

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 39,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

Tartare de Légumes, Œuf et croûtons | Raw vegetables, Egg and Croûtons

Soupe de Poissons et Crustacés, Aïoli | Fish and Seafood soup

Terrine du 7^e VIN | Homemade pâté

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 Printaniers et Herbes fraîches | Salad with Spring vegetables

Pâtes aux légumes de Printemps et Cantal fondu | Pasta with Spring vegetables and Cantal cheese

Agneau confit au Citron, Semoule aux petits Légumes | Stewed lamb, Semolina and Vegetables

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

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

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

Noix de porc fumée Miel et épices | Smoked pork with honey and spices

Ris de Veau braisé aux Morilles | Braised sweetbread with Morels mushrooms **+9€**

Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Purée aux Herbes fraîches **+7€**

Butcher's Steak, shallots sauce and Mashed potatoes **+7€**

Charlotte aux Fruits du moment | Fruits Charlotte

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€**

Entrée ou Dessert en plus : 10€ (hors supplément)

Extra Starter or Desert : 10€ (not including surcharge)

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

	14cl	25cl	50cl	Blle
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i> AOC 2024.....	5,00	8,50	17	25
Menetou-Salon <i>Cave Prevost</i> AOC 2024/2025.....	6,50	11	22	30
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru <i>Domaine de la Creuzette noire</i> AOC 2022.....				64
Petit Chablis <i>L'Eglantière</i> AOP 2024	8,50	16	31	45
Saint Véran <i>Domaine de la Creuzette Noire</i> AOP 2023.....				30
Jurançon <i>Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé</i> AOP 2023	6,50	11	22	32
Condrieu <i>Pagus Luminis Domaine Louis Chèze</i> AOP 2024				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 2024.....				33
Menetou-Salon <i>Cave Prevost Quercus</i> AOC 2023				35
Chinon <i>Cuvée Justine Bernard Loyer</i> AOC 2023.....				32
Anjou <i>Les Canons Paradis</i> AOP 2020				38
Chorey-Lès-Beaune <i>Domaine P. Arnoux</i> AOC 2023.....	12,60	21	42	63
Rully <i>Jaffelin</i> AOC 2022				62
Gevrey Chambertin <i>Remoissenet Père et Fils</i> AOC 2017				135
Pessac Léognan <i>André Lurton « Lions de la louvière »</i> AOP 2020.....	8,50	16	31	45
Saint Julien <i>Château Moulin Riche</i> AOC 2018				100
Saint Emilion Grand Cru <i>Château Haut-Corbin</i> AOC 2011				90
Lalande de Pomerol <i>Château Pavillon Beauregard</i> AOC 2020.....				52
St Joseph <i>Louis Chèze Ro-Rée</i> AOC 2024.....	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 2025	7,50	13	25	33
--	------	----	----	----