

Notre équipe vous accueille **tous les jours de 12h à 14h**
(sauf samedi & dimanches) et de **19h à 22h30**.
Our restaurant is open every day for lunch from **12pm to 2pm** (except on
Saturdays and Sundays) and for dinner every night from **7pm to 10:30pm**.

Nous avons imaginé pour vous une carte simple, concentrée sur l'essentiel. Revisiter les classiques, apporter une touche de feeling, répondre à vos attentes : telles sont les pistes de réflexion de la carte que vous tenez dans vos mains. Nous restons à votre écoute. Bon appétit !

We created a simple menu for you. It highlights the essential, rethinks classics, brings a pinch of impro and hopefully will satisfy you. We remain at your disposal and wish you "Bon appétit".

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 » 19€

Cuisse de canard confite, lit de choucroute / Long cooked duck leg, Sauerkraut

Kougelhoppf glacé / Cup of ice cream with Alsatian Alcohol

Pour les petites faims

- | | |
|--|--|
|  Potage du moment 9,90€
Soup of the moment |  Croque Monsieur 9,90€
Toasted ham and cheese sandwich |
|  Omelette au fromage 9,90€
Cheese omelette |  Assiette anglaise (fromage, jambon blanc, jambon fumé, salade) 12,00€
Sausages and cheese plate |
| Pizza Sandwich 3 fromages 9,90€
3-cheeses-Pizza sandwich | |

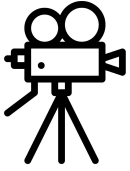
Menu Bambin (-12 ans) 9€

Croque Monsieur ou poisson du jour ou Steak Haché
Toasted ham & cheese sandwich/ fish /grilled chopped beef
Assortiments de glaces et sorbets (2 boules)
2 scoops of ice cream
Une boisson sans alcool (20cl)
A glass of soda or fruit juice

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

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



LE 7EME ART
Brasserie

Entrée & Plat ou Plat & Dessert
(*Starter & Main Course or Main Course & Dessert*): 22 €

Entrée, Plat & Dessert
(*Starter, Main Course & Dessert*): 28 €

Nos Entrées / Starters



Foie Gras de Canard « Français » cuit au naturel, chutney du moment 19€

(*supplément de 3€ dans le cadre d'une formule*)

French Duck foie gras with chutney (3€ charge if chosen within a menu)



Gravelax de saumon, chantilly wasabi 12€

Marinated salmon, wasabi chantilly



Crème "Dubarry", croûtons de pain d'épices 10€

Cauliflower soup, roasted gingerbread



Brochette de crevettes aux parfums d'Asie 14€

Asian flavoured shrimp

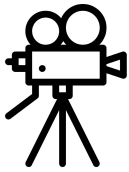
Terrine campagnarde, crudités 11€

Pork terrine

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

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



LE 7EME ART
Brasserie

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

(Starter & Main Course or Main Course & Dessert) : 22 €

Entrée, Plat & Dessert

(Starter, Main Course & Dessert) : 28 €

Nos Plats / Main courses



Onglet de veau, sauce Forestière 17€

Grilled veal fillet , mushroom sauce



Mignon de Porc, jus corsé au porto 16€

Pork fillet, porto sauce



Burger au Foie Gras 21€

(supplément de 3€ dans le cadre d'une formule)

Beef burger with french foie gras (3€ charge if chosen within a menu)



Cuisse de canard, jus aux herbes, lit de choucroute 16€

Long cooked duck leg, Sauerkraut



Burger Montagnard (bœuf, bacon, tomate, oignon confit, Reblochon) 16€

Mountain burger : beef, onion, bacon, tomato, reblochon,

Burger Vegan 16€

Vegan Burger



Pièce de Bœuf, sauce du jour 18€

Grilled piece of beef, sauce of the day



Risotto aux cèpes 16€

Risotto with ceps



Suggestion de poisson, sauce selon inspiration 18€

Fish filet and sauce of the day



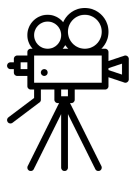
Suggestion du marché 16€

Chef's choice

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

Prix nets. Service inclus.

FORMULE A LA CARTE



LE 7EME ART
Brasserie


Entrée & Plat ou Plat & Dessert
(*Starter & Main Course or Main Course & Dessert*): 22 €

Entrée, Plat & Dessert
(*Starter / Main Course & Dessert*): 28 €

Nos Desserts / Desserts

Ronde du fromager 9€
Selection of 3 French cheese

 **Panna cota infusée au Limoncelo 7€**
Limoncelo Panna cotta,

 **Salade de fruits frais « maison » 7€**
Fresh fruit salad

 **Crème brûlée à la vanille Bourbon 7€**
Vanilla crème brulée

 **Coupe Glacée "Tropicale" : glace artisanales exotiques, chantilly, fruits 7€**
Exotic fruit Ice Cup

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

 **Coupe Glacée "Dame Blanche" 7€**
Vanilla & Chocolate Ice Cup