



Share your picture with us
#7byjuliette

CODE WIFI: **juliette**

SNACK

Portion de fromage (Gouda)	7.00
Croquettes de fromage artisanales (6 pc)	12.00
Bitter Ballen (8 pc)	12.00
Nachos : Cheddar - Jalapenos - Guacamole	15.00
Chips "Lucien"	3.00

Les amuse du 7



Tomate, ail, huile d'olive, basilique & bruschetta

Houmous maison, zeste de citron, ciboulette, huile d'olive & bruschetta

Tartare de bœuf, câpres, parmesan & bruschetta

La pièce 7.00

Assortiment des 3 amuses bouche 20.00

TAPAS DU MOMENT

Soupe froide de petits pois, feta, cube de jambon d'Ardenne	8.00
Mini burrata, edamames, petits pois, courgette & olive	10.00
Tartare de thon rouge, grenade, échalote & ciboulette	16.00
Brochette de volaille laquée, taboulé (2pce)	14.00
Tapenade Bigand : Aubergine, sésame, cumin & toast	7.00
Patatas Bravas paprika & fromage blanc	10.00

TAPAS INTEMPORELS

Mini Burger bœuf & cheddar (1 pce)	8.00
Tempura de scampis (4 pce)	8.00
Nems de légumes (vegan) (6 pce)	14.00
Croquettes de crevettes artisanales 30gr (2 pce)	12.00
Calamars frits en panure de panko & tartare (6 pce)	14.00
Pain à l'ail maison - tomates - parmesan (1 pce)	10.00

ASSORTIMENT APERITIF

Les 3 amuse-bouches du 7 - Jambon d'Ardenne - tempura gouda - bitter ballen - nems de légumes - calamars

38.00



PLANCHE XXL

Les 3 amuse-bouches du 7 - Jambon d'Ardenne tempura - gouda - bitter ballen - nems de légumes calamars - nachos - guacamole - salsa tomate

55.00

SEPT

TAPAS • BISTRO • RESTO
by Juliette

LE MENU DU 7

Pour 1 pers. / Voor 1 pers.

Jambon & melon *

Soupe froide de petits pois - feta - jambon d'Ardenne *

Mini burrata, edamames, petits pois, courgette & olive *

Bruschetta tartare de bœuf *

Croquette aux crevettes - persil

Brochette de volaille laquée - taboulé (2pce)

Dessert du jour

Les 4 premières tapas (*) 22.00 • 7 tapas 34.00

MENU ENFANT

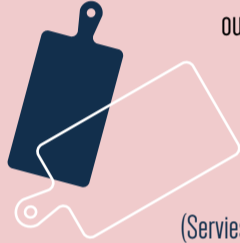
(plat au choix + bonbons en dessert)

12.00

Duo de croquettes au fromage & salade

ou Mini burger - cheddar - salade - ketchup & frites

ou Nuggets de poulet - salade & frites



PLANCHES À PARTAGER

(Servies avec une baguette de la boulangerie Delhaye)

FROMAGE 30,00

Folie Bergère (brebis) - Samson Fleuri (vache)

- Goyette (chèvre) - Mamé Mi Bleu (vache) - Lathuy (vache)

ARDENNAISE 35,00

Boulette rôtie « Bodson » - Pipe d'Ardenne

- Jambon d'Ardenne - Terrine aux noisettes « Bodson »

- Rillettes de canard à l'Orval

MIXTE - ARDENNAISE & FROMAGES 32,00

PLANCHE VEGAN 30,00

Tapenade Bigand Aubergine, sésame & cumin - Houmous maison - Edamame - falafel - Bruschetta tomate

«FOCCACIA LIKE A PIZZA» ♥

26,00

Mozzarella - jambon - légumes printaniers

Supplément pain et beurre (1 baguette) 3,00

LA FORMULE DE L'ÉTÉ

PLANCHE XXL

+ 3L DE VIN AU CHOIX

(blanc, rouge, rosé)

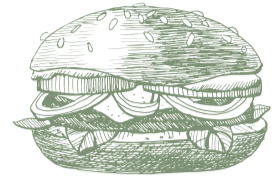
150.00



FORMULE LUNCH

5 tapas du jour - Uniquement le midi.

