

6

Welcome to sixseven

entrées

- Velouté de châtaignes et de céleri** Chestnut and celery velouté
Éclats de châtaignes, ail noir
Chestnut pieces, black garlic
16€
- Tartare de saumon à l’aneth** Salmon tartare with dill
Citron, huile d’olive, échalotes
Lemon, olive oil, shallots
18€
- Œuf en meurette, sauce au vin rouge** Soft-boiled egg in red wine sauce
Champignons, lard, oignons grelot, carottes
Mushrooms, bacon, pearl onions, carrots
19€
- Salade périgourdine** Périgord salad
Magret séché, gésiers, escalope de foie gras, pommes de terre grenaille
Dried duck breast, gizzards, foie gras escalope, baby potatoes
23€
- Noix de Saint-Jacques snackées** Seared scallops
Tombée d’épinards au beurre et à l’ail
Spinach sautéed in butter and garlic
25€
- Sardines La Belle-Iloise** Sardines La Belle-Iloise
Accompagnées d’un pain de campagne
Served with farmhouse bread
20€

les incontournables

- Tagliatelles fraîches à la truffe** Fresh tagliatelle with truffles
Éclats de truffe noire
Black truffle shavings
33€
- Cordon bleu de veau revisité** Revisited veal cordon bleu
Jambon, comté, sauce champignons au vin blanc, frites, salade
Ham, Comté cheese, white wine mushroom sauce, French fries, salad
35€
- Bouchée à la reine traditionnelle** Traditional bouchée à la reine
Feuilleté brioché maison, poularde, champignons, frites, salade
Homemade brioche puff pastry, poularde, mushrooms, French fries, salad
29,50€

poissons

- Rigatoni aux gambas** Rigatoni with prawns
Bisque montée au beurre, zestes de citron
Butter bisque, lemon zest
30€
- Cabillaud façon Tom Yam** Tom Yam-style cod
Riz basmati, lait de coco, citronnelle, coriandre, gingembre
Basmati rice, coconut milk, lemongrass, coriander, ginger
34€
- Saumon mi-cuit** Lightly cooked salmon
Quinoa, sauce aux herbes
Quinoa, herb sauce
34€
- Pêche du jour** Catch of the day
Prix selon arrivage Price depending on arrival

viande

- Jarret de porc confit au miel et à la moutarde** Pork knuckle confit with honey and mustard
Purée de patate douce, crumble d’oignon
Sweet potato purée, onion crumble
30€
- Tartare de bœuf coupé au couteau** Hand-cut beef tartare
Câpres, cornichons, oignons, jaune d’œuf
Capers, gherkins, onions, egg yolk
34€

grill

- Entrecôte du Terroir 350g** Local entrecote steak 350g
Viande maturée 30 jours. Accompagnée d’un beurre maître d’hôtel
30 days dry-aged. Accompanied by a butter maître d’hôtel
49€
- Filet de Bœuf du Terroir 200g** Local beef Tenderloin 200g
Viande maturée 30 jours. Accompagné d’une sauce au poivre
30 days dry-aged. Accompanied by a pepper sauce
45€
- Onglet de bœuf** Beef skirt steak
Accompagné d’une sauce béarnaise Served with béarnaise sauce
29,90€
- Bavette d’aloyau** Sirloin flap steak
Accompagnée d’une sauce à l’échalote Served with shallot sauce
29,90€

viandes d’exception

- Entrecôte Black Pearl** Black Pearl rib steak
60€
- Faux-filet Black Pearl** Black Pearl sirloin steak
52€
- Côte de bœuf Black Pearl** Black Pearl rib of beef
15,50€ / 100g

- Grill du jour** Grill of the day
Prix selon arrivage Price depending on arrival

les douceurs de Margaux

- Le Plateau des Gourmandises** The desserts farandole
16€ le dessert the dessert
- **Éclair caramel fleur de sel** Salted caramel éclair
 - **La noix de coco et fruit de la passion** Coconut and passion fruit
 - **Mont Blanc marron vanille** Mont Blanc with chestnut and vanilla
 - **Mille-feuille à la vanille du Congo et rhum ambré** Mille-feuille with Congo vanilla and amber rum
 - **Café Gourmand** Gourmet coffee

- “Le coup de cœur” 18€**
Mousseux chocolat et fève de tonka Chocolate mousse and tonka bean

Bar Restaurant Rooftop

Business Lunch

Du lundi au vendredi de 12h à 14h
From monday to friday 12am to 2pm

- Plat Main course 24€**
ou or
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main course or Main course + Dessert **32€**
ou or
Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert **38€**

Sunday Brunch

Every Sunday, discover our special
brunch menu

De 11h30 à 15h30 From 11.30am to 3.30pm

- Un jus de fruits frais pressés** | A freshly pressed fruit juice
*
- Une boisson chaude** | A hot beverage
*
- Viennoiseries maison de notre cheffe pâtissière** | Homemade pastries
*
- Un oeuf au choix (brouillé, au plat ou omelette)** | An egg of your choice (scrambled, fried or omelette)
*
- Toast au choix (poulet, saumon, chèvre)** | A toast of your choice (chicken, salmon, goal Cheese)
*
- Banc d’écailer en libre service** | Self-service shellfish station
*
- Gâteaux du dimanche de notre cheffe pâtissière** | Sunday cakes by our pastry chef

54€ per person

THURSDAY DISCO AFTERWORK

Tous les jeudis soirs Every Thursday evening
De 17h30 à 19h30 From 5:30 pm to 7:30 pm
Tous les cocktails à 12€ All cocktails for 12€

Enjoy a drink
with our boards at our bar

De 14h30 à 22h00 From 2.30pm to 10pm

- SixSeven**
Carte en service continu :
Du lundi au jeudi 12h - 22h
Vendredi & Samedi 12h - 22h30
Dimanche 11h30 - 22h
+352 26 26 26 67

