

Attention, cuisine maison

# Le Seven

## Menu

### Entrées à partager

Camembert rôti	14€
au miel	
Nems au poulet x7	14€

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

### 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 maison 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€**