

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 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 VEGÉTARIEN 🌿 · MUNSTER CHAUD 🌿

SUGGESTION OF THE DAY · VEGETARIAN 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 · KÄSEAUFWAHL

CHAQUE CHANGEMENT DONNERA LIEU À LA FACTURATION D'UN SUPPLÉMENT DE 4€
FOIE GRAS DE CANARD, FAUX FILET, FILET DE BAR, 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

FETTE GÄNZELEBE AUS FRANKREICH, FRUCHTCHUTNEY

23€



GAMBAS POELEES, FEUILLE DE RIZ & LEGUMES CROQUANTS

PAN-FRIED PRAWNS, RICE PAPER AND CRUNCHY VEGETABLES

GEBRATENE GARNELEN, REISPAPIER UND KNACKIGES GEMÜSE

15€



SALADE CESAR & SON POULET CROUSTILLANT

CESAR SALAD, CRISPY CHICKEN

CESAR SALAD, KNUSPRIDGES HÄHNCHEN

11€



MAKI "ALSACIEN": TRUITE FUMEE & CHOUROUTE

ALSATIAN ROLL: SMOKED TROUT & SAUERKRAUT

ELSÄSSISCHER MAKI: GERÄUCHERTE FORELLE & SAUERKRAUT

15€



CREMEUX DE CHAMPIGNONS, OEUF PARFAIT & OIGNONS FRITS

CREAMY MUSHROOM SOUP, PERFECT EGG & FRIED ONIONS

CREMIGE PILZE, PERFEKTES EI & GEBRATENE ZWIEBELN

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€



LE 7EME ART
Brasserie

NOS PLATS

MAIN COURSES · UNSERE PLATTEN

SUPREME DE VOLAILLE ROTI, SAUCE AUX MORILLES

ROAST CHICKEN SUPREME, MOREL SAUCE
GEFLÜGELBRATEN, MORCHELSAUCE

23€



SAUMON FUME "MAISON" & GALETES DE POMMES DE TERRE

HOMEMADE SMOKED SALMON & POTATO PANCAKES
HAUSGEMACHTER "RÄUCHERLACHS & KARTOFFELPUFFER

18.90€

7 BURGER (BŒUF RACE LIMOUSINE, OIGNONS, FROMAGE RACLETTE, BACON)

7 BURGER (LIMOUSIN BEEF, BRIOCHE, RACLETTE CHEESE, BACON)
7 BURGER (LIMOUSINE-RINDFLEISCH, BRIOCHE-BRÖTCHEN, RACLETTE-KÄSE, SPECK)

19.90€



TAJINE DE LEGUMES & BOULGOUR

VEGETABLE TAGINE & BULGUR WHEAT
GEMÜSE-TAJINE MIT BULGUR

17.90€



MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON

HOT LOCAL CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER MÜNSTER KÄS, LOKALE NUDELN

17€



CORDON BLEU DE VEAU, COMTE & JAMBON FUME, SAUCE 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 BAR, VIERGE DE LEGUMES

FILLET OF SEA BREAM WITH VEGETABLES
GOLDBRASSENFILET, JUNGFRÄULICH MIT GEMÜSE

25.90€



LE 7EME ART
Brasserie

NOS DESSERTS

DESSERTS · UNSERE DESSERTS

RONDE DU FROMAGER

SELECTION OF 3 FRENCH CHEESES

AUSWAHL VON 3 FRANZÖSISCHEN KÄSESORTEN

9€



NEW YORKER CHEESE CAKE

NEW YORKER CHEESE CAKE

NEW YORKER CHEESE CAKE

7.50€



COUPE AMARENA (GLACE VANILLE, GRIOTTE, CHANTILLY)

AMARENA SUNDAE (VANILLA ICE CREAM, SOUR CHERRIES, WHIPPED CREAM)

AMARENA-BECHER (VANILLEEIS, SAUERKIRSCHEN, SCHLAGSAHNE)

7€



PROFITEROLES A LA VANILLE ET COULIS DE CHOCOLAT

VANILLA PROFITEROLES WITH CHOCOLATE SAUCE

PROFITEROLES MIT VANILLE UND SCHOKOLADENSOSSE

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
Brasserie