CUISINE 100% MAISON

le 7 de table

restaurant - brasserie

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

À PARTAGER À L'APÉRITIF

La grande planche mixte charcuteries/fromages	18.90
La flam' gratinée	13.50
Planche de cochonailles	12.90
Planche Focaccia gratinée à l'italienne *Sauce tomate, charcuterie italienne, fromage.*	13.90

NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Oeuf cocotte du moment	11.90
Assiette de saumon fumé et ses toasts	14.90
Escargots, la douzaine	15.90
Foie gras de canard du chef	18.90
Demie flam' gratinée, salade, crudités	9.50
Demie flam' chèvre miel, salade, crudités	9.90
Demie flam' nordique, salade, crudités	9.90
Demie flam' Fromagère, salade, crudités	9.90

NOS GRANDES SALADES DE SAISON

Salade Landaise 19.50
Gésiers de canard, magrets fumés, foie gras Maison, pommes de terre sautées, tomates, pain grillé, salade verte.

Salade Vosgienne 16.90
Pommes de terre sautées, lardons, croûtons, œuf, crème fraiche, salade verte.

Salade Texane 17.50
Filets de bacon, œufs au plat, pommes sautées, oignons frits, sauce barbecue, grains de maïs, salade verte.

NOS FLAMMENKUECHES

Flam' Gratinée *(crème, oignons, lardons, emmental)*	13.50
Flam' Chèvre Miel *(crème, fromage de Chèvre, emmental, miel)*	15.50
Flam' Nordique *(crème, oignons, Saumon fumé, Saumon frais, emmental)*	16.50
Flam' Fromagère *(crème, oignons, Munster, Chèvre, Bleu, emmental)*	15.90

MENU ENFANT (-12 ANS) 10.90

P'tits Nuggets ou P'tites Spätzle du 7, garniture au choix
Compote de pommes ou glace Fusée Oasis
Verre de Vittel ou limonade + sirop ou Coca Cola ou jus d'orange

NOS SPÉCIALITÉS

Spätzle du 7 15.50
Crème, lardons, champignons, emmental râpé.

Spätzle aux deux Saumons 16.90

Le Râpé oeuf-lard 16.90
2 râpés de pomme de terre, œufs au plat, lard fumé, salade verte.

Le Râpé VÉGÉTARIEN 14,90
2 râpés de pomme de terre, œufs au plat et légumes du moment.

Pomme de terre montagnarde 17.90
Pomme de terre cuite au four, duo de jambons, rosette, reblochon, salade verte

Pomme de terre nordique 18.90
Pomme de terre cuite au four, saumon fumé, fromage blanc aux herbes, câpres, salade verte

Choucroute du 7 18.90
Poitrine fumée, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, échine et pommes de terre

Camembert au four 18.90
Charcuteries et pommes de terre sautées

NOS VIANDES & POISSONS

Avec garniture au choix : frites maison, râpés de pomme de terre maison, légumes, spätzle, salade verte

Pavé de Saumon grillé à la plancha	20.90
Fish and Chips	17.90
Moules marinières *selon arrivage*	18.90
Burger Rustique *Pain burger, boeuf haché Charolais 180g., bacon, oignons frits, tomate, cheddar fondu, sauce tartare.*	18.50
Tartare de Bœuf Charolais 180g	19.50
Pièce du Boucher 250g	20.90
Escalope de Veau crème, champignons	20.90
Tête de Veau sauce gribiche	18.90
Aiguillettes de poulet *À la moutarde et paprika*	17.90
Sauces : 2 Poivres, Tartare, Échalote, Crème-Champignons, Roquefort	+1.50
Supplément garniture	+3.50

FORMULE MIDI (ARDOISES)

Du lundi au vendredi uniquement le midi (sauf jours fériés)

PLAT DU JOUR	FORMULE DU JOUR	FORMULE INTÉGRALE
	Entrée + plat ou Plat + Dessert	*Entrée + Plat + Dessert*
11.90	16.90	19.90

NOS COUPES GLACÉES

Le Délice Hivernal 8.90
Sorbet poire, sorbet pomme, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

La Forêt Noire sur la Banquise 8.90
Glace chocolat, glace vanille, sorbet cerise, chocolat chaud , chantilly

L'Antillaise 8.90
Glace coco, chocolat, rhum-raisins, noix de coco râpée, chocolat chaud, chantilly.

La Nougatine 8.90
Glace nougat, pistache, chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Le Chocolat Liégeois 8.90
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Le Caramel Liégeois 8.90
Glace caramel, coulis de caramel, morceaux de biscuit, chantilly

Le Café Liégeois *Glace café, café chaud, chantilly* 8.90

La Dame Blanche 8.90
Glace vanille, morceaux de meringue, sauce chocolat, chantilly.

Le Banana Split 8.90
Banane, glace chocolat, vanille, sorbet fraise, chocolat chaud, chantilly.

COUPE 1 BOULE	COUPE 2 BOULES	COUPE 3 BOULES
3.50	6.50	7.50

Parfum des glaces : vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, menthe avec des éclats de chocolat, noix de coco, nougat, pistache avec éclats grillés, rhum-raisins.

Parfum des sorbets : cassis, citron vert, fraise avec morceaux, framboise avec morceaux, mirabelle, poire, pomme, cerise.

Supplément chantilly ou chocolat chaud +1.50

NOS COUPES PROHIBÉES

Le Colonel *(sorbet citron vert, vodka)*	9.90
L'Iceberg *(glace menthe-chocolat, pippermint)*	9.90
L'Irlandaise *(glace vanille, crème de Whisky)*	9.90
La Lorraine *(sorbet mirabelle, eau de vie mirabelle)*	9.90

NOS DESSERTS AU CHOIX

Trilogie de fromages	7.90
Gaufre au chocolat chaud/chantilly	7.50
Brioche perdue et sa glace caramel	7.90
Tarte tatin et sa boule vanille	7.90
Mousse au chocolat	7.90
Crème brûlée vanillée	7.50
Tiramisu aux spéculoos	7.50
Café ou thé gourmand	8.90
Irish Coffee *Café, whiskey, sirop de sucre de canne, chantilly*	8.90

ICI, TOUS NOS PLATS, SAUCES ET DESSERTS SONT 100% FAITS MAISON !!!

TOUTES NOS POMMES DE TERRE, SONT ACHETEES BRUTES, DIRECTEMENT A UN AGRICULTEUR DE LA REGION, SANS AUCUN INTERMEDIAIRE !!!

TOUS LES JOURS LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS ! PLATS, VIANDE, POISSON OU DESSERT : VOIR ARDOISE OU DEMANDER EN SALLE