



LE SEMAINIER

Lundi : Confit de canard, pommes sarladaises	19,50
Mardi : Moules à la crème, frites	18,50
Mercredi : Poulet fermier, frites	19,50
Jedi : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	20,50
Vendredi : Haddock poché à l'anglaise, tagliatelles	24,50
Samedi : Saucisse au couteau, aligot	22,50
Dimanche : Belle côte de veau aux morilles, purée	34,50
Dimanche & Fêtes : Millefeuille géant	10,50

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	12,50
Haricots verts frais copeaux de Pecorino truffé 	12,50
6 ou 12 escargots de Bourgogne	15,50/28,00
Foie gras de canard "maison", compotée d'oignons	25,50
Oeufs Mimosa 	9,50
Terrine du chef	11,50
Salade frisée aux lardons , croûtons et oeuf poché	12,50
Saumon gravlax , blinis	22,50
Os à moelle gouttière	12,50

LES PLATS


Suprême de poulet jus court, purée	21,80
Tartare de boeuf charolais , frites et salade	22,50
Curry d'agneau , riz basmati	24,80
Coquillettes jambon et crème de truffe	18,00
Cheeseburger ou chicken burger , frites	21,50
Burger vegan , frites 	20,50
Magret de canard rôti aux morilles , purée	25,50
Boudin noir aux deux pommes et salade frisée	23,00
Coeur de rumsteak béarnaise maison, frites	22,50
Filet de Boeuf (200gr) sauce au poivre, frites	37,50
Belle andouillette AAAAA à la moutarde, frites	23,50

LES POISSONS

Risotto aux gambas , chips de parmesan	19,50
Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati	21,50
Filet de bar , sauce vierge, poêlée de légumes	26,80
Noix de Saint-Jacques , riz parfumé	31,50



LES GARNITURES

Frites, purée de pomme de terre, salade verte ou riz basmati	5,00
Poêlées de légumes ou haricots verts	6,50


 Nos plats végétariens

La carte mentionnant les allergènes est disponible à l'accueil.

SALADES

Caesar au poulet crispy	21,50
Chèvres chauds toastés et haricots verts frais 	19,50
Salade de gambas à la thaï	22,50
Vegan soja, carotte, concombre, avocat, poivron 	18,50

LE SNACK

Avocado toast , mesclun (supp. saumon fumé +8€)	17,50
Quiche Lorraine , salade verte	14,50
Trois oeufs au plat ou en omelette , frites ou salade 	14,50
Croque-monsieur , frites ou salade	13,80
Croque-monsieur , crème de truffe , frites ou salade	18,50

FROMAGES affinés par Marie-Anne CANTIN

Saint-Marcellin	9,80
Le quart de camembert au lait cru	7,50
Comté affiné 18 mois	8,50
Saint-Nectaire fermier	8,50
Planche de trois fromages (camembert, comté, saint-nectaire)	22,50

DESSERTS

Pavlova glacée maison aux framboises	12,50
Belle île flottante de La Terrasse du 7	9,80
Tiramisu maison	10,50
Baba au rhum , crème fouettée	10,50
Crêpes maison sucre, Nutella ou caramel beurre salé	8,50 / 9,50
Crêpes flambées au Grand Marnier	12,50
Brioche façon pain perdu , caramel beurre salé, glace Berthillon	12,50
Tarte Tatin , pot de crème	9,50
Moelleux au chocolat maison , crème anglaise	9,50
Salade de fruits frais	8,50
Cheesecake maison	10,50
La belle profiterole maison , boule de glace vanille Berthillon	9,80
Crème brûlée maison à la vanille	9,50

GLACES & SORBETS

Café ou chocolat liégeois	9,50
La boule de glace vanille, café, caramel au beurre salé	6,00
La boule de sorbet cacao, mangue, fraises des bois (+1€)	6,00
Supplément crème fouettée maison	2,50



Un digestif ? Amaretto, calvados, poire...
Terminez votre repas en beauté.
Rendez-vous dans la section "digestifs".




