

# Le 7 de table

Restaurant & Cave

## La Carte



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



Au 7 de Table, nous pensons une cuisine respectueuse en privilégiant majoritairement des produits locaux

*Maison des Vins*  
d'Ancenis

Cave - Bar à vins et tapas

FACE AU PONT D'ANCENIS  
02 40 96 14 92

Le 7 de table  
Restaurant & Cave

Restaurant brasserie et cave

LE CHÂTEAU ROUGE MÉSANGIER  
02 51 14 04 14

La Table du Pêcheur

Spécialités des bords de Loire

FACE AU PONT D'ANCENIS  
02 85 52 34 41

**ibis**  
*budget*  
HOTELS

L'essentiel du confort à petit prix

LE CHÂTEAU ROUGE MÉSANGIER  
08 92 70 12 48

<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b> .....	<b>17.50 €</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b> .....	<b>23.00 €</b>

### Les entrées > 7.00 €

#### Buffet du 7

*Un buffet agrémenté de produits de nos terroirs au gré des saisons.  
Nos poissons maison ; nos charcuteries fines, nos terrine maison nos salades composées...*

#### Médallions de foie gras de canard (sup. 4.00 €)

*Foie gras de canard mariné au whisky et Muscat de St Jean de Minervois, servi avec son chutney agrémenté au fil des saisons*

#### Salade de la mer

*Salade composée de laitue feuilles de chêne, de saumon gravelax, de haddock fumé, de crevette, d'une chiffonnade de fenouil et wakamé*

### Les plats > 12.00 €

#### Poisson du moment selon arrivage, sauce beurre blanc ou sauce vierge aux agrumes

*Un poisson à chaire blanche ou rosée, grillé ou cuit à vapeur douce, sa sauce à base d'échalotes et vin blanc, montée au beurre*

#### Suprême de poulet rôti, sauce abricot et romarin

*Filet de poulet cuit au four, servi avec une sauce à base de vin blanc réduit puis déglacé au fond brun de veau, abricots et romarin*

#### Bavette d'ailou de bœuf grillée, sauce au choix (sup.2.00 €)

*180g de viande grillée et son accompagnement autour de sauces au choix : poivrade, curé nantais, moutarde à l'ancienne, échalotes confites*

#### Salade de la mer XL

*Salade composée de laitue feuilles de chêne, de saumon gravelax, de haddock fumé, de crevette, d'une chiffonnade de fenouil et wakamé*

#### Buffet du 7 solo

*Un buffet agrémenté de produits de nos terroirs au gré des saisons.  
Nos poissons maison ; nos charcuteries fines, nos terrine maison nos salades composées.*

### Les desserts > 6.00 €

#### Plateau de fromages

*Plateau assorti de fromages affinés*

#### Crème brûlée maison à l'inspiration du chef

*Crème brûlée maison parfumée au gré du chef*

#### La déclinaison du pâtissier autour d'un thé ou café (sup. 2.00 €)

*La déclinaison du chef autour d'un thé ou d'un café, pour les gourmands qui veulent tout goûter !*

#### Salade de fruits frais de saison

*Fruits de saison coupés par nos soins, servis dans un sirop à la cannelle, à l'anis étoilé et aux agrumes*

#### Profiterole chocolat et caramel à la fève de Tonka

*Choux garni de glace caramel et accompagné d'une sauce chocolat et caramel à la fève de Tonka*

## Le Coin du Boucher

<b>Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau</b> (180 g) .....	<b>14.30 €</b>
<i>Echalotes, câpres, cornichons, persil. Servi préparé ou non suivant votre choix</i>	
<b>Burger Italien</b> .....	<b>15.60 €</b>
<i>Buns aux graines de sésame, steak haché de poulet, mayonnaise poivron, féta, concombre, tomate</i>	
<b>Faux filet de bœuf simental mûré 12 jours grillé</b> (220 g) .....	<b>18.95 €</b>
<b>Entrecôte de bœuf simental mûré 12 jours grillée</b> (300 g) .....	<b>25.00 €</b>

Nos pièces du boucher sont **accompagnées** de frites fraîches maison et salade verte ou garnitures du jour (sur demande).

**Sauces au choix** : poivrade, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalotes confites. **Origine** Viandes Bovines Françaises. La race Normande est majoritairement représentée dans cette carte pour sa qualité bouchère ; une viande persillée et juteuse. Le poids de nos viandes peut varier de + ou - 10 g.

## Le Coin des Enfants

**Jusqu'à 12 ans > 12.90€ : Entrée+ Plat + Dessert ou 8.90€ : Plat + Dessert**

**Entrée** : Le buffet du 7

**Plat** : steak haché, jambon blanc, poisson

**Dessert** : Crêpe (*beurre, sucre, confiture ou Nutella*), coupe de glace 2 boules, crème brûlée ou Salade de fruits frais

**Boisson** : (*sur la base d'un verre de 20 cl*) jus d'orange, jus de raisin, coca, diabolo ou limonade

## Les Bons Plans de la Cave du 7 !

Le plaisir de s'offrir, sur table, 6 grands vins à « Prix Coûtant »

La cave du 7	Les Vins		Unité	Prix Cave	Prix Resto
	Liquoreux - 2009	Sauternes Château Haut Bergeron - Vignobles Lamothe	75 cl	28,50 €	38,50 €
Bx blanc sec - 2012	Pessac Léognan blanc Château Haut-Bergey	75 cl	34,00 €	44,00 €	
Bx blanc sec - 2011	Condrieu Les Colombets - Ortas	75 cl	35,00 €	45,00 €	
Bx rouge - 2010	Médoc Château la Tour de By, Héritage Marc PAGES - Vignobles Marc Pages	75 cl	29,00 €	39,00 €	
Bx rouge - 2012	Saint Emilion Grand Cru Dragon de Quintus - Domaine Clarence Dillon Wines	75 cl	39,00 €	49,00 €	
Rhône rouge - 2011	Côte Rôtie Ortas la Claux	75 cl	39,00 €	49,00 €	

## Les Crêpes, Glaces et Sorbets

Crêpe au sucre .....	2.70 €
Crêpe beurre sucre .....	2.80 €
Crêpe au Nutella ou chocolat ou confiture (fraise, framboise, abricot) .....	4.20 €
Crêpe caramel au beurre salé .....	5.90 €
Crêpe fraises fraîches sauce chocolat et chantilly .....	6.40 €

**Ingrédients complémentaires :** ..... 1.10 €

Chantilly, sauce chocolat, amandes effilées, glaces, sorbets... et toutes les garnitures présentes ci-dessus

**Coupe de glace 2 boules :** ..... 3.90€

Caramel beurre salé, poire, pomme, vanille, chocolat, fraise, ananas, café, framboise, Grand Marnier, pistache, mandarine, cassis, citron, noix de coco, passion, menthe chocolat, pamplemousse.

## La Formule Express

(Uniquement du lundi au vendredi)

**Plat + Dessert + Boisson** ..... 15.00 €

### Le Buffet du 7

#### La Gourmandise

**Crêpe** (Caramel beurre salé, Chocolat, confiture) **Coupe de glace 2 boules ou crème brûlée ou salade de fruits ou fromage blanc**

#### La Boisson

Une bouteille d'eau de 25 cl - Vittel