MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT .....**27,00€**

ENTRÉE + PLAT OU **PLAT + DESSERT**..... **22,00€**

PLAT DU JOUR.....**15,00€**

ENTRÉES DU JOUR

Filets de hareng fumé, salade de pommes de terre à l'huile
et moutarde à l'ancienne

OU

Œuf parfait, purée de patates douces et oignons frits

PLATS DU JOUR

Travers de cochon rôti, jus au miel et citron, riz basmati

OU

Rigatoni, crème de poireaux et saumon fumé maison

FROMAGE ET DESSERTS DU JOUR

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vertes

OU

Salade de fruits frais, sacristain

OU

Panna cotta et coulis de fruits rouges

OU

Poire pochée au sirop, sablé breton, sauce caramel et chantilly vanille

- **PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER .....13,50€**

Jambon cru serrano 18 mois, jambon blanc à la truffe d'été et lomo de porc

- **NOS ENTRÉES**

Filets de hareng fumé, salade de pommes de terre à l'huile.....**9,00€**
et moutarde à l'ancienne

Œuf parfait, purée de patates douces et oignons frits.....**9,00€**

- **NOS PLATS DU MOMENT**

Plats du jour (disponibles également le soir).....15,00€
Voir les plats proposés sur le menu du jour

Ravioles du Dauphiné gratinées.....19,50€
Crème de parmesan, chiffonnade de jambon blanc à la truffe d'été

Cuisse de volaille fermière farcie puis rôtie.....24,50€
Purée de pommes de terre, jus aux morilles

Pavé de lieu noir en croûte de châtaigne.....21,50€
Purée de butternut

Tartare de saumon.....22,50€
(Échalotes, ciboulette, crème fouettée au citron)
gros maki de riz vinaigré aux avocats

- **LA SUGGESTION DU CHEF**

Lièvre à la royale.....33,00€
Gratin de macaronis

- **NOTRE SUGGESTION VÉGÉTARIENNE** 🌿

Ravioles du Dauphiné gratinées.....17,50€
Crème de parmesan

🎄 **Le menu de fêtes du Double 7 arrive bientôt**

📅 Sur réservation à partir du lundi 7 décembre

- **NOS CLASSIQUES**

Salade César.....18,50€
Salade romaine, filets de poulet marinés,
sauce aux anchois, parmesan, croûtons à l'ail

Pavé de cœur de rumsteck (200g).....24,50€
Sauce au poivre et frites maison

Tartare de bœuf façon thaï (170g).....22,50€
(Gingembre, soja, huile de sésame, coriandre, cébette),
frites maison et salade verte

Fish and chips.....22,50€
Cabillaud cuit dans une pâte à beignet à la bière et au sarrasin,
frites maison, salade verte et sauce tartare

- **NOS BURGERS**

Classique 20,00€ ou Bacon 21,00€ - *frites maison et salade verte*-
Buns maison, bœuf français cuit à cœur (180g),
véritable cheddar, oignons, confit de tomates, cervelle de canut

- **MENU ENFANT** (jusqu'à 14 ans)**.....14,50€**

Soft, steak haché cuit à cœur ou poisson et frites maison, glace 2 boules
(Chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, bulgare, coco, caramel, mangue, passion)

- **NOS FROMAGES ET DESSERTS**

½ Saint-Marcellin affiné, petite salade et noix.....**6,50€**

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vertes.....**7,50€**

Faisselle (150g), coulis de fruits rouges.....**6,50€**

Salade de fruits frais, sacristain.....**8,50€**

Mousse chocolat noir et praliné noisette.....**9,00€**

Panna cotta et coulis de fruits rouges.....**8,50€**

Poire pochée au sirop, sablé breton, sauce caramel et chantilly vanille...**8,50€**

Café gourmand.....**9,50€**
(Cookie, moelleux, madeleine, cannelé, panna cotta coulis de fruits rouges)

Thé (vert ou noir) ou infusion (verveine ou tilleul) gourmande.....**10,50€**

VINS AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

- Viognier Saint-Benezet IGP 2024	**5,50€**
- Beaujolais blanc Boistrolles AOC 2024	**7,50€**
- Côtes de Gascogne Domaine Tariquet IGP 2025	**5,50€**

VINS ROUGES

- Côtes-du-Rhône Quintessence AOP 2025	**5,50€**
- Crozes-Hermitage les Jalets AOC 2023	**7,50€**

VINS ROSÉS

- Pays d'oc Cuvée des Anges IGP	**4,50€**

LES POTS	25cl	50cl
Pot de rouge Côtes du Rhône AOP	**6,50€**	**11,00€**
Pot de blanc Chardonnay AOP	**6,50€**	**11,00€**
Pot de rosé Pays d'oc IGP	**6,50€**	**11,00€**

Élaborés sur place à base de produits bruts. La carte des allergènes est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Sauf mention contraire, toutes nos viandes sont d'origine France.
Tous nos produits sont faits « maison » sauf les glaces et ravioles.
Prix nets en euros, taxes et service compris.