

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H AINSI QUE TOUS LES SOIRS DE 19H À 22H (SAUF LE DIMANCHE).
DANS UN SOUCI DE TRANSPARENCE, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE VOUS INDIQUER L'ENSEMBLE DES PLATS « FAIT MAISON ». VOUS POURREZ LES IDENTIFIER GRÂCE AU LOGO SUIVANT 🏠.
LES PLATS VÉGANS SERONT IDENTIFIÉS PAR CE LOGO 🌱, ET LES PLATS VÉGÉTARIENS PAR CELUI-CI 🌿.
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.

Our team welcomes you Monday to Friday from 12pm to 2pm, and every evening from 7pm to 10pm (except Sundays).
For transparency purposes, we decided to mark all our homemade meals with this icon 🏠. Vegan dishes will be identified by this logo 🌱, and vegetarian dishes by this one 🌿.
If you suffer from any known allergies, please ask us for the allergen list.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Net prices. Service included. You can ask for a free carafe of water.

Unser Team empfängt Sie Montag bis Freitag von 12 bis 14 Uhr und jeden Abend von 19 bis 22 Uhr (außer sonntags).
Aus Transparenzgründen haben wir beschlossen, alle unsere hausgemachten Gerichte mit diesem Symbol 🏠 zu kennzeichnen.
Vegane Gerichte sind mit diesem Logo 🌱 gekennzeichnet, vegetarische Gerichte mit diesem 🌿.
Wenn Sie an einer bekannten Allergie leiden, fragen Sie uns bitte nach der Allergenliste.
Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich und sollte in Maßen genossen werden.
Preise sind netto. Service inbegriffen.
Sie haben die Möglichkeit, eine kostenlose Wasserkaraffe anzufordern.

MENU "PARFUM D'ALSACE"

23€

MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON 🌿

HOT CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER KÄSE UND 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 LOKALER KÄSE

DESSERT DU JOUR · ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT OF THE DAY · SELECTION OF CHEESE
DESSERT DES TAGES · KÄSEAUWAHL

CHAQUE CHANGEMENT DONNERA LIEU À LA FACTURATION D'UN SUPPLÉMENT DE 4€
FOIE GRAS DE CANARD, FAUX FILET, FILET DE DORADE, CORDON BLEU DE VEAU : +7€
ALL MODIFICATION WILL RESULT IN A EXTRA CHARGE. PLEASE ASK WAITERS.
FÜR JEDE ÄNDERUNG WIRD EIN AUFPREIS BERECHNET. BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER.



LE 7ÈME ART
Brasserie

NOS ENTRÉES

STARTERS · UNSERE EINTRITTE

FOIE GRAS DE CANARD "FRANCAIS", CHUTNEY DE FRUITS

FRENCH DUCK FOIE GRAS, FRUIT CHUTNEY
FOIE GRAS VON DER ENTE "FRANCAIS", FRUCHTCHUTNEY

23€



BURRATA, TOMATES ANCIENNES & PESTO

HEIRLOOM TOMATO TARTARE, BURRATA & PESTO
TARTAR VON ALTEN TOMATEN, BURRATA & PESTO

12€



SALADE CESAR & SON POULET CROUSTILLANT

CESAR SALAD, CRISPY CHICKEN
CESAR SALAD, KNUSPRIDGES HÄHNCHEN

11€



TATAKI DE BOEUF, SALADE DE CHOUX CHINOIS

BEEF TATAKI WITH CHINESE CABBAGE SALAD
TATAKI VOM RIND, CHINAKOHL SALAT

15€



TARTARE D'ESPADON & POMMES GRANNY

SWORDFISH TARTARE & GRANNY APPLES
SCHWERTFISCH-TARTAR & GRANNY POMMES

15€



PLANCHETTE DU CHEF (FUMÉE SUR PLACE) : PORC, MAGRET, SAUMON

SELECTION OF "HOMEMADE" COLD CUTS : PORK FILET, DUCK FILET, SALMON
HAUSGEMACHTE PLANCHA AUSWAHL : SCHWEINEFILET, ENTENFILET, LACHS

