarin au Rhum, Fruits de saison et Crème fouettée |

Rum sponge cake and whipped cream and fruits

Brioche en Pain perdu, Caramel Beurre salé | French toast, Salted Toffee

Moelleux au chocolat | Warm chocolate cake

Flan à la louche Grand-mère | Grandmother's « Crème caramel »

Glaces et Sorbets (avec alcool **+3€**) | Sorbets and ice cream (with alcohol **+3€**)

Assortiment de Fromages | Assortment of cheeses **+3€**

Café ou Thé Gourmand **+3€**