

Attention, cuisine maison

Le Seven

Menu

Entrées à partager

Camembert rôti	14€
au miel	
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 (mangue et coriandre)	25€
Risotto aux gambas sauvages	24€

Viandes

La souris d'agneau cuisson 7 heures (Plat signature)	28€
Pièce du boucher du moment 300g française	26€
Burger de poulet croustillant Sweet & Spicy	22€
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 maisonnes épluchées et découpées sur place en double cuisson	
---	--

Polenta Crèmeuse (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: -Crème de marron -Fruits rouges -Fruits exotiques	8€
---	----

Menu enfant

Filet de poulet pané façon nuggets et frites maison	
---	--

Boule de glace vanille ou chocolat	15€
------------------------------------	-----

Sirop au choix	
----------------	--

Le Seven

Boissons

Softs

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

4€

Jus de Tomate, Ananas,
Pomme, Fraise

4€

Ssirop Bigallet
(Grenadine, Fraise,
Citron, Menthe, Orgeat,
Pêche)

3€50

San Pellegrino 1L

5€

Bières Locales

La Furieuse de Sassenage
Blonde, Blanche, Ambrée

6€80

Vins

Verre 75cl

Blanc

Tariquet sec
(Côte de Gascogne)

5€50 **26€**

Tariquet moelleux
(Côte de Gascogne)

6€ **27€**

Viognier fruité
(Maison Chapoutier)

6€ **27€**

Rosé

Gris blanc
(Maison Bertrand)

6€ **26€**

Rouge

Côtes du Rhône
(Maison Chapoutier)

6€ **26€**

Côtes du Rhône bio
(Maison Chapoutier)

6€50 **27€**

Saint Joseph
(Maison Chapoutier)

7€50 **41€**

Croze Hermitage
(Maison Chapoutier)

7€ **42€**

Coktails

Mojito, Piña Colada,
Spritz

9€

“Le Seven” coktail

10€

Coktails sans alcool

Virgin Mojito

7€

Alcools

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

4€

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

4€

Chartreuse
(Verte, Jaune)

11€

Poire, Cognac, Get27,
Whisky, Génépi,
Limoncelle

7€

Rhum Clément

9€

Whisky japonais

15€

Entrées à partager

Camembert rôti au miel

14€

Nems au poulet x7

14€

Falafels x5 et sauce au tahini

13€