

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 39,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)
Entrée + Plat + Dessert | 45,00 €
Starter + Main Course + Dessert)

Velouté de Potiron et Légumes du moment | Pumpkin and Vegetable soup
Fricassée de Cocos de Paimpol, Chorizo et Champignons | Beans with Chorizo and Mushrooms
Œuf poché Basquaise | Poached egg with sweet peppers
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€**

Pâtes aux Légumes d'Automne et Cantal fondu | Pasta with Autumn vegetables and Cantal cheese
Filet de lieu Fumé, Pulpe de tomate et Citron | Smoked Pollock, Tomatoe and Lemon
Suprême de Poulet, Crème de Champignons | Chicken breast, Mushrooms creamy sauce
Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce
Cuisse de canard Confit, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic
Gambas sautées, Riz safrané | King schrimps, Rice with Saffron **+7€**
Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Purée aux Herbes fraîches **+7€**
Butcher's Steak, shallots sauce and Mushed potatoes **+7€**

Savarin au Rhum et Fruits d'Automne | Rum sponge Cake, Autumn fruits
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€**

Merci de commander 1 menu par personne
Thanks to order 1 menu per person

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 2024/2025	5,00	8,50	17	25
Menetou-Salon <i>Cave Prevost</i> AOC 2025.....	6,50	11	22	30
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru <i>Domaine de la Creuzette noire</i> AOC 2023.....				64
Petit Chablis <i>L'Eglantière</i> AOP 2025	8,50	16	31	45
Saint Véran <i>Domaine de la Creuzette Noire</i> AOP 2024.....				30
Jurançon <i>Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé</i> AOP 2023/2024	6,50	11	22	32
Condrieu <i>Pagus Luminis Domaine Louis Chèze</i> AOP 2024				80
Santenay <i>Alex Gambal</i> AOC 2023.....				78
Auxey-Duresses <i>Kuheiji</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 2024				32
Anjou <i>Les Canons Paradis</i> AOP 2020				38
Chorey-Lès-Beaune <i>Domaine P. Arnoux</i> AOC 2023/2024.....	12,60	21	42	63
Rully <i>Jaffelin</i> AOC 2022				62
Gevrey Chambertin <i>Remoissenet Père et Fils</i> AOC 2022				135
Pessac Léognan <i>André Lurton « Lions de la louvière »</i> AOP 2022.....	8,50	16	31	45
Saint Julien <i>Château Moulin Riche</i> AOC 2018				100
Saint Emilion Grand Cru <i>Château Petit Corbin despagne</i> AOC 2020				90
Côte Rôtie <i>La Divine Jean-Luc Colombo</i> AOP 2024.....				90
St Joseph <i>Louis Chèze Ro-Rée</i> AOC 2024.....	9,80	17	34	49
Châteauneuf du Pape <i>Clos Saint Antonin</i> AOC 2019/2020.....				90
Cairanne <i>Domaine de Longue Toque</i> AOP 2024				40

LES VINS ROSES / PINK WINES

Côtes de Provence <i>Château Carpe Diem</i> AOP 2025	7,50	13	25	33
--	------	----	----	----