25.00



MAIN COURSE

Burger du 7 & frites 19,00

Bœuf 100% - Raclette du verger - andalouse maison - oignons caramélisés - salade - tomate

Burger végétarien & frites 19,00

Pavé végétarien maison - pesto

- oignons caramélisés - salade - tomate

(disponible sans gluten/gluten free available)

Tuna poke bowl (gluten free) 20,00

Thon rouge - quinoa - edamames - pois chiches - avocat

- germes de soja - chou rouge - huile d'olive au citron

Falafel poke bowl (gluten free & vegan) 18,00

Falafels - quinoa - edamames - pois chiches - avocat

- germes de soja - chou rouge - huile d'olive au citron



Lobster roll & frites 23,00

Pain brioché par Darcis & homard poêlé au beurre

Salade César du 7 20,00

Sucrine - volaille basse température - parmesan

- câpres - sauce césar

DESSERTS TAPAS

Milkshake Stracciatella 6.00

DUO de Mochis (Framboise - Chocolat Noisette) 6.00

Tiramisu Spéculoos 6.00

Bol de fruits rouges & crème fraîche 6.00

Mini moelleux chocolat & coulis de fruits rouges 6.00

Assortiment des 5 desserts 24.00

DESSERTS

Gaufre fraises - sucre - chantilly 10.00

Assortiment de 5 macarons Darcis 10.00

Dame Blanche 10.00

(glace vanille - chocolat chaud & chantilly)

Assortiment de mochis glacés 12.00

(framboise - chocolat noisette - vanille - passion)



SOFT

Eau plate/gaz 33cl/ 75cl	2,00/ 4,00
Ginger Ale Fever Tree	4,00
Fever Tree classic ou pamplemousse	4,00
Ginger Beer Fever Tree	4,00
Coca - Coca Zero - Sprite - Fanta	3,50
FuzeTea Peach	3,50
Jus de Tomates	4,00
Thé Glacé mangajo ♥	4,00
« citron & thé vert » / sans sucre ajouté	
Jus de pomme de Marie	4,00
Kombucha Yugen ginger & lemon	6,00



JUS PAULETTE COLD PRESS JUICE

NO ADDED SUGAR (Jus frais à la centrifugeuse - sans sucre ajouté)

SAISON (Fraise & menthe)	6,00
SUMMERTIME ♥ (Pomme - ananas - menthe)	6,00

Apéritifs du moment

Apéritif maison ♥ (Lillet - violette - citron - Tonic Fever Tree)	10,00
Lillet Blanc & Tonic Fever Tree	8,00
Véritable Picon vin blanc ♥	10,00
Eole Spritz by Le Chant d'Eole & champagne	15,00
Aperol Spritz	10,00
Campari Spritz	12,00
PIMM's - Fever Tree ginger Ale & Fruit	14,00
Sangria rouge	10,00

Apéritifs - Les classiques

Coupe de Champagne	10,00
Coupe de CAVA	7,00
Kir	6,00
Kir Royal	10,00
Ricard	6,00
Porto blanc/rouge	6,00
Martini Blanc/rouge	6,00
Campari (jus d'orange ou tonic)	8,00
Somersby Appel	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Picon (vin blanc ou bière)	10,00
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	8,50
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	10,00
Calvados & tonic	14,00

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25cl (5,2°) / 50cl	3,00 / 6,00
Chouffe Blonde (25cl) (8°)	4,00
Pêcheresse Lindemans 25cl (2,5°) ♥	4,00

BIÈRES BOUTEILLES POUR LA SOIF

Framboise Lindemans (2,5°)	3,50
Blanche « Clémentine » Brasserie Atrium (5,3°) ♥	5,00
Smash © (pale Ale) Brasserie Curtius (6°)	4,50
Desperados (5,9°)	5,00
Bière sans alcool (0°)	3,00

BLONDES

Gueuze Lindemans (5°)	4,00
Duvel (8,5°)	5,50
Peak triple (8,5°)	5,50
Saint Feuillen Grand Cru (9,5°)	6,00
Triple Karmeliet (8,4°)	5,50

