

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 » 21€

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

Sorbet Arrosé au Marc d'Alsace / Ice cream & local alcohol

Menus « Demi Pension »

Entrée du Jour **ou** Creme de Potimarron, chips de Bacon **ou** Gravlax de boeuf
Starter of the day or Hot Pumpkin cream, crispy bacon

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

Dessert du Jour **ou** Coupe Glacée Tropicale
Dessert of the day or Exotic fruit ice cup

Menu Bambin (-12 ans) 9€

Poisson du jour ou Steak Haché

Fish or grilled chopped beef

Pot de Glace Artisanale

2 scoops of ice cream



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Entrées / Starters



Foie Gras de Canard « Français » coeur pain d'épices 17€
French Duck foie gras , gingerbread heart



Creme de Potimarron, chips de Bacon 8€
Hot Pumpkin cream, crispy bacon



Gravlax de boeuf aux parfums d'Asie 9€
"Asian Flavour" beef gravlax



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



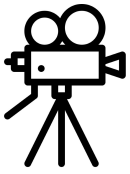
Croustade aux champignons frais, crème à l'ail 14€
Mushroom puff pastry



Brochette de Saint Jacques & Chorizo, röstis fondant 16€
Scallops & chorizo skewer, rosti



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



LE 7ÈME ART
Brasserie

Nos Plats / Main courses



Suprême de volaille, sauce crémée aux girolles 18€
Grilled chicken filet, creamy Girole mushroom sauce



Suggestion du marché 16€
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 Brioché 7ème Art (bœuf, sauce barbecue, tomate, cheddar) 17€
7 Hotel burger : beef, onion, tomato, cheddar cheese



Onglet de Veau, sauce savagnin 16€
Grilled piece of veal, creamy sauce



Pièce de Bœuf, sauce du jour 18€
Grilled piece of beef, sauce of the day



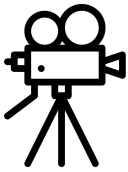
Risotto du moment 16€
Risotto of the moment



Suggestion de poisson, sauce selon inspiration 18€
Fish filet and sauce of the day



Filet de Boeuf façon Rossini, jus corsé 29€
Beef filet, served Foie gras scallop



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Desserts / Desserts

Ronde du fromager 9€

Selection of 3 French cheese

Dôme chocolat & courge *de la pâtisserie Voelker* 9€

Pumpkin & chocolat cake

Macaron coco, coeur chocolat & fruits de la passion *de la pâtisserie Voelker* 9€

Coconut "Macaron", chocolat & passion fruit mousse

Strudel aux pommes, glace pain d'épices 9€

Apple Strudel, gingerbread ice cream

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

Poire pochée au thé & son crumble 9€

Vanilla & Chocolate Ice Cup

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

Prix nets. Service inclus.

LA CARTE PETITES FAIMS

The small appetite card



Disponible 24h/24

LASAGNES A LA PROVENCALE 12.90€

courgettes, oignons, tomates, poivrons, crème & emmental
courgettes, onions, tomatoes, peppers, cream & emmental cheese

PIZZA ROYALE 10.90€

Maasdam, jambon, champignons de Paris, olives
Maasdam, ham, mushrooms, olives

PIZZA 4 FROMAGES / 4 CHEESE PIZZA 10.90€

Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, pecorino
Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, pecorino

PIZZA VEGETARIENNE / VEGETARIAN PIZZA 10.90€

Aubergines, courgettes, artichauds, poivrons, tomates, mozzarella, emmental
Aubergines, courgettes, artichokes, peppers, tomatoes, mozzarella, emmental

Disponible pendant les heures de service du restaurant

Available during restaurant service hours

OMELETTE AU FROMAGE / CHEESE OMELETTE 10.90€

PLANCHETTE DU CHEF (fumée sur place) 16€

CHEF'S PLANCHETTE (smoked on site)

Filet mignon de porc / Magret de canard / Saumon
Pork tenderloin / Duck breast / Salmon