

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

### MENU CHEF

**(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 33,90 €**  
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

**Entrée + Plat + Dessert | 37,90 €**

Starter + Main Course + Dessert

Soupe de concombre froide, Billes de Pastèque | Cold cucumber soup, Watermelon balls  
Salade fraîcheur aux Légumes du moment et Basilic | Salad with seasonal vegetables and basil

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

Œuf poché 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€**

---

Spaghetti aux Légumes du soleil | Spaghetti with spring vegetables

Pequillos farcis à la Brandade de poisson | Sweet peppers stuffed with minced fish

Suprême de Poulet, crème de Champignons | Chicken breast, mushroom 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

Filets de rouget et Gambas aux olives | Red mullet and King prawn with olives **+5€**

Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+8€**

Butcher's Steak, shallots sauce and potatoes "au gratin" **+8€**

---

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€**

## Le 7<sup>ème</sup> Vin | Notre sélection de vins

### LES CHAMPAGNE

Champagne Maison Moussé-Galoteau Brut	<i>La coupe 12cl</i>	9,90 €
	<i>La bouteille 75cl</i>	60 €

### LES VINS BLANCS / WHITE WINES

	<i>14cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Blle</i>
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i> AOC 2023.....	5,00	8,50	17	25
Menetou-Salon <i>Cave Prevost</i> AOC 2023 .....	6,50	11	22	30
Pouilly Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru <i>Domaine de la Creuze noire</i> AOC 2020.....				64
Petit Chablis <i>L'Eglantière</i> AOP 202 » .....	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>Kubeiji</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 <sup>er</sup> 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 loutière »</i> AOP 2019/2020 .....	8,50	16	31	45
Saint Julien <i>Château Moulin Riche</i> AOC 2017 .....				100
Saint Emilion Grand Cru <i>Château Haut-Corbin</i> AOC 2011.....				90
St Joseph <i>Chapoutier</i> AOC 2022.....	8,50	16	31	45
Châteauneuf du Pape <i>Clos Saint Antonin</i> AOC 2019.....				90
Vacqueyras <i>Famille Deltin, Malijay</i> AOP 2022 AB.....				39

### LES VINS ROSES / PINK WINES

Peyrassol Les Commandeurs <i>Côtes de Provence</i> AOP 2023 AB .....	7	13	25	33
--	---	----	----	----