BIÈRES D'ABBAYE

Orval (6,2)	6,00
Westmale Triple (9,5°)	6,00
Chimay Bleu (9°)	6,00

BRUNE

Lupulus Brune (8,5°)	5,00
----------------------	------

BIÈRES EN GRANDS FLACONS

(LES PRIX EST HORS CAUTION - LE COUT DE LA VIDANGE 100 €)

Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 75cl / 1,5 l ♥	12,00/24,00
Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 9 l ♥	300,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 3 l / 6 l	55,00/110,00

LES COCKTAILS

Les classiques (14cl)

Mojito Rhum Havana - Menthe - Citron vert - Soda - Sucre	12,00
Mojito Fraise	14,00
Rhum Havana - Menthe - Citron vert - Soda - Purée de fraises	
Cuba Libre	12,00
Rhum Havana brun - Citron vert - Coca	
Moscow Mule ou Dark & Stormy	12,00
Vodka ou Rhum brun - Citron vert - Ginger beer	
Expresso Martini Vodka - Liqueur de Cafe - Expresso ♥	14,00

Les originaux (14cl)

PALOMA ♥ Tequila Patron - Fever Tree Grape fruit - pamplemousse - citron - agave	15,00
PINA CLARA Rhum Blanc Havana - Jus de coco - Ananas - Pomme - Menthe	14,00
LONG ISLAND ICED TEA Vodka Absolut - Rhum Havane - Tequila Patron - Gin Bulldog - Cointreau - Citron & Coca	13,00
PORN STAR MARTINI Vodka Absolut - Passion - Citron - Vanille - Champagne	16,00

Mocktails / Cocktails sans alcool

Virgin Aperol Spritz	9,00
Crodino Jaune (+ tonic)	6,00 / 8,00
Gin Copperhead 0° & Tonic Fever Tree	12,00
PURPLE RAIN Sirop d'orgeat - citron - violette - Tonic Fever Tree Raspberry	10,00

GIN & TONIC

(Tonic FEVER TREE Indian - Méditerranéen ou Raspberry Rhubarbe)

Bulldog (citron jaune)	10,00
Lindemans Red (citron vert)	12,00
Hendrick's (concombre)	14,00
Double You (réglice)	14,00
Copperhead (orange, cardamon)	14,00
Monkey 47 (citron vert) ♥	14,00
LiéGin (framboises séchées) ♥	14,00
Gin 0% Copperhead	10,00
Gin Clear Lindemans (pamplemousse)	12,00
Arduenna Gin (citron jaune - menthe) ♥	15,00

CHAMPAGNES 75CL / 1,5L / 3L

Assailly (blanc de blanc) ♥	60 / 115 / 230
« Maison Caerdinael », Avize	
Roederer Brut premier - Collection - Reims	85 / 180 / -
Crystal Roederer - Millésime 2013 - Reims	450 / - / -
Magnum Crystal Roederer - Millésime 2008	- / 1000 / -
Ruinart Blanc de blanc	140 / 280 / -
Dom Pérignon Vintage 2012	290 / - / -

EFFERVESCENT (75CL)

Cava - Espagne	35,00
VDF « ZAI ZAI ZAI » pétillant naturel - La croix Gratiot	30,00
Bulles très fines - bouche fruitée sur des notes d'agrumes	
Cépage = Piquepoul / Tip top pour l'apéro - petite pensée pour Joe Dassin.	

CAFÉ - BOISSONS CHAUDES CHARLES LIÉGEOIS

Café - expresso - double expresso	3,00
Cappuccino Mousse de Lait	3,50
Cappuccino chantilly	3,50
Latte Macchiato Nature	5,00
Latte Macchiato aromatisé (Noisette, Pop-corn ou Chocolat Cookie)	5,50
Irish/Italian/Baileys Coffee	10,00

THÉ & INFUSIONS

Thé Belge - TeaTower	4,00
Jasmin - Menthe - Vert - Green Zeste (citron) - Earl Grey - Rooibos	
Infusion Belge TeaTower	4,00
Panier de grand Maman (fraises-Mûres) / Tropical (ananas, pêches et mangues)	

