

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 35,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

Entrée + Plat + Dessert | 39,00 €

Starter + Main Course + Dessert

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

Fricassée de Coco de Paimpol, Chorizo, Champignons | Paimpol Beans with Chorizo, Mushrooms

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Salade de Lentilles tièdes, Oeuf poché et Lard croustillant |

Salad with warm lentils, poached egg and Bacon

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€**

Pâtes aux légumes d'Automne et Cantal fondu | Pasta with Autumn vegetables and Cantal cheese

Filet de Lieu, Pulpe de tomates et Olives | Pollock fish, Tomatoe sauce and Olives

Suprême de Poulet rôti, Piperade basquaise | Roasted Chicken breast, Sweet peppers and tomatoe

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

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

Cocotte de Sanglier | Wild Boar stew and Wine sauce

Linguines aux Gambas | Linguini with King Prawns **+7€**

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

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

Ris de Veau braisé au Porto et Foie gras | Braised sweetbread, Port sauce and foie gras **+10€**

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€**

Prix TTC Net, hors boisson, hors suppléments
Thanks to order 1 Menu per person

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

	14cl	25cl	50cl	Blle
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 ^{er} Cru <i>Domaine de la Creuze noire</i> AOC 2020.....				64
Petit Chablis <i>L'Eglantière</i> AOP 2023.....	8,50	16	31	45
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 2022/2023.....				32
Menetou-Salon <i>Cave Prevost Quercus</i> AOC 2022.....				35
Chinon <i>Cuvée Justine Bernard Loyer</i> AOC 2022.....				32
Anjou <i>Les Canons Paradis</i> AOP 2020.....				36
Chorey-Lès-Beaune <i>Domaine P. Arnoux</i> AOC 2022.....	12,60	21	42	63
Mercurey 1 ^{er} Cru <i>Clos Tonnerre</i> AOC 2022.....				79
Gevrey Chambertin <i>Remoissenet Père et Fils</i> AOC 2017.....				135
Pessac Léognan <i>André Lurton « Lions de la Louvière »</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>Louis Chèze Ro-Rée</i> AOC 2023.....	9,80	17	34	49
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
---	---	----	----	----