

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 36,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

Entrée + Plat + Dessert | 39,50 €

Starter + Main Course + Dessert

Soupe de poisson et Crustacé, Aioli et croûtons | Fish and seafood soup, Aioli and Croûtons

Salade de légumes Printaniers au basilic | Salad with spring vegetables and Basil

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Œuf poché Artichaut et Poivrons | Poached egg with Artichoke and Sweet pepper

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

Aile de raie Gribiche potagère | Skatefish, vegetables and Gribiche dressing

Suprême de Volaille Printanier | Roasted Chicken breast, Spring vegetables

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

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

Agneau confit, citron et épices | Stewed lamb, Lemon and spices

Noix de porc fumée, Miel et épices | Smoked pork, Honey and spices

Gambas sautées, Riz safrané et Chorizo | King prawns, Rice and Chorizo **+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, Fruits, 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^{ème} 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 ^{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>Ballet d'Octobre</i> <i>Domaine Caubapé</i> AOP 2021 | 6,50 | 11 | 22 | 32 |
| Condrieu <i>Pagus Luminis</i> <i>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</i> <i>Domaine Belin</i> AOC 2015 | | | | 180 |
| Auxey-Duresses <i>Kubeiji</i> AOC 2019 | | | | 80 |

LES VINS ROUGES / RED WINES

| | | | | |
|---|-------|----|----|-----|
| Brouilly <i>Pisse-Vieille</i> <i>Perrine Trichard</i> AOP 2022/2023 | | | | 33 |
| Menetou-Salon <i>Cave Prevost</i> <i>Quercus</i> AOC 2022 | | | | 35 |
| Chinon <i>Cuvée Justine</i> <i>Bernard Loyer</i> AOC 2022 | | | | 32 |
| Anjou <i>Les Canons</i> <i>Paradis</i> AOP 2020 | | | | 38 |
| 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</i> « <i>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</i> <i>Ro-Rée</i> AOC 2023..... | 9,80 | 17 | 34 | 49 |
| Châteauneuf du Pape <i>Clos Saint Antonin</i> AOC 2019..... | | | | 90 |
| Cairanne <i>Domaine de Longue Toque</i> AOP 2020 | | | | 40 |

LES VINS ROSES / PINK WINES

| | | | | |
|--|------|----|----|----|
| Côtes de Provence <i>Château Carpe Diem</i> AOP 2023 | 7,50 | 13 | 25 | 33 |
|--|------|----|----|----|