



Notre équipe vous accueille **tous les jours de 12h à 14h**
(sauf samedi & dimanches) et de **19h à 22h30**.
Restaurant open **7 days/7days from 12pm to 2pm**
— except Saturday and Sunday at noon, **and 7pm to 10pm**.

Nous avons imaginé pour vous une carte simple, concentrée sur l'essentiel.
Revisiter les classiques, apporter une touche de feeling, répondre à vos attentes : telles
sont les pistes de réflexion de la carte que vous tenez dans vos mains.
Nous restons à votre écoute. Bon appétit !

Dans un souci de transparence, nous avons décidé de vous indiquer l'ensemble des plats « fait maison ».
Vous pourrez les identifier grâce au logo.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans les plats de notre carte.




Menus « Parfum d'Alsace » 19€

Joues de Bœuf au Pinot Noir d'Alsace / Beef cheek cooked in Pinotage wine sauce


Coupe de sorbets au Marc d'Alsace / Cup of ice cream with alsacian alcohol

Pour les petites faims

 Potage du moment 9,90€
Soup of the moment

 Croque Monsieur 9,90€
Hot Ham and cheese sandwich

 Omelette au jambon 9,90€
Ham omelette

 Assiette anglaise (fromage, jambon blanc,
jambon fumé, salade) 12,00€
Charcuterie and cheese

 Chaussons au Munster fermier & cumin, salade verte 9,90€
Hot Local cheese

Menu Bambin (-12 ans) 9€

Nuggets de poulet ou Assiette de Jambon

Chicken Nuggets or cold ham

Assortiments de glaces et sorbets (2 boules)

2 scoops of ice cream

Une boisson sans alcool (20cl)

A glass of soda or fruit juice

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



Entrée & Plat ou Plat & Dessert
(Starter & Main Course or Main Course & Dessert) : 22 €
Entrée, Plat & Dessert
(Starter / Main Course & Dessert) : 28 €

Nos Entrées / Starters



Foie gras au Naturel, chutney du moment 16€

(supplément de 3€ dans le cadre d'une formule)

Home made Foie Gras & its chutney (menu extra charge of 3€)

Suggestion vin : Gewurztraminer Vendanges Tardives



Saumon Gravelax, chantilly au wasabi 11€

Marinated Salmon, wasabi chantilly

Suggestion vin : Sancerre Blanc



Velouté de potimarron, écume au lard paysan 9€

Pumpkin soup, ham flavoured foam

Suggestion vin : Berry White Afrique du Sud



Brochette de gambas, fromage blanc à l'aneth 12€

Hot prawn skewer, cottage cheese sauce with dill

Suggestion vin : Saint Véran



Sashimi de boeuf aux cacahuètes 11€

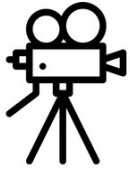
Beef sashimi with peanuts

Suggestion vin : Vin des pouilles Italie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



LE 7EME ART
Brasserie

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

(Starter & Main Course or Main Course & Dessert) : 22 €

Entrée, Plat & Dessert

(Starter / Main Course & Dessert) : 28 €

Nos Plats / Main courses



Suprême de volaille fermière, jus au citron 16€

Farm chicken supreme, lemon sauce

Suggestion vin : Pinot Noir d'Alsace



Pièce du boucher, sauce Bordelaise 16€

Grilled piece of beef, red wine sauce

Suggestion vin : Château Neuf du Pape



Pavé de veau rôti, sauce au foie gras 19€

(supplément de 3€ dans le cadre d'une formule)

Veal filet, foie gras sauce (menu extra charge of 3€)

Suggestion vin : Lussac Saint Emilion



Risotto aux poireaux et pignon de pin (végétarien) 14€

Leek creamy risotto with pine pinions (vegetarian selection)

Suggestion Vin : Mercurey



Burger Montagnard 16€

Beef Burger with cheese and ham

Suggestion Vin : Rosso de Francis Ford



Magret de canard rôti au sirop d'érable 17€

Duck filet, mapple sirup sauce

Suggestion Vin : Malbec d'Argentine



Poisson du marché, sauce vierge 16€

Fish of the day & olive sauce

Suggestion Vin : Côte de Provence Blanc - Château La Gordonne



Poitrine de cochon cuite en basse température 14€

Long cooked ham

Suggestion Vin : Pinot Noir d'Alsace



Suggestion du Jour 15€

Daily suggestion

Suggestion Vin : Laissez vous surprendre par notre sélection



Burger Vegan 16€

Vegan Burger

Suggestion Vin : Carmenere du Chili

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



Entrée & Plat ou Plat & Dessert
(Starter & Main Course or Main Course & Dessert) : 22 €
Entrée, Plat & Dessert
(Starter / Main Course & Dessert) : 28 €

Nos Desserts / Desserts



Assiette de fromages, salade verte 9€

Cheese selection

Suggestion vin : Saint Véran



Coulant au chocolat "Valrhona" & glace confiture de lait 9€

Hot chocolate cake served with dulce de leche ice cream



Salade de fruits de saison parfumée aux épices et son sorbet 7€

Fresh fruit salad with sorbet



Tiramisu Traditionnel 8€

Traditional Tiramisu



Crème brûlée à la vanille 7€

Crème brulée



Brioche façon "pain perdu", glace caramel beurre salé 7€

French Toast with salted butter caramel ice cream

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets. Service inclus.