

La table du VII

RESTAURANT - BAR À VIN

HAPPY HOURS

Tout les jours de 17h à 19h
Everyday from 5pm to 7pm

Bières Parisiennes

Parisian Beers

5€

Rosé de l'Hérault

Rosé wine from Herault

6€ / 25€

Blanc Limé

Limé white wine

6€ / 29€

Apérol Spritz

8€

A PARTAGER / TO SHARE

Assiette de charcuterie

Colds cuts platter

10€

Fromages affinés

Cheeses platter

10€

Mix de Charcuterie & Fromages

Mix platter

10€

LES VINS / THE WINES

LES VINS BLANC / THE WHITE WINES

AOC Bordeaux Blanc - Château Les Haurets (12cl-8€ / 75cl- 28€)

Gewurztraminer - Riquewhir - Domaine Trapet (12cl-10€ / 75cl- 48€)

Sancerre Blanc - Henri Bourgeois Grande Réserve (12cl-11€ / 75cl-52€)

Pouilly Fuissé - Vignes Romanes - Maison Bouchard (12cl-11€ / 75cl- 52€)

Sancerre - Henri Bourgeois Grande Réserve (12cl-11€ / 75cl- 52€)

Chablis Premier Cru Stellaris - Louis et C. Poitout (12cl-12€ / 75cl-60€)

LES VINS ROUGES / THE RED WINES

Brouilly - Beaujolais - Maison Bouchard (12cl-8€ / 75cl- 30€)

Hautes Côtes de Beaune - Maison Bouchard (12cl-9€ / 75cl-35€)

Côtes du Rhône - Chèvrefeuille Domaine La Réméjeanne (12cl-9€ / 75cl- 36€)

Graves - Château Auney l'Hermitage (12cl-10€ / 75cl-42€)

Pic Saint Loup - Bergerie de L'Hortus (12cl-10€ / 75cl- 42€)

Chinon - Silènes - Domaine Charles Joguet (12cl-10€ / 75cl- 42€)

Mercurey - Maison Bouchard (12cl-11€ / 75cl- 48€)

LES CHAMPAGNES / THE CHAMPAGNES

Castelneau Brut Réserve (12cl- 15€ / 75 cl-89€)

Billecart-Salmon Brut Réserve - 110€

Billecart-Salmon Brut Rosé - 135€

LES BIERES / THE BEERS

LES BIERES PARISIENNES / THE PARISIAN BEERS - 8€

La Parisienne Belgium White Ale (Blanche)

La Parisienne Libérée (Lager)

Gallia Lager (Blonde)

BAPBAP Originale (Pale Ale)

BAPBAP Vertigo (India Pale Ale)

BAPBAP Toast (Brune de style Porter)

EN BOUTEILLE / BOTTLED - 33cl / 8€

Corona Extra

EN PRESSION / DRAFT BEER - 25CL 5€ & 50cl 9€

Leffe (Blonde)

LES COCKTAILS

Aperol Spritz

Gin and Tonic

Mojito

Americano

Cosmopolitan

Dry Martini

12€



It is always Wine O'clock!



La table du VII

RESTAURANT - BAR À VIN

De 12H00 A 15H30

JERRE-MER

CEVICHE DE DAURADE

Framboise, coriandre et citron vert

Sea bream ceviche Raspberry, coriander and lime

14€

BURGER INDIGO

Viande de bœuf, emmental, tomates/cornichons, salade et ketchup avec frites

Beef, emmenthal, tomatoes / pickles, salad and ketchup with french fries

18€

RISOTTO FACON "POULET BASQUAISE"

Suprême de poulet, poivrons tomates, oignons

Chicken breast, peppers, tomatoes, onions, zucchini

16€

SUPPLÉMENTS

Frites

4€

Salade verte

4€

Supplément sauce

1€

INDI - GO - INFORMATION - COVID

Afin de garantir la sécurité de tous, des règles strictes sont appliquées pour assurer notre service. En cuisine, le port de masque et de gants est obligatoire, les distances de sécurité sont respectées. Les équipements et ustensiles sont nettoyés à chaque utilisation.

SALADES

SALADE "NICOISE"

Tomates, haricots verts, poivrons, thon, olives, oeuf et anchois

Tomatoes, green beans, peppers, tuna, olives, egg and anchovies

12€

SALADE "CESAR"

Romaine, blanc de poulet, câpres, parmesan et sauce césar

Romaine, chicken breast, capers, parmesan and cesar sauce

13€

BOISSONS

A EMPORTER UNIQUEMENT 3€

COCA, COCA ZERO, MINUT MAID ORANGE 33 CL

BOUTEILLE DE CRISTALINE 50CL 2€

#neighbourhood #locals
#quality #contemporary

VEGAN

GASPACHO DE TOMATE JAUNES

Tomates jaunes, légumes croquants et croûtons dorés

Yellow tomatoes, crunchy vegetables and golden croutons

10€

POKE BOWL INDIGO

Riz blanc, concombre, avocat, radis, tomates et kiwi

White rice, cucumber, avocado, radish, tomatoes and kiwi

16€

DESSERTS

5€ au choix

RIZ AU LAIT DE COCO ET FRUITS ROUGES

Rice with coconut milk and red fruits

SALADE DE FRUITS, MENTHE FRAICHE

Fresh mint fruit salad

FROMAGE BLANC 0%

Cottage cheese 0%

VERRINE DE FRUITS "FACON TATIN"

Verrine of apples fruits "way" Tatin