



Share your picture with us
#7byjuliette

SEPT

TAPAS • BISTRO • RESTO
by Juliette

CODE WIFI: juliette

SNACK

Portion de fromage (Gouda)	7.00
Croquettes de fromage artisanales (6 pc)	12.00
Bitter Ballen (8 pc)	12.00
Chips "Lucien"	3.00

Les amuse du 7



Crème de Chorizo maison à la mascarpone

Houmous de pois chiches – huile d'olive
– piment d'Espelette – cacahuètes

Tartare de saumon aux agrumes

La pièce 8.00

Assortiment des 3 amuse-bouches 22.00

TAPAS DU MOMENT

Ribbs de porc laqués	½ ... 13.00 / 1 ... 24.00
Pinsa straciatella-mortadelle-roquette huile d'olive & pistaches	14.00
Fish & chips tacos, salade iceberg & tartare maison	12.00
Velouté de petit pois, lardons & croutons	8.00
Le California Chrushi – Sushi croustillant sirasha mayonnaise & oignons jeunes	14.00

TAPAS INTÉMPORELS

Mini Burger bœuf & cheddar (1 pce)	8.00
Tempura de scampis (4 pce)	8.00
Nems de légumes (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 - parmesan (1 pce)	10.00
Nachos : guacamole – cheddar – fromage blanc – cébette – piment rouge – texmex	15.00

ASSORTIMENT APERITIF

Dipps & toast – jambon d'Ardenne – Tempuras de scampis
– Bloque de gouda – Bitter ballen – Nems de légumes
& Calamars

38.00



LE MENU DU 7

Pour 1 pers. / Voor 1 pers.

Pinsa straciatella & mortadelle *
Gaufre chèvre - miel - noix *
Tartare de saumon aux agrumes *
Soupe de petit pois – lardons & croutons *
Croquette asperges & saumon
Volaille aux asperges & morilles
Dessert du jour

Les 4 premières tapas (*) 24.00 • 7 tapas 36.00

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 (Fromagerie du gros chêne à Méan) 30,00

La tomme de Botteresses (Brebis) – Le père Daniel (chèvre –
type reblochon) – Le Calendroz (vache – pate fleurie) –
Le Mamé vi Bleu (vache – pate persillées) – Le Saint-Maure
Cendré (chèvre – pâte fraîche)

ARDENNAISE 30,00

Boulette rôtie « Bodson » – Pipe d'Ardenne
– Jambon d'Ardenne – Terrine aux noisettes « Bodson »
– Saucisson Gaumais

MIXTE – ARDENNAISE & FROMAGES 32,00

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 30,00

Tapenade artichaud et truffes "Maison Bigand" – Houmous
maison – pain à l'ail – Edamame & falafel

Supplément pain et beurre (1 baguette) 3,00

LA FORMULE DU MOMENT :

PLANCHE XXL
+ 3L DE VIN AU CHOIX
(blanc, rouge, rosé)

150.00

PLANCHE XXL

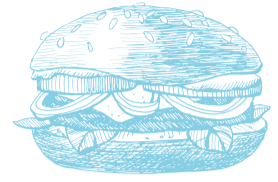
Dipps & toast – jambon d'Ardenne – Tempuras de scampis
Bloque de gouda – Bitter ballen – Nems de légumes
& Calamars – nachos

55.00

FORMULE LUNCH

5 tapas du jour – Uniquement le midi.

25.00



MAIN COURSE

Pain sans gluten disponible sur demande.

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
– mangue – germes de soja – chou rouge – huile d'olive au citron

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

Falafels – quinoa – edamames – pois chiches – avocat
– mangue – germes de soja – chou rouge – houmous de
butternut & noisettes

Lobster roll & frites 26,00

Pain brioché par Darcis & homard poêlé au beurre

DESSERTS TAPAS

Mini cannoli sicilien – crème de citron (2pce) 6,00

Mini molleux chocolat 6,00

Duo de mochis glacés Darcis 6,00

Tiramisu spéculoos 6,00

Gyoza aux pommes - beignets (3pce) 6,00

Assortiment des 5 desserts 24,00

DESSERTS

Gaufre de Liège, chocolat & chantilly 10,00

Assortiment de 6 macarons Darcis 10,00

Dame Blanche 10,00

(glace vanille – chocolat chaud & chantilly)

Assortiment de mochis glacés 12,00

(framboise – chocolat noisette – vanille – passion)



Une seule addition par table. Pour les tables de plus de 6 personnes,
nous vous demandons de regrouper la commande.

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un ingrédient, nous vous invitons à nous en informer. /
Als u een allergie of intolerantie voor een ingrediënt heeft, wij nodigen u uit om ons te informeren.

