LE 7EME ART
Brasserie

MAÎTRE RESTAURATEUR

BIENVENUE AU 7ÈME ART !

DÉCOUVREZ UNE CUISINE DE BISTROT FAITE MAISON, AUX SAVEURS LOCALES, QUI REFLÈTE TOUT LE SAVOIR-FAIRE DE NOTRE RESTAURANT, DISTINGUÉ DU TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR.

LES PLATS VÉGANS SERONT IDENTIFIÉS PAR CE LOGO ET LES PLATS VÉGÉTARIENS PAR CELUI-CI .

Welcome to Le 7ème Art!
Discover our homemade bistro cuisine, inspired by local flavours and showcasing the expertise recognised by the Maître Restaurateur distinction.

Vegan dishes will be marked with this logo, and vegetarian dishes with this one.

Herzlich willkommen im Le 7ème Art!
Entdecken Sie unsere hausgemachte Bistroküche mit regionalen Aromen, die das Können und die Qualität unseres Restaurants widerspiegelt, ausgezeichnet mit dem Titel Maître Restaurateur.

Vegane Gerichte sind mit diesem Logo gekennzeichnet, vegetarische Gerichte mit diesem .

MENU “PARFUM D’ALSACE”

23.00€

MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON
HOT CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER MÜNSTER KÄSE UNE LOKALE NUDELN

***

SORBET ARROSÉ AU MARC D'ALSACE
SORBET WITH ALSATIAN ALCOHOL
SORBET MIT ELSÄSSISCHEM ALKOHOL

MENU “DEMI PENSION”

ENTRÉE DU JOUR
STARTER OF THE DAY
VORSPEISE DES TAGES

* * *

SUGGESTION DU JOUR · RISOTTO VEGETARIEN · MUNSTER CHAUD
SUGGESTION OF THE DAY · VEGETERIAN RISOTTO · HOT LOCAL CHEESE
VORSCHLAG DES TAGES · VEGETARISCHES RISOTTO · WARMER MÜNSTER KÄSE

* * *

DESSERT DU JOUR · ASSIETTE DE FROMAGES
DESSERT OF THE DAY · SELECTION OF CHEESE
DESSERT DES TAGES · KÄSEAUSWAHL

CHAQUE CHANGEMENT DONNERA LIEU À LA FACTURATION D'UN SUPPLÉMENT DE +4.00€
FOIE GRAS DE CANARD,MAGRET,ONGLET DE BOEUF, RETOUR DE PECHE, CORDON BLEU : +7.00€
SAINT JACQUES : +13.90€
ALL MODIFICATION WILL RESULT IN A EXTRA CHARGE. PLEASE ASK WAITERS.
FÜR JEDE ÄNDERUNG WIRD EIN AUFPREIS BERECHNET. BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER.

LE 7EME ART
Brasserie

MAÎTRE RESTAURATEUR

NOS ENTRÉES

STARTERS · UNSERE EINTRITTE

PRESSKOPF DE VEAU ET VINAIGRETTE À LA GRAINE DE MOUTARDE ET CORIANDRE — **12.90€**
VEAL HEAD TERRINE WITH MUSTARD SEED AND CORIANDER VINAIGRETTE
KALBSKOPFSÜLZE MIT SENFKORN-KORIANDER-VINAIGRETTE

FOCACCIA "BROCOLADO" — **12.90€**
FOCACCIA WITH BROCCOLI PURÉE
FOCACCIA MIT BROKKOLIPÜREE

TARTARE DE THON ET VINAIGRETTE FRUIT DE LA PASSION — **15.90€**
TUNA TARTARE WITH PASSION FRUIT VINAIGRETTE
THUNFISCH-TATAR MIT PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE COING — **23.00€**
DUCK FOIE GRAS WITH QUINCE CHUTNEY
ENTENSTOPFLEBER MIT QUITTENCHUTNEY

PLANCHETTE DU CHEF — **17.00€**
CHEF'S CHARCUTERIE BOARD
CHARCUTERIEPLATTE DES KÜCHENCHEFS

VELOUTÉ D'AVOCAT, CREVETTES ÉPICÉES ET CRACKERS AU PARMESAN — **15.90€**
CREAMY AVOCADO SOUP WITH SPICED PRAWNS AND PARMESAN CRACKERS
AVOCADO-CREMESUPPE MIT WÜRZIGEN GARNELEN UND PARMESAN-CRACKERN

LE 7EME ART
Brasserie

MAÎTRE
RESTAURATEUR

NOS PLATS

MAIN COURSES · UNSERE PLATTEN

ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTE — **27.90€**
BEEF HANGER STEAK WITH SHALLOT SAUCE
RINDERONGLET MIT SCHALOTTENSAUCE