WEEKLYS

Monday: Duck confit, Sarladaise potatoes	19,50
Tuesday: Mussels in cream, fries	18,50
Wednesday: Free-range chicken, fries	19,50
Thursday: Traditional veal blanquette, pilaf rice	20,50
Friday: Poached haddock (English style), tagliatelle	24,50
Saturday: Knife-cut sausage, aligot	22,50
Sunday: Beautiful veal rib with morel mushrooms, mashed potatoes	34,50
Sunday & Holidays: Giant millefeuille	10,50

STARTERS

French Onion Soup Gratinée	12,50
Fresh Green Beans with Truffled Pecorino Shavings 	12,50
6 or 12 Burgundy Snails	15,50/28,00
Homemade Duck Foie Gras , Onion Compote	25,50
Deviled Eggs 	9,50
Chef's Terrine	11,50
Frisée Salad with Bacon Lardons, Croutons, and Poached Egg	12,50
Gravlax Salmon, Blinis	22,50
Bone Marrow with Toast	12,50

MAIN MEALS

Chicken Supreme with Gravy, Mashed Potatoes	21,80
Charolais Beef Tartare , Fries and Salad	22,50
Lamb Curry , Basmati Rice	24,80
Coquillettes with Ham and Truffle Cream	18,00
Cheeseburger or Chicken Burger , Fries	21,50
Vegan Burger , Fries 	20,50
Roast Duck Breast with Morel Mushrooms , Mashed Potatoes	25,50
Black Pudding with Two Apples and Frisée Salad	23,00
Beef Heart with Homemade Béarnaise Sauce, Fries	22,50
Beef Fillet (200g) with Pepper Sauce, Fries	37,50
AAA Andouillette with Mustard, Fries	23,50

FISH MEALS

Risotto with Prawns , Parmesan Chips	19,50
Salmon Escalope with Sorrel, Basmati Rice	21,50
Sea Bass Fillet , Vierge Sauce, Sautéed Vegetables	26,80
Scallops , Fragrant Rice	31,50



SIDE DISHES

Fries, Mashed Potatoes, Green Salad, or Basmati Rice	5,00
Sautéed Vegetables or Green Beans	6,50


 Our Vegetarian Dishes

The menu listing allergens is available at the reception.

SALADS

Crispy Chicken Caesar Salad	21,50
Toasted Goat Cheese and Fresh Green Beans 	19,50
Thai-style Prawn Salad	22,50
Vegan Salad , Soy, Carrot, Cucumber, Avocado, and Bell Pepper 	18,50

SNACKS

Avocado Toast , Mixed Greens (add smoked salmon +8€)	17,50
Quiche Lorraine , Green Salad	14,50
Three Fried Eggs or Omelette , Fries or Salad 	14,50
Croque-Monsieur , Fries or Salad	13,80
Croque-Monsieur with Truffle Cream , Fries or Salad	18,50

AGED CHEESES by Marie-Anne CANTIN

Saint-Marcellin	9,80
Quarter of Raw Milk Camembert	7,50
18-Month Aged Comté	8,50
Farm Saint-Nectaire	8,50
Three-Cheese Board (Camembert, Comté, Saint-Nectaire)	22,50

DESSERTS

Homemade Iced Pavlova with Raspberries	12,50
La Terrasse du 7's Floating Island	9,80
Homemade Tiramisu	10,50
Rum Baba with Whipped Cream	10,50
Homemade Crepes with Sugar, Nutella, or Salted Caramel	8,50 / 9,50
Crepes Flambéed with Grand Marnier	12,50
Brioche French Toast Style , Salted Caramel, Ice Cream	12,50
Tarte Tatin with Cream	9,50
Homemade Chocolate Fondant , Custard	9,50
Fresh Fruit Salad	8,50
Homemade Cheesecake	10,50
Beautiful Homemade Profiterole , Vanilla Berthillon Ice Cream	9,80
Homemade Vanilla Crème Brûlée	9,50

ICE CREAM AND SORBET

Liègeois-style Coffee or Hot Chocolate	9,50
One Scoop of Ice Cream – Vanilla, Coffee, Salted Caramel	6,00
One Scoop of Sorbet – Cocoa, Mango, Wild Strawberries (+1€)	6,00
Extra Homemade Whipped Cream	2,50

A digestif? Amaretto, Calvados, Poire...

Finish your meal in style.

Head to the "digestifs" section.