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
CHARITEA MINT & Passion Sugar free V ♥	4,00
Kimber	5,00
Jus de pomme de Marie	4,00
Kombucha « JARR » raspberry	5,00

JUS PAULETTE COLD PRESS JUICE

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

HANGOVER 6,00

Pomme - concombre - fenouil - citron

SUNSET ♥ 6,00

Orange - pamplemousse - citron - ananas - gingembre

Apéritifs du moment

BELLINI MAISON (Purée de pêche - cava) ♥	10,00
Lillet Blanc & Tonic Fever Tree	8,00
Véritable Picon vin blanc ♥	12,00
Aperol Spritz	12,00
Campari Spritz	12,00
Cherry Spritz	15,00
Cherry - Vermouth - cava - tonic	

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
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	8,50
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	10,00

BIÈRES AU FÛT (25cl)

Stella Artois 25cl (5,2°) / 50cl	3,00 / 6,00
Chouffe Blonde (8°)	4,50
Durbuy Z (6,8°) ♥	5,00
Vedett blanche (4,7°)	4,50

BIÈRES BOUTEILLES POUR LA SOIF

Lupulus CRYO POP (8°) (IPA) (Canette)	6,00
Smash © (pale Ale) Brasserie Curtius (6°)	5,00
Desperados (5,9°)	5,00
Bière sans alcool (0°)	3,50

LES FRUITÉES

Lindemans Kriek	4,00
Lindemans Pomme	4,00
Lindemans Pecherresse	4,00

BLONDES

Duvel (8,5°)	6,00
Saint Feuillen Grand Cru (9,5°)	6,00
Triple Karmeliet (8,4°)	6,00
TANK 7 Bière blonde Américaine (8,5°)	6,00

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 - COUT DE LA VIDANGE 100€ POUR LA 9L)

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

LES COCKTAILS

Les classiques (14cl)

Mojito	14,00
Mojito Fraise ou Mûres	15,00
Cuba Libre	12,00
Rhum Havana brun - Lime - Coca	
Moscow Mule ou Dark & Stormy	12,00
Vodka ou Rhum brun - Lime - Ginger beer	
PORN STAR MARTINI	16,00
Vodka Absolut - Passion - Citron - Vanille - Champagne	
Expresso Martini Vodka - Liqueur de Cafe - Espresso ♥	14,00

Les originaux (14cl)

NAKED & FAMOUS ♥	14,00
Mezcal - Lime - Chartreuse jaune - Aperol	
MIDORI SOUR	12,00
Midori - Lime - Lemon - Blanc d'oeuf	
CELINE FIZZ ♥	14,00
Gin Bulldog - Liqueur de fleurs de sureaux - Citron jaune - Blanc d'oeuf	
CANCHANCHARA	12,00
Rhum brun Havana - Miel - Lime	
BARBIE GIRL	14,00
Chambord - Gin Bulldog - Citron - Blanc d'oeuf (disponible sans oeuf sur demande)	

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	10,00
Citron - Violette - Tonic Fever Tree Raspberry	
VIRGIN AMARETTO SOUR	10,00
(Amaretto NA - Citron - Blanc d'oeuf)	

GIN & TONIC

(Tonic FEVER TREE Indian - Méditerranéen ou Raspberry Rhubarbe)

Bulldog (citron jaune)	10,00
LieGin Violette	14,00
Hendrick's (concombre)	14,00
Copperhead (orange, cardamon)	14,00
Monkey 47 (lime) ♥	14,00
Gin Malfy Limone	14,00
Gin 0% Copperhead	10,00
Gin Mare (romarin)	15,00
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 »	30,00
pétillant naturel - La croix Gratiot	
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	4,00
Cappuccino chantilly	4,00
Latte Macchiato Nature	5,00
Latte Macchiato aromatisé (Noisette, Pop-corn, Spéculoos, Crème brûlée ou Chocolat Cookie)	5,50
Irish/Italian/Baileys Coffee	10,00
Lait sans lactose Alpro Barista disponible	

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)

Apérol Spritz 39,00 / Cuba Libre 45,00

LES VINS by Juliette

BLANC

Languedoc - Dom. Marion Pla (Grenache & Rousanne) 4 €
Un petit blanc bien équilibré avec une belle minéralité qui vous ouvrira sans aucun doute l'appétit.

Alsace Muskat - R. Meyer (100% muscat) 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.

Pays d'Oc - Duc d'Occitanie (sauvignon) 5 € 26 €
Ce sauvignon du sud de la France vous étonnera par sa fraîcheur et son équilibre.

Bourgogne Pouilly Fuisé 10 € 48 €
J.F. Trichard (100% Chardonnay) Dispo en magnum 80 € 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...

C-D-R Cairanne 4 € 26 €
Dom des Escaravailles (grenache - syrah - carignan)
Ce Cairanne d'une grande profondeur, gourmand, aux notes de fruits noirs et poivre blanc. On dit de lui qu'il est fin & élégant.

Collines Rhodaniennes - Dom Roche Paradis (Syrah) 6 € 30 €
Une syrah sur des notes de fruits rouges, légèrement épicées, un vin à boire entre amis sans modération

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