




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  végan

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