17€



NOS PLATS

MAIN COURSES · UNSERE PLATTEN

SALADE CESAR "VERSION PLAT"

CESAR SALAD "PLAT VERSION"
CESAR SALAD "PLAT VERSION"

17€



SAUMON FUME "MAISON" & GALETTES DE POMMES DE TERRE

HOMEMADE SMOKED SALMON & POTATO PANCAKES
HAUSGEMACHTER" RÄUCHERLACHS & KARTOFFELPUFFER

18.90€

7 BURGER (BŒUF RACE LIMOUSINE, BUNS BRIOCHE, CHEDDAR, BACON)

7 BURGER (LIMOUSIN BEEF, BRIOCHE, CHEDDAR, BACON)
7 BURGER (LIMOUSINE-RINDFLEISCH, BRIOCHE-BRÖTCHEN, CHEDDAR, SPECK)

19.90€



DUO DE FALAFELS & LEGUMES AU CURRY

DUO OF FALAFELS & CURRIED VEGETABLES
DUO VON FALAFELS & GEMÜSE MIT CURRY

17.90€



MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON

HOT LOCAL CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER LOKALER KÄSE, LOKALE NUDELN

17€



MAGRET DE CANARD "FRANCAIS", SAUCE LAQUEE AUX FRUITS ROUGES

FRENCH' DUCK BREAST, RED FRUIT LACQUER SAUCE
ENTENBRUST "FRANCAIS", SAUCE LAQUEE MIT ROTEN FRÜCHTEN

23€



CORDON BLEU DE VEAU, SAUCE CREME AUX CHAMPIGNONS

VEAL CORDON BLEU WITH MUSHROOM CREAM SAUCE
CORDON BLEU VOM KALB MIT PILZRAHMSAUCE

24.90€



FAUX FILET DE BOEUF POÊLÉ & SA SAUCE DU JOUR (200GR)

GRILLED PIECE OF BEEF, SAUCE OF THE DAY
GEGRILLTES STÜCK RINDFLEISCH, TAGESSOSSE

27€



RISOTTO DU MOMENT

RISOTTO OF THE MOMENT
DAS AKTUELLE RISOTTO

17€



FILET DE DORADE ROYALE, VIERGE DE LEGUMES

FILLET OF SEA BREAM WITH VEGETABLES
GOLDBRASSENFILET, JUNGFRÄULICH MIT GEMÜSE

25.90€



NOS DESSERTS

DESSERTS · UNSERE DESSERTS

RONDE DU FROMAGER

SELECTION OF 3 FRENCH CHEESES
AUSWAHL VON 3 FRANZÖSISCHEN KÄSESORTEN

9€



STRUDEL AUX POMMES, GLACE NOIX

APPLE STRUDEL WITH WALNUT ICE CREAM
APFELSTRUDEL, WALNUSSEIS

7.50€



COUPE TROPICALE (FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE, ANANAS)

TROPICAL CUP (FRESH FRUIT, MANGO SORBET, PINEAPPLE)
TROPISCHER SCHNITT (FRISCHE FRÜCHTE, MANGO-SORBET, ANANAS)

7€



DAME BLANCHE

VANILLA ICE CREAM TOPPED WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM
VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGSAHNE ÜBERZOGEN

7€



CAFE OU THE GOURMAND

GOURMET COFFEE OR TEA
GOURMETKAFFEE ODER -TEE

7.50€



COULANT AU CHOCOLAT 72% & SA GLACE ARTISANALE

MOLTEN 72% CHOCOLATE CAKE SERVED WITH ARTISANAL ICE CREAM
GESCHMOLZENER SCHOKOLADENKUCHEN, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM EIS AUS UNSERER EISDIELE

9€



SUGGESTION DU JOUR

SUGGESTION OF THE DAY
DESSERTVORSCHLAG DES TAGES

7€



MENU "BAMBIN" (-12ANS)

11€

POISSON DU JOUR · STEAK HACHÉ

FISH · GRILLED CHOPPED BEEF
FISCH · GEGRILLTES RINDERHACKFLEISCH

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

ROOM SERVICE : 5€



LE 7EME ART
Bracciano