

Déjeuner

LA TABLE DU VII

WELCOME TO THE RESTAURANT

FORMULES DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI

ENTREE JOUR + PLAT JOUR

26€

PLAT JOUR + DESSERT

26€

ENTREE JOUR + PLAT JOUR + DESSERT

33€

STARTER OF THE DAY + MAIN COURSE OF THE DAY

26€

MAIN COURSE OF THE DAY + DESSERT

26€

STARTER OF THE DAY + MAIN COURSE OF THE DAY

+ DESSERT

33€



ENTREES

Gaspacho de tomates

Tomatoes Gazpacho

12€

Taboulé de quinoa

Quinoa salad

12€

Tartare de Saumon frais

Fresh salmon tartar

15€

Burrata et tomates, Basilic frais

Burrata & tomatoes and fresh basil

14€

PLATS

Salade César / poulet

Cesar salad with chicken

18€

Salade César / gambas

Cesar salad with king-prawns

21€

Saumon en portefeuille poêlé

purée de pommes de terre aux herbes, sauce beurre blanc anisée

Pan sautéed salmon, mashed potatoes with herbs, beurre blanc sauce

22€

Duo de linguine et spaghetti à l'encre de seiche & crevettes

Duo of linguine and spaghetti with squid ink & shrimp

22€

Indigo Burger au comté, frites et salade

Indigo Burger with french fries and salad

22€

Bavette, sauce tartare, frites et salade

Skirt steak, tartar sauce with french fries and salad

24€

DESSERTS

Le Café Cool

The Cool coffee

12€

Les fruits en salade

Homemade seasonal fruit salad

12€

Le Millefeuille à la vanille

The vanilla Millefeuille

12€

L'éclair tradition & crème chocolat, nappage chocolat

Traditional chocolate « Éclair »

12€

Le Cheesecake myrtille & Sablé chocolat blanc muesli, mousse cheesecake, cœur de myrtille

Shortbread white chocolate muesli, cheesecake mousse, blueberry heart

12€

La tarte fraises et coco & confit de fraise, ganache montée noix de coco, fraises et coco frais

Strawberry jam, coconut ganache, fresh strawberries and coconut

12€





LA TABLE DU VII

WELCOME TO THE BAR

Soirée

A PARTAGER

Chorizo / Saucisson / Jambon cru

7€ / au choix

Brochette de tomates & mozza

8€

Légumes crus de saison à croquer & tapenade

8€

Verrines de tartare de Saumon

9€

Duo de Chèvre & Comté

10€

Foie Gras de Canard & chutney

10€

Belles gambas panées, mayonnaise

12€

"Croq" Jambon blanc, crème de comté

16€

Club Sandwich

18€

Big mix de Charcuterie

20€

Big mix de Charcuterie & Fromages

20€

Macarons x 6

8€

Choux-Chou Framboise / Gingembre

8€

Opéra Café Chocolat

8€

Le pot de Glace du Maître Glacier

Phillippe Faur

Vanille - Chocolat

Fraise - Mangue

6€ / au choix

HAPPY HOURS

de 17h à 19h

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€



LES BOISSONS

LES SOFTS

Soda 33cl / Jus de fruits 25cl - 6€

Eaux 50cl / Perrier 33cl - 4.50€

LES BIERES

Venez découvrir notre sélection de bières parisiennes !

Gallia / BAPBAP / La Parisienne

ou Corona Extra

8€

LES VINS

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

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

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

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

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

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

LES CHAMPAGNES

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

Billecart-Salmon Brut Réserve - 110€

Billecart-Salmon Brut Rosé - 135€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso - 3.5€

Double espresso / Capuccino - 5.5€

Thé des écrivains ® - 6.5€