LES CRUCHES (1L)

Aperol Spritz	39,00	/	Sangria	39,00
Cuba Libre	45,00	/	Mojito	45,00

LES VINS by Juliette

BLANC

Languedoc - Dom. Marion Pla (Grenache & Roussanne)	4 €
Un petit blanc bien équilibré avec une belle minéralité qui vous ouvrira sans aucun doute l'appétit.	
Alsace « Blanc de Katz » R. Meyer (100% pinot blanc)	6 € / 30 €
C'est Jean Paul qui est la tête de ce domaine familial situé à Katzenthal (d'où le jeu de mot) - ce vin plein de fraîcheur aux notes de fleurs blanches & agrumes sera parfait pour l'apéro!	
Picpoul de Pinet « Brechallune »	
La croix Gratiot (100% Piquepoul) ♥	8 € / 40 €
Anais est une jeune vigneronne qui se démarque dans cette appellation Picpoul dans le Languedoc avec un vin qui allie le volume, le gras, avec une finale saline on n'a rien trouvé de mieux pour accompagner nos tapas.	
Bourgogne Pouilly Fuissé	10 € / 48 €
J.F Trichard (100% Chardonnay)	Dispo en magnum 75 € ou en 3L : 150 €
Ça fait 3 générations que nous travaillons avec ce domaine, ils ont d'ailleurs customisé l'étiquette juste pour nous ! Ici on est sur un vin de gastronomie : légère minéralité, notes toastées, vanille, fleurs blanches, belle rondeur en bouche ! On adore !	

VIN MOELLEUX

Alsace Grand Cru « Florimont »	
R. Meyer (100% Gewurztraminer)	7 € / 35 €
Un vin moelleux sur des notes de miel, agrumes confits, belle amplitude en bouche tout en gardant de la fraîcheur, ce vin sera parfait en apéritif ou avec un de nos desserts.	

ROSE

Côtes de Provence « Les Hauts du Golf »	6 € / 30 €
Dom. Beaucas (grenache - cinsault - syrah)	Dispo en magnum : 55 €
Un rosé de Provence comme on adore sur des notes délicates de rose et de pêche de vigne avec une belle fraîcheur en bouche.	

ROUGE

Alsace « Noir de Katz » R. Meyer (100% Pinot Noir)	5 € / 28 €
Dispo en magnum : 50 €	
Un pinot noir que nous vous servirons frais, sur des notes de fruits rouges, légèrement épicé, on se contente rarement d'un seul verre...	

Vin de France « Queue de pressoir » ♥

Clos d'Audhuy (Ségalin & Malbec)	6 € / 30 €
Le vin de copain par excellence, autour d'une planche de charcuterie ou à l'apéro. Belle découverte d'un cépage peu connu « Ségalin ». On le servira un peu frais également.	

C-D-R Cairanne

Dom des Escaravailles (grenache - syrah - carignan)	35 €
Ce Cairanne d'une grande profondeur, gourmand, aux notes de fruits noirs et poivre blanc. On dit de lui qu'il est fin & élégant.	

DIGESTIFS (4CL)

Amaretto - Cointreau - Bailey's	8,00
Ratafia sélection Maison Caerdinael	10,00
Grand Marnier - Cognac - Calvados	10,00
Patron XO Café (liqueur de café)	14,00
Chartreuse verte ou jaune Père Chartreux	10,00
Tequila Patron - sel - citron	10,00
Limoncello	10,00
Mezcal « del maguey vida »	10,00
Génépi	7,00

RHUMS (4CL)

Trois Rivières - Martinique (Blanc)	9,00
Don Papa- Philippines (Brun)	10,00
Havana Especial (Brun)	9,00
Plantation Barbados XO (Brun)	14,00
Zacappa - Guatemala (Brun)	16,00

WHISKY (4CL) SUPPLÉMENT SOFT: 2 €

J&B- Johnnie Walker Red	8,50
Bourbon Bulleit	10,00
Johnnie Walker Black 12ans	12,00
Highland : Oban 14 ans	14,00
Les Islays (Talisker 10-Lagavulin 16 ans)	14,00
Yoichi - Japon	16,00