

## 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 | 35,90 €**

Starter + Main Course + Dessert

Velouté de Potiron, Pistou et Croûtons | Pumpkin soup, Basil and Croûtons

Fricassée de Cocos de Paimpol, Chorizo et Champignons | Beans, Chorizo and Mushrooms

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) **+5€**

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

---

Salade de Légumes d'Automne, Toast de St Nectaire rôti |

Salad with Autumn vegetables, Roasted St Nectaire cheese on toast

Filet de Lieu, Pulpe de tomate et Olives | Pollock fish with Tomatoe and olives, Vegetables

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

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

Parmentier de Canard Confit, Salade mêlée | Minced confit of Duck with Mashed potatoes

Cocotte de Sanglier Vigneronne | Wild Boar stew

Pâtes et Gambas, crème de Langoustine | Pasta and King Shrimps, Langoustine sauce **+7€**

Queue de Filet de boeuf grillée, Béarnaise et Gratin de pomme de terre **+9€**

Beef Steak with Béarnaise sauce and potatoes "au gratin" **+9€**

---

Tarte aux pommes, Crème épaisse | Apple tart and Cream

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€**