

“The table is the ultimate place
for relaxation and conviviality”

entrées

Cœuf parfait <small>Slow-cooked egg</small>	19€
<i>Crème de potimarron, châtaignes au jus, émulsion au lard, huile de noisette</i> Pumpkin cream, glazed chestnuts, bacon emulsion, hazelnut oil	
Pâté en croûte <small>Poultry pâté en croûte</small>	19€
<i>Volaille au curry et tomates séchées, ail noir, compotée de dattes Medjool au thym</i> Curry poultry, sun-dried tomatoes, black garlic, thyme Medjool date compote	
Tataki de bœuf <small>♥ Beef tataki</small>	22€ · 35€
<small>ENTRÉE · PLAT</small>	
<i>Mayonnaise aux huîtres, pickles d'oignons rouges, praliné aux noix du Périgord</i> Oyster mayonnaise, pickled red onions, Périgord walnut praline	
Tartare de thon <small>Tuna tartare</small>	25€ · 35€
<small>ENTRÉE · PLAT</small>	
<i>Gingembre et raifort, crème glacée au wasabi</i> Ginger and horseradish, wasabi ice cream	
Déclinaison de betteraves <small>▼ Beetroot variations</small>	20,5€
<i>Crème de chèvre cendré, noix caramélisées, figes rôties au miel, vinaigrette aux dattes</i> Ash goat cheese cream, caramelised walnuts, honey-roasted figs, date vinaigrette	
Foie gras rôti à la pêche blanche <small>Roasted foie gras, white peach</small>	25,5€
<i>Gel d'hibiscus, tuile aux graines de lin, bouillon de volaille à l'hibiscus</i> Hibiscus gel, flaxseed tuile, hibiscus poultry broth	

les incontournables

Homard Thermidor <small>♥ Lobster Thermidor</small>	52€
<i>Ravioles de coudes, salpicon de légumes de saison, bisque montée au beurre pimenté</i> Elbow pasta ravioli, seasonal vegetable salpicon, bisque with spiced butter	
Volaille farcie aux champignons <small>Mushroom-stuffed poultry</small>	27€
<i>Royale de champignons, crémeux de carottes des sables, jus de volaille au beurre fumé</i> Mushroom royale, creamy sand carrots, poultry jus with smoked butter	
Chou-fleur rôti au tandoori <small>▼ Tandoori-roasted cauliflower</small>	24€
<i>Jus de carotte monté au beurre d'algues</i> Carrot jus with seaweed butter	

poissons

Saumon mi-fumé <small>Lightly smoked salmon</small>	41€
<i>Confit à l'huile d'olive, crème à l'oseille, millefeuille de pommes de terre à la laitue de mer</i> Olive-oil confit, sorrel cream, potato millefeuille with sea lettuce	
Maigre nacré <small>Meagre</small>	35€
<i>Girolles, risotto d'orge perlé, jus de volaille à la sarriette</i> Chanterelles, pearl barley risotto, poultry jus with savory	
Thon mi-cuit aux épices japonaises <small>♥ Seared tuna, Japanese spices</small>	38€
<i>Maki de chou vert, gel ponzu, beurre blanc au miso rouge</i> Green cabbage maki, ponzu gel, red miso beurre blanc	

viandes

Pithiviers de pigeon au foie gras <small>♥ Pigeon & foie gras Pithiviers</small>	42€
<i>Purée de pommes de terre à la truffe, jus de pigeon truffé</i> Truffle mashed potatoes, truffled pigeon jus	
Mignon de veau en croûte de moelle <small>Veal tenderloin, bone marrow crust</small>	44€
<i>Tartelette aux champignons, espuma de pommes de terre, jus de veau à la moelle</i> Mushroom tartlet, potato espuma, bone marrow veal jus	

notre sélection de viandes

<i>Accompagnées d'une garniture au choix</i> · Served with a side of your choice	
Entrecôte <small>Ribeye steak</small>	49€
<i>Accompagnée d'une sauce béarnaise</i> Served with Béarnaise sauce	
Filet de bœuf du Terroir <small>Local beef tenderloin</small>	45€
<i>Jus de viande</i> · With gravy	
Façon Rossini <small>Rossini-style</small>	65€
<i>Escalope de foie gras poêlée, truffe noire, sauce au madère</i> Pan-seared foie gras, black truffle, Madeira sauce	

garnitures

Salade verte <small>Green salad</small>	6€
Pommes allumettes <small>Shoestring fries</small>	6,5€
Purée de pommes de terre <small>Mashed potatoes</small>	6,5€
Poêlée de girolles au jus <small>Sautéed chanterelles</small>	7€
Crémeux de légumes tubéreux <small>Creamy root vegetables</small>	6,5€

les douceurs de Margaux

Entremets citron-amande, sorbet citron <small>Lemon & almond entremets</small>	16€
Éclair vanille de Madagascar, praliné cacahuète <small>Vanilla & peanut praline éclair</small>	16€
Saint-Honoré à la noisette <small>Hazelnut Saint-Honoré</small>	16€
Café gourmand <small>Gourmet coffee</small>	16€
Chocolat viennois, sorbet chocolat <small>♥ Viennese chocolate</small>	18€
Tiramisu, glace mascarpone <small>Tiramisu, mascarpone ice cream</small>	16€

▼ Végétarien · Vegetarian
♥ Notre coup de cœur · Our favourite

Prix en €TTC
Prices incl. VAT

Business Lunch

DU LUNDI AU VENDREDI · 12H — 14H
MONDAY TO FRIDAY · 12PM — 2PM

Plat · Main course 24€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main or Main + Dessert 32€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main + Dessert 38€

Sunday Brunch

Brunch du dimanche
CHAQUE DIMANCHE · 11H30 — 15H30 · EVERY SUNDAY

Jus frais pressé, boisson chaude, viennoiseries maison, œuf au choix, généreux buffet salé, banc d'écailler et gâteaux du dimanche.

Fresh juice, hot drink, homemade pastries, egg of your choice, generous savoury buffet, shellfish bar and Sunday cakes.

65€ par personne · per person

Thursday Afterwork

Afterwork du jeudi
TOUS LES JEUDIS · 17H30 — 22H30 · EVERY THURSDAY

Tous les cocktails 12€
All cocktails 12€

Planches & Apéritif

Boards & Aperitif
CHAQUE JOUR · 14H30 — 22H00 · EVERY DAY

Savourez un verre accompagné de nos planches
Enjoy a drink with our sharing boards

sixseven

Service continu · All-day service
Lun – Jeu · Mon – Thu · 12h — 22h
Ven & Sam · Fri & Sat · 12h — 22h30
Dim · Sun · 11h30 — 22h
+352 26 26 26 67



Suivez-nous · Follow us
@restaurantsixseven