

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 32,90 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

Entrée + Plat + Dessert | 36,90 €

Starter + Main Course + Dessert

Soupe de Poisson et Crustacés, Aioli et croûtons | Fish and Seafood Soup, Aioli and Croûtons

Salade de Légumes printaniers et Basilic | Salad with Spring vegetables and Basil

Terrine du 7^e VIN | Homemade pâté

Œuf poché Meurette | Poached egg with wine sauce

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€**

Gratin de Pâtes aux Légumes de printemps et Cantal fondu |

Pasta with Spring vegetables and Cantal cheese « au gratin »

Aile de Raie Gribiche potagère | Skatefish with Vegetables and Gribiche sauce

Suprême de Volaille Rôti, Crème de champignons | Roasted chicken breast, Mushrooms sauce

Cuisse de canard Confit, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

Agneau confit, Citron et épices | Stewed lamb with Lemon and spices

Noix de porc Fumée, Miel et épices | Smoked pork, Honey and Spices

Linguine aux Gambas et Pistou | Pasta with King Shrimps and Basil **+5€**

Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+9€**

Butcher's Steak, shallots sauce and potatoes "au gratin" **+9€**

Baba au Rhum, Crème fouettée et Fruits du moment | Rum sponge cake, Stewed fruits with Whipped 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€**

LES CHAMPAGNE

Champagne Maison Moussé-Galoteau Brut	<i>La coupe 12cl</i>	9,80 €
	<i>La bouteille 75cl</i>	60 €

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

	14cl	25cl	50cl	Blle
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i> AOC 2021.....	5,00	8,50	17	25
Menetou-Salon <i>Cave Prevost</i> AOC /2022/2023.....	6,50	11	22	30
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru <i>Domaine de la Creuze noire</i> AOC 2020.....				64
Petit Chablis <i>L'Eglantière</i> AOP 2022.....	7,80	14	28	39
Saint Véran <i>Domaine de la Creuze Noire</i> AOP 2021.....				30
Jurançon <i>Chant des Vignes Domaine Caubapé</i> AOP 2020.....	6,50	11	22	32
Condrieu <i>Pagus Luminis Domaine Louis Chèze</i> AOP 2021.....				80
Clos des Mouches <i>Beaune Joseph Drouin</i> AOC 2020.....				180
Corton-Charlemagne Grand Cru <i>Vieille vigne Domaine Belin</i> AOC 2015				180
Auxey-Duresses <i>Kuheiji</i> AOC 2019.....				80

LES VINS ROUGES / RED WINES

Brouilly <i>Pisse-Vieille Perrine Trichard</i> AOP 2022.....				32
Menetou-Salon <i>Cave Prevost Quercus</i> AOC 2021/2022.....				35
Chinon <i>Cuvée Justine Bernard Loyer</i> AOC 2021.....				32
Anjou <i>Les Canons Paradis</i> AOP 2020.....				36
Chorey-Lès-Beaune <i>Domaine P. Arnoux</i> AOC 2022.....	11	19	38	59
Mercurey 1 ^{er} Cru <i>Domaine de la Bressande</i> AOC 2021.....				79
Gevrey Chambertin <i>Remoissenet Père et Fils</i> AOC 2017.....				135
Pessac Léognan <i>André Lurton « Lions de la Louvière »</i> AOP 2019.....	8	15	30	42
Saint Julien <i>Château Moulin Riche</i> AOC 2014.....				100
Saint Emilion Grand Cru <i>Château Haut-Corbin</i> AOC 2011.....				90
St Joseph <i>Ro Rée Domaine Louis Chèze</i> AOC 2021/2022.....	8	15	30	42
Côte Rôtie <i>Laurus Gabriel Meffre</i> AOC 2020.....				80
Châteauneuf du Pape <i>Clos Saint Antonin</i> AOC 2019.....				90
Vacqueyras <i>Famille Deltin, Malijay</i> AOP 2022.....				39

LES VINS ROSES / PINK WINES

Le 7^{ème} Vin | Notre sélection de vins

Peyrassol Les Commandeurs <i>Côtes de Provence</i> AOP 2022.....	6,50	11	22	30
--	------	----	----	----