



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

---

## *Menus « Parfum d'Alsace » 23€*

Munster chaud, spaetzles maison  
Hot cheese, local pasta

\*\*\*

Sorbet Arrosé au Marc d'Alsace  
Sorbet with alsatian alcohol

---

## *Menus « Demi Pension »*

Entrée du Jour ou Crème de Butternut, chips de bacon ou Presskopf de veau  
Starter of the day or Marrow soup, bacon or Veal terrine

\*\*\*

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

\*\*\*

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

---

## *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 « Français » chutney aux fruits 23€  
French Duck foie gras , fruit chutney



Creme de butternut, chips de lard 9€  
Butternut soup, bacon



Presskopf de veau & salade de choucroute 12€  
Veal terrine, Sauerkraut salad



Saumon fumé par nos soins, chantilly au Raifort 14€  
Home made smoked salmon, horseradish chantilly



Feuilleté aux champignons & escargots, creme à l'ail 15€  
Mushroom & snail puff pastry



Poke Bowl de la semaine 14€  
Today Poke bowl



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 foie gras 19€  
Grilled chicken filet, foie gras sauce



Suggestion du marché 17€  
Chef's choice



Dahl de lentilles Vegan 14€  
Lentil's Dahl



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



Burger "Montagnard" (boeuf, Reblochon, bacon, oignons) 18€  
Mountain Burger : beef, cheese, bacon, onion



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



Joue de boeuf confite au Pinot Noir 17€  
Confit beef cheek

---



LE 7EME ART  
Brasserie

## *Nos Desserts / Desserts*

---

Ronde du fromager 9€  
Selection of 3 French cheese

Entremet Myrtille, fromage blanc *de la pâtisserie Voelker* 9€  
Blueberry & cottage cheese dessert from Voelker

Assiette de Mignardises *de la pâtisserie Voelker* 9€  
Selection of pastry from Voelker



Torche au Marron 9€  
Chestnut dessert



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



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

---