SAINT JACQUES, RISOTTO CRÉMEUX & SAUCE SAFRANÉE — **32.90€**
SCALLOPS, CREAMY RISOTTO, SAFFRON SAUCE
JAKOBSMUSCHELN, CREMIGES RISOTTO, SAFRANSAUCE

BURGER FAÇON TARTE FLAMBÉE — **19.90€**
(STEAK HACHÉ LIMOUSIN, BACON, SAUCE CREMEUSE, EMMENTAL)
FLAMMEKUECHE-STYLE BURGER
(LIMOUSIN MINCED BEEF PATTY, BACON, CREAMY SAUCE, EMMENTAL CHEESE)
BURGER NACH FLAMMKUCHEN-ART
(HACKSTEAK VOM LIMOUSIN-RIND, SPECK, RAHMSAUCE, EMMENTALER)

DÉCLINAISON DE POTIRON — **17.90€**
SEASONAL PUMPKIN DISH
SAISONALES KÜRBISGERICHT

MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON — **17.90€**
HOT LOCAL CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER MÜNSTER KÄS, LOKALE NUDELN

MIGNON DE PORC, SAUCE FINE AU RAIFORT — **21.90€**
PORK TENDERLOIN WITH A DELICATE HORSERADISH SAUCE
SCHWEINEFILET MIT FEINER MEERRETTICHSAUCE

CORDON BLEU DE VOLAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS — **25.90€**
CHICKEN CORDON BLEU WITH MUSHROOM SAUCE
GEFLÜGEL-CORDON BLEU MIT PILZSAUCE

MAGRET DE CANARD, SAUCE À L'ORANGE AUX EPICES DE NOËL — **25.90€**
DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE AND CHRISTMAS SPICES
ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE UND WEIHNACHTLICHEN GEWÜRZEN

RISOTTO DU MOMENT — **17.90€**
RISOTTO OF THE MOMENT
RISOTTO DER SAISON

RETOUR DE PÊCHE, SAUCE AU KLEVENER — **27.90€**
CATCH OF THE DAY WITH KLEVENER WINE SAUCE
FANG DES TAGES MIT KLEVENER-WEINSAUCE

LE 7EME ART
Brasserie

MAÎTRE RESTAURATEUR

NOS DESSERTS

DESSERTS · UNSERE DESSERTS

DUO DE FROMAGES D'ALSACE: MUNSTER & TOMME — **9.00€**
A PAIR OF ALSATIAN CHEESES: MUNSTER AND TOMME
KÄSE-DUO AUS DEM ELSASS: MÜNSTER & TOMME

VACHERIN GLACÉ "DESTRUCTURÉ" — **9.00€**
DECONSTRUCTED FROZEN VACHERIN
DEKONSTRUIERTER VACHERIN-EISDESSERT

FINGER CHOCOLAT NOISETTE — **9.00€**
CHOCOLATE AND HAZELNUT FINGER
SCHOKOLADEN-HASELNUSS-FINGER

ANANAS ROTI, SORBET ARTISANAL — **9.00€**
ROASTED PINEAPPLE WITH ARTISANAL SORBET
GEBRATENE ANANAS MIT HAUSGEMACHTEM SORBET

COULANT AU CHOCOLAT 72% & GLACE ARTISANALE* — **9.00€**
MON PETIT GLACIER
MOLTEN 72% CHOCOLATE CAKE SERVED WITH ARTISANAL ICE CREAM
SCHOKOLADEN-COULANT (72 %) MIT HAUSGEMACHTEM EIS

SUGGESTION DU JOUR — **7.00€**
SUGGESTION OF THE DAY
DESSERTVORSCHLAG DES TAGES

MENU "BAMBIN" (-12ANS)

11.00€

POISSON DU JOUR · STEAK HACHÉ
FISH · MINCED BEEF STEAK
FISCH · HACKSTEAK

***

2 BOULES DE GLACE
2 SCOOPS OF ICE CREAM
2 KUGELN EIS

ROOM SERVICE : 5.00€

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS DE NOTRE CARTE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS. SERVICE INCLUS. VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE DEMANDER UNE CARAFE D'EAU GRATUITE.

We have a list of allergens contained in the dishes on our menu available for you. Alcohol abuse is dangerous for your health; please drink responsibly. Prices are net. Service included. You may request a free carafe of water.

Wir stellen Ihnen gerne eine Liste der in unseren Gerichten enthaltenen Allergene zur Verfügung. Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich, bitte genießen Sie ihn in Maßen. Nettopreise. Service inbegriffen.
Sie können eine kostenlose Karaffe Wasser anfordern.