

LE 7EME ART  
Brasserie

Notre équipe vous accueille **tous les jours de 12h à 14h**  
(sauf samedi & dimanches) et de **19h à 22h30**.

Our restaurant is open every day for lunch from **12pm to 2pm** (except on Saturdays and Sundays) and for dinner every night from **7pm to 10:30pm**.

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 !

We conceived for you a simple menu. It highlights the essential, it rethinks classics, it brings a pinch of impro and hopefully will content you. We remain at your disposal and wish you "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.

For transparency purposes, we decided to mark all our homemade meals with this logo.

If you suffer from known allergies, please ask us for the allergen list



---

### *Menus « Parfum d'Alsace » 19€*

Poitrine de porc cuite en basse température / Long cooked pork breast


\*\*\*

Coupe de sorbets au Marc d'Alsace / Cup of ice cream with Alsatian Alcohol


---

### *Pour les petites faims*

Dalh de lentilles 12€  
Dalh lentil soup

 Croque Monsieur 9,90€  
Toasted ham and cheese sandwich

 Omelette au fromage 9,90€  
Cheese omelette

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

---

### *Menu Bambin (-12 ans) 9€*

Steak haché de boeuf ou poisson du jour

Beef steak or fish of the day

Assortiments de glaces et sorbets (2 boules)

2 scoops of ice cream

Une boisson sans alcool (20cl)

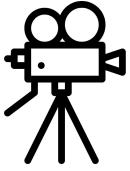
A glass of soda or fruit juice

---

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

Prix nets. Service inclus.

## FORMULE A LA CARTE



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 Entrées / Starters*



**Foie gras au Naturel, chutney du moment** 19€  
(*supplément de 3€ dans le cadre d'une formule*)  
Home made Foie Gras & chutney (3€ charge if chosen within a menu)



**Poke Bowl au Thon (Thon rouge, quinoa, légumes, mangue, sauce soja)** 12€  
Tuna Poke Bowl (tuna, quinoa, vegetables)



**Gaspacho de courgettes au curcuma** 9€  
Gaspacho of zucchini & turmeric

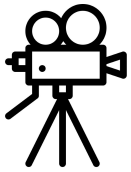


**Salade de Pot au Feu, légumes "bouillon", crème de raifort** 10€  
Cold beef & vegetables salad, horseradish cream



**Mozzarella Di Buffala & tomates, pesto maison, roquette** 11€  
Mozzarella DI Buffala, tomato, homemade pesto & salad

## 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, sauce au Savagnin 17€**  
Farm chicken supreme, with Savagnin wine sauce

 **Pièce du boucher, sauce du jour 18€**  
Grilled piece of beef, chef's sauce

 **Poitrine de cochon cuite en basse température, jus au thym 16€**  
Long cooked pork breast, thym flavoured juice

 **Risotto Végétarien (végétarien) 16€**  
Vegeterian risotto ( vegetarian selection)

 **Burger Montagnard (galette de pomme de terre, boeuf, lard, reblochon), salade 16€**  
Mountain Burger : potato pancake, beef, bacon, onion, reblochon cheese

 **Magret de canard "Français", jus corsé (agrumes, gingembre & miel) 18€**  
French duck breast, spicy sauce (orange, honey, ginger)

 **Poisson du marché, sauce selon inspiration 18€**  
Catch of the day

 **Poke Bowl de thon (Thon rouge, quinoa, légumes, mangue) en version plat 16€**  
Tuna bowl (tuna, quinoa, vegetables, mango)

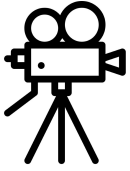
 **Suggestion du Jour 16€**  
Daily suggestion

**Burger Vegan, frites 16€**  
Vegan Burger, french fries

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 Desserts / Desserts*



**Assiette de fromages, salade verte 9€**  
Cheese selection, salad



**Coulant au chocolat noir & sa glace artisanale 9€**  
Hot black chocolate cake & ice cream



**Verrine façon "tarte au citron" 7€**  
Like a lemon pie



**Panacotta vanille et tartare de fraises au basilic 7€**  
Vanilla panna cotta and fresh strawberries tartare



**Coupe glacée Tropicale (sorbets mangue, ananas, citron) 7€**  
Tropical ice cream cup (mango, pineapple, lemon)



**Fraises Melba 7€**  
Strawberries & vanilla ice cream, chantilly