



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

Menu « Parfum d'Alsace » 23€

Munster chaud, spaetzles maison
Hot cheese, local pasta

Sorbet Arrosé au Marc d'Alsace
Sorbet with alsatian alcohol

Menu « Demi Pension »

Entrée du Jour ou Potage du moment
Starter of the day or Soup suggestion

Suggestion du Jour ou Risotto Vegetarien ou Munster chaud
Suggest of the day or Vegeterian Risotto or Hot local cheese

Dessert du Jour ou Assiette de fromages
Dessert of the day or Selection of cheese

*Chaque changement donnera lieu a la facturation d'un supplement de 4€.
Foie gras, salade gourmande, faux filet de boeuf & cordon bleu +7€*

Menu Bambin (-12 ans) 11€

Poisson du jour ou Steak Haché
Fish or grilled chopped beef

2 boules de glaces
2 scoop of ice cream



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Entrées / Starters



Foie Gras de Canard « maison » chutney aux fruits 23€
Home made Duck foie gras , fruit chutney



Salade Gourmande (magret, saumon & foie gras) 19€
Salad with smocked duck, salmon, foie gras



Duo de tartare de poisson frais & fumé, légumes croquants 15€
Duet of fish tartare, vegetables



Mozzarella di Buffala fumée par nos soins, roquette, pesto rosso 11€
Smocked mozzarella di Buffala, pesto rosso, salad



Brochette de poulet teriyaki, légumes thaï 11€
Hot Teriyaki chicken, thai vegetables



Planchette du Chef (fumée sur place) : filet mignon, magret, saumon 17€
Selection of "homemade" cold cuts : pork filet, duck filet, salmon



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Plats / Main courses



Suprême de volaille, sauce Savagnin 19€
Grilled chicken filet, Savagnin sauce



Blue burger (boeuf français black Angus, bacon, bleu, oignons confits) 19€
Blue cheese burger : french beef, bacon, blue cheese, onions



Tajine de légumes 14€
Vegetables tagine



Munster Chaud, spaetzles maison 16€
Hot local cheese, local pasta



Chicken Burger (poulet, mozzarella, pesto rosso, roquette) 19€
Chicken Burger : chicken, mozzarela, pesto , aragula



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



Faux Filet de Boeuf poêlé, sauce du jour 24€
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



Cordon Bleu de veau au jambon fumé , sauce crème champignons 24€
Peace of veal served with hot cheese, smocked ham & mushroom sauce



LE 7EME ART
Brasserie

Nos Desserts / Desserts

Ronde du fromager 9€
Selection of 3 French cheese

Sablé pomme caramel façon tatin *de la pâtisserie Voelker* 9€
Apple pie



Pain perdu, glace noix 9€
French toast, nut ice cream



Coupe Tropicale : fruits frais, sorbets exotiques 9€
Tropical ice cream cup : fresh fruit, exotic ice cream



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



Coulant au chocolat 72% et sa glace artisanale 9€
Molten Chocolate cake served with artisanal ice cream



Suggestion du jour 7€
Dessert suggest
