



LE 7EME ART
Brasserie

NOTRE CARTE

Notre équipe vous accueille du lundi au vendredi de 12h à 14h ainsi que tous les soirs de 19h à 22h00 (sauf le dimanche).

Our restaurant is open from monday to friday lunch 12pm to 2pm and for dinner every night from 7pm to 10:00pm (except on sunday)

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.



For transparency purposes, we decided to mark all our homemade meals with this icon. If you suffer from any known allergies, please ask us for the allergen list

Menus « Parfum d'Alsace » 23€

Munster chaud, mesclun de salade, Jambon Forêt Noir
Hot cheese, salad & smoked ham

Sorbet Arrosé au Marc d'Alsace
Sorbet with alsatian alcohol

Menus «Demi Pension»

Entrée du Jour ou Gaspacho de Melon, sorbet basilic ou Salade de choucroute landaise
Starter of the day or Sauerkraut & duck salad or Melon gaspacho

Suggestion du Jour ou Risotto Vegetarien ou Munster chaud, jambon Forêt Noire
Suggest of the day or Vegeterian Risotto or Hot cheese & smoked ham

Dessert du Jour ou Coupe Glacée des Iles
Dessert of the day or Exotic fruit ice cup

Menu Bambin (-12 ans) 11€

Poisson du jour ou Steak Haché
Fish or grilled chopped beef

Pot de Glace Artisanale
Pot of artisanal ice cream



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Entrées / Starters



Foie Gras de Canard « Français » chutney aux fruits 17€
French Duck foie gras , fruit chutney



Gaspacho de Melon & son sorbet artisanal basilic 9€
Melon "gaspacho" & basil sorbet



Salade de choucroute & canard confit 12€
Sauerkraut & duck salad



Saumon fumé par nos soins, chantilly au Raifort 14€
Home made smoked salmon, horseradish chantilly



Brochette de crevettes, légumes croquants 15€
Skewer of shrimps, crunchy vegetables



Poke Bowl au saumon 14€
Salmon Poke bowl



Planchette du Chef (fumée sur place) : filet mignon, magret, saumon 16€
Selection of "homemade" cold cuts : pork filet, duck filet, salmon



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Plats / Main courses

 **Suprême de volaille, sauce curry coco** 17€
Grilled chicken filet, creamy curry coco sauce

 **Suggestion du marché** 17€
Chef's choice


 **Dahl de lentilles Vegan** 14€
Lentil's Dahl


 **Munster Chaud, Jambon Forêt Noir, mesclun de salade** 15€
Hot local cheese, smoked ham, mixed salad

 **Burger "Little Italie" (bœuf, pesto, tomate confite, Mozzarella)** 18€
Italian Burger : beef, pesto, tomato, mozzarella

 **Agneau confit & son jus corsé** 18€
Long Cooked lamb, meat juice

 **Faux Filet de Boeuf poêlé, sauce du jour** 23€
Grilled piece of beef, sauce of the day

 **Risotto du moment** 16€
Risotto of the moment

 **Suggestion de poisson, sauce selon inspiration** 19€
Fish filet and sauce of the day

 **Filet de Canette, sauce aux parfums d'Asie** 19€
Duckling filet, Asian flavours sauce



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Desserts / Desserts

Ronde du fromager 9€
Selection of 3 French cheese

Entremet chocolat caramel, compotée d'abricot *de la pâtisserie Voelker* 9€
Chocolate & caramel cake, apricot compote from Voelker pastry

Macaron fraise & rhubarbe *de la pâtisserie Voelker* 9€
Strawberry & Rhubarb "Macaron" from Voelker pastry



Carpaccio d'ananas, sirop basilic, sorbet Thé vert 9€
Pineapple carpaccio, green tea sorbet



Coupe Glacée "Tropicale" : sorbets exotiques, fruits 7€
Exotic fruit Ice Cup



Coulant au chocolat et sa glace artisanale 9€
Molten Chocolate cake served with artisanal ice cream



Coupe Amarena : glace vanille, griottes, chantilly 9€
Amarena ice cream cup : vanilla ice, sour cherries, whipped cream
