



**RESTAURANT
DU 7^{ème} ART**

PROD. n° Galerie Joël VALLON

REALISATEUR R. NUNGE



RESTAURANT LE 7EME ART



Notre équipe vous accueille tous les jours
de 12h à 14h (hors samedi & dimanche) et de 19h à 22h30

Restaurant open 7 days/7days from 12pm to 2pm and 7pm to 10pm—except Saturday and Sunday at noon

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

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.

Menus « Parfum d'Alsace » 19€



Joues de porc confites au riesling / Long cooked pork cheek

Coupe de sorbets au Marc d'Alsace / Cup of ice cream with alsacian alcohol



Pour les petites faims

Potage du moment	9.90 €	☰
Soup of the moment		☰
Croque Monsieur	9.90 €	
Hot Ham and cheese sandwich		
Saumon fumé, pain Nordique	9.90 €	☰
Smoked salmon		
Tarte Flambée, salade verte	9.90 €	
Onion Tarta and its green salad		
Omelette au jambon	9.90 €	☰
Ham omelette		

Menu Bambin (-12 ans) 9 €

Steack haché ou Croque monsieur / grilled steak or hot ham and cheese sandwich

Assortiments de glaces et sorbets (2 boules) / 2 scoops of ice cream

Une boisson sans alcool (20cl) / a glass of soda or fruit juice


Pour vos cocktails, repas de groupes, associations, séminaires et mariages, consultez nous au 03 88 40 84 84

Formules à la carte


Entrée & Plat ou Plat & Dessert (Starter & Main Course or Main Course & Dessert): 20 €

Entrée, Plat & Dessert (Starter /Main Course & Dessert) 26 €


Nos Entrées / Starters

- ☺ **Marbré de volaille & foie gras, chutney de betterave** (supplément de 3€ dans la cadre d'une formule) **16€**
Home made Foie Gras & chicken terrine (menu extra charge of 3€) Suggestion vin : Gewürztraminer Vendanges Tardives
- ☺ **Verrine de Saint Jacques, quinoa & pamplemousse 11€**
Scallop, grapefruit and quinoa salad Suggestion vin : Sancerre Blanc 
- ☺ **Salade strasbourgeoise revisitée 9€**
Local Salade with cheese, sausage and creamy sauce Suggestion vin : Ventoux blanc Les Traverses
- ☺ **Gambas, nouilles chinoises & légumes cuits au bouillon thaï 14€**
Prawn, noodles & vegetables cooked in an asian hot sauce Suggestion vin : Sancerre Rouge
- ☺ **Œuf Fermier cocotte, champignons en persillade 11€**
Hot free rang egg with mushrooms Suggestion vin : Petit Chablis

Nos Plats / Main courses

- ☺ **Pièce du boucher, sauce au poivre vert 16€**
Grilled beef and its pepper sauce Suggestion vin : Château Neuf du Pape
- ☺ **Tajine d'épaule d'agneau 16€**
Lamb tajine Suggestion vin : California Coppola
- ☺ **Risotto aux herbes & parmesan (végétarien) 14€**
Creamy risotto with herbs(vegetarian selection) Suggestion Vin : Mercurey La Perrière 
- ☺ **Burger de bœuf au comté & jambon forêt noire 16€**
Winter Beef Burger Suggestion Vin : Jumilia Syrah/Monastrell
- ☺ **Pavé de veau rôti, jus au Pinot Noir 18€**
Long cooked peace of veal, pinotage sauce Suggestion Vin : Saint Estèphe Château German Marbuzet
- ☺ **Poisson du marché, sauce safranée 16€**
Fish of the day & saffron sauce Suggestion Vin : Chardonnay Roux Père & Fils
- ☺ **Joues de porc confites au riesling 14€**
Long cooked pork cheek Suggestion Vin : Pinot Noir d'Alsace
- ☺ **Suggestion du Jour 15€**
Suggest of the Chef Suggestion Vin : Laissez vous surprendre par notre sélection
- ☺ **Salade Repas 14€**
Mixed Salad

Nos Desserts / Desserts

- Assiette de fromages, salade verte 9€**
Cheese selection
- ☺ **Coulant au chocolat « Valrhona » & son sorbet 9€**
Hot chocolate cake served with ice cream
- ☺ **Crumble de poires aux épices, glace vanille 7€**
Pear crumble, vanilla ice cream
- Café gourmand 8€**
Sweet coffee
- ☺ **Pomme cuite en basse température, quenelle de crème épaisse 7€**
Long cooked apple and heavy cream 
- ☺ **Crème brûlée à la pistache, financier maison 7€**
Pistachio « Crème Brulée »

Prix nets -service compris-

Nos suggestions pour l'apéritif/**Appetizer suggest**

Cassis-Vin blanc façon Kir	12cl	4.90 €	Ricard	4cl	5.50 €
Kir Royal (Champagne)	12cl	10.00 €	J&B Whiskey	4cl	7.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	12cl	6.80 €	Coupe de Champagne Brut	12cl	9.00 €
Campari	4 cl	5.00 €	Jus de fruits	25cl	3.80 €
Martini Blanc, Dry ou Rouge	4 cl	5.50 €	Porto Blanc ou Rouge	6cl	5.50 €

Les bières pressions/**Beers**

Météor Pils	25cl	3.90 €		50cl	7.00 €
Météor Blanche	25cl	4.30 €		50cl	7.50 €
Bière du moment	25cl	4.50 €		50cl	7.80 €
Picon Bière	25cl	4.30 €		50cl	7.40 €

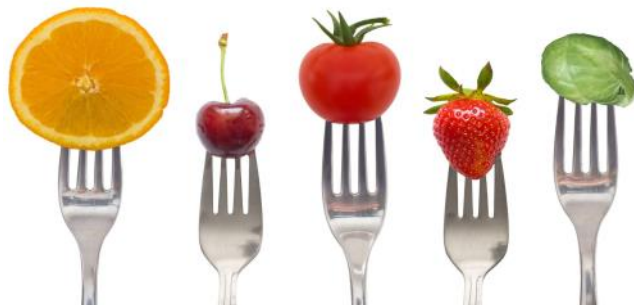
MENU « DETOX » 19€



Potage du jour ou Petite salade composée

Poisson du marché & poêlée de légumes frais

Fromage Blanc au fruit du moment



Les Eaux & Softs /**Waters & soft drinks**

Eau minérale Plate ou Gazeuse	50cl	3.70 €	Eau minérale plate ou gazeuse	100cl	6.00 €
Perrier	33cl	3.50 €	Coca Cola, Coca Light	33cl	4.20 €

Les Cafés et Thés /**Coffee and tea**

Café	2.00 €	Thé / Infusion	3.90 €
------	--------	----------------	--------