

La table du VII

RESTAURANT - BAR À VIN

Les Salades

LA GRECQUE

Féta, tomates, concombre,
oignons rouge & olives noires

Feta, tomatoes, cucumber, red onion & olives salad

13€

L'AUTOMNE

Mâche, betterave cuite, figues, jambon cru de pays
en copeaux, cerneaux de noix

Watercress, cooked beetroot, figs, parm ham &
walnuts salad

14€

Les petites faims

TRIO MEDITERANNE

Houmous, Tzatziki, Caviar d aubergine

Hummus, Tzatziki, Eggplant caviar

12€

ASSIETTE CHARCUTERIE

De la Maison "Pierre Oteiza"

Charcuterie platter

10€

ASSIETTE FROMAGERE

Fromages affinés

Cheese platter

10€

Burger de la Table du VII

L'AUTOMNE

Fourme d Ambert, mâche, mayonnaise

Fourme d Ambert cheese, watercress , mayonnaise

18€

*Disponible à Midi / Only available for lunch

Nos Desserts

MilleFeuille du VII

Crème vanille, croustillant feuilleté de la
boulangerie Gosselin

Vanilla cream, crispy puff pastry from Gosselin

bakery

9€

SALADE DE FRUIT

Fruits de saison au Sirop

Seasonal fruits with syrop

6€

RIZ AU LAIT

Chocolat et zestes d orange

Chocolate and orange zest

6€

Notre soupe

Avec les légumes de saison

Seasonal vegetables soup

11€

Les Sandwichs*

LA BRIOCHE

Fromage "Sainte Maure AOP" poires et miel

Sweet bread Cheese "Sainte Maure AOP" Pear and

Honey

15€

CLUB SAUMON

Saumon fumé, crème citronnée et aneth

Smoked Salmon, lemon cream and dill cream

17€

NOTRE CROQUE MONSIEUR

Jambon de Paris, crème au comté

Ham, comté cheese cream

16€

*servi avec frites ou salade

*served with french fries or salad

DEJEUNER : 12H - 14H30 & DÎNER: 18H - 21H

LUNCH: 12PM - 230PM & DINNER: 6PM - 9PM

Prix nets et en euros / Net prices in euro