




Attention, cuisine maison

# Le Seven Menu


## Entrées à partager

Camembert rôti   14€


Nems au poulet x7  14€

Falafels x5, crudités,   pickles maison et sauce au tahini 13€


## Poissons


Poisson du jour selon  arrivage 26€

Tartare de truite exotique  25€  
(mangue et coriandre)

Risotto aux gambas  sauvages 24€

## Viandes


La souris d'agneau cuisson  7 heures 28€  
(Plat signature)

Pièce du boucher du moment  300g française 26€

Burger de poulet 22€  
croustillant Sweet & Spicy


Burger boeuf 22€

Tartare de boeuf charolais  coupé au couteau 21€

Brochettes de poulet  mariné ail & citron, mousse d'ail crémeuse 22€



Foie de veau et sa persillade 26€

## Végan

Burger au falafel, sauce au  tahini et son houmous 22€

Le bluff bourguignon   (Il porte bien son nom 😊) 20€

## Garnitures au choix

Frites maisons épluchées et   découpées sur place en double cuisson



Polenta Crémeuse   (Spécialité du chef)


Légumes de saison  

Supplément garniture 4€

## Desserts

Tarte au citron meringuée  8€

Mousse au chocolat   8€


Crème brûlée Original  8€

Tiramisu du chef  9€

Cuisse ardéchoise:   8€  
-Crème de marron  
-Fruits rouges  
-Fruits exotiques

## Menu enfant

Filet de poulet pané façon nuggets et frites maison

Boule de glace vanille ou  chocolat 15€

Sirop au choix

 sans gluten  végétarien  vegan

# Le Seven

## Boissons

### Softs

Coca, Coca zéro, 4€  
Orangina, Schweppes Tonic  
ou Agrumes, Perrier, Ice  
Tea

Jus de Tomate, Ananas, 4€  
Pomme, Fraise

Ssirop Bigallet 3€50  
(Grenadine, Fraise,  
Citron, Menthe, Orgeat,  
Pêche)

San Pellegrino 1L 5€

### Bières Locales

La Furieuse de Sassenage 6€80  
Blonde, Blanche, Ambrée

### Vins

Verre 75cl

#### Blanc

Tariquet sec 5€50 26€  
(Côte de Gascogne)

Tariquet moelleux 6€ 27€  
(Côte de Gascogne)

Viognier fruité 6€ 27€  
(Maison Chapoutier)

#### Rosé

Gris blanc 6€ 26€  
(Maison Bertrand)

#### Rouge

Côtes du Rhône 6€ 26€  
(Maison Chapoutier)

Côtes du Rhône bio 6€50 27€  
(Maison Chapoutier)

Saint Joseph 7€50 41€  
(Maison Chapoutier)

Croze Hermitage 7€ 42€  
(Maison Chapoutier)

### Coktails

Mojito, Piña Colada, 9€  
Spritz

"Le Seven" cocktail 10€

### Coktails sans alcool

Virgin Mojito 7€

### Alcools

Ricard, Kir 4€  
(Cassis, Pêche, Violette,  
Mûre, Framboise,  
Châtaigne)

Martini 4€  
(Blanc, Rouge), Porto  
Rouge, Vin de noix

Chartreuse 11€  
(Verte, Jaune)

Poire, Cognac, Get27, 7€  
Whisky, Génépi,  
Limoncelle

Rhum Clément 9€

Whisky japonais 15€

### Entrées à partager

Camembert rôti   14€  
au miel

Nems au poulet x7  14€

Falafels x5 et sauce   13€  
au tahini



sans gluten



végétarien



végan