Share your picture with us
#7byjuliette

CODE WIFI: **juliette**

SEPT
TAPAS • BISTRO • RESTO
by Juliette

FORMULE LUNCH
5 tapas du jour – Uniquement le midi.
28,00

SNACKS

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 FOCACCIAS DU 7

Houmous de patate douce fumée, feta, paprika & noisettes ... **8**,00

Saumon fumé
Crème de raifort citronnée & aneth ... **10**,00

Fine tranche de bœuf
Crème de parmesan & tomates confites
... **10**,00

Les 3 foccacias **25**,00

TAPAS DU MOMENT

LA PINSA DU 7 **16**,00
Oignons – lardons & fromage à raclette

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES ARTISANALE
Persil frit & citron **16**,00

GYOZA DE SCAMPIS (3 pc) **14**,00
& BISQUE DE HOMARD

VELOUTÉ DE BUTTERNUT **12**,00
Lait de coco - curry doux & sa mouillette au chèvre & miel

POMME DE TERRE AU SAUMON FUMÉ (2 pc) **14**,00
Supplément caviar Sturia « Oscietra » 10gr **+30**,00

ŒUF 63° **12**,00
champignons – parmesan & noisettes

PARMENTIER DE BOUDIN BLANC **14**,00
compote de pommes & écrasée de pommes de terre

BURRATA **12**,00
Aubergines confites au miel – noisettes – grenade

ST JACQUES POÊLÉES (2 pc) **16**,00
Panais & huile de noisettes

LA BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS **25**,00
compressé au jambon d'Ardennes & brioche grillée (70gr)

TAPAS INTEMPORELLES

Mini Burger bœuf & cheddar, andalouse maison (1 pce)	**8**,00
Tempura de scampis (4 pce)	**10**,00
Nems de légumes (6 pce)	**14**,00
Calamars frits en panure de panko & tartare (6 pce)	**14**,00
Nachos : guacamole – cheddar – fromage blanc – cébette – piment rouge – texmex	**15**,00

ASSORTIMENT APÉRITIF
Houmous de patate douce & toasts
jambon d'Ardennes - cubes de gouda
boudin blanc - tempuras de scampis
bitter ballen - nems de légumes
calamars - petits légumes de saison

38,00

LE MENU DU 7
Pour 1 pers. / Voor 1 pers.

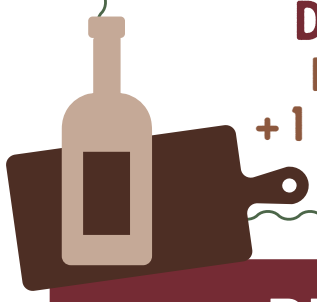
Focaccia houmous de patate douce fumée, feta, paprika & noisettes *
Terrine aux noisettes de chez Bodson & condiments *
Burrata & aubergines confites au miel – noisettes & grenade *
Velouté de butternut – lait de coco - curry doux *
Croquette de crevettes grises artisanale
Parmentier de boudin blanc -compote de pommes & écrasée de pommes de terre
Cookie de Loic Goffart & glace vanille

Les 4 premières tapas (*) **24**,00 • **7 tapas 36**,00

MENU ENFANT **12**,00
(plat au choix + bonbons en dessert)

Duo de croquettes au fromage & frites
ou Mini burger – cheddar – ketchup & frites
ou Nuggets de poulet & frites

LA FORMULE APÉRO DU MOMENT :
PLANCHE XXL
+ 1 MAGNUM DE VIN
(4 À 6 PERS.) **100**,00



PLANCHES À PARTAGER
(Servies avec une puccia)

FROMAGE **34**,00
(Nos fromages proviennent de la fromagerie du Gros Chêne à Mean et la fromagerie de la Marchette à Marche)
Samson fleuris (chèvre) - Mamé mi bleu (vache) – chèvre cendré (chèvre) – La Josette (vache) – La Marchette (vache)

ARDENNAISE **32**,00
Boulette rôtie « Bodson » – Pipe d'Ardennes
– Jambon d'Ardennes – Terrine aux noisettes « Bodson »
– Saucisson Gaumais - Boudin blanc

MIXTE – 3 CHARCUTERIES & 3 FROMAGES **35**,00

PLANCHE VÉGÉTARIENNE **38**,00
Houmous de patate douce fumée, feta & paprika – Nems de légumes
– Falafels – Burrata & aubergines confites au miel
– Focaccia – Légumes de saison

LA JOSETTE **40**,00
fromage onctueux et fondant (250gr) de la fromagerie de la Marchette servi chaud avec des pommes de terre grenailles & charcuteries

Supplément puccia **3**,00

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.*

BURGERS
Tous nos burgers sont servis avec des frites et dans un pain Puccia.
Pain sans gluten disponible sur demande.

Burger du 7 **20**,00
Black angus de la ferme Misse – fromage à raclette – andalouse maison – oignons caramélisés – salade & tomates

Burger végétarien **20**,00
Galette de vitelotte – chou rouge – feta & mayonnaise black peper

Burger poulet **20**,00
Crispy chicken – oignons pickels – salade & sauce miel moutarde

POKE BOWL

Poke bowl Falafels (gluten free & vegan) **18**,00
Riz – edamames – chou rouge – avocat – grenade – patate douce – falafels – oignons frits

Poke bowl Saumon **20**,00
Riz – edamames – chou rouge – avocat – grenade – patate douce – Saumon fumé – oignons frits

Poke bowl Poulet **20**,00
Riz – edamames – chou rouge – avocat – grenade – patate douce – Crispy chicken – oignons frits

SUGGESTIONS

6 huitres creuses	**24**,00
Saumon fumé & toast	**18**,00
Boite de Caviar Sturia « Oscietra » & blinis : 10gr = **30**,00 / 30gr = **85**,00 / 50gr = **140**,00	
Bœuf affiné coupé finement (150gr) & foccacia	**35**,00

DESSERTS TAPAS

Tarte aux pommes tièdes & glace vanille	**10**,00
♥ Lacquemant glacé (fleur de sel - chocolat & chouchou) (1 pc)	**10**,00
Moelleux au chocolat – Glace vanille	**10**,00
Crème brulée	**8**,00
Duo de cookies de Loic Goffart	**8**,00
Gaufre de Liège tiède – chocolat	**10**,00
Dame blanche (3 boules de glace vanille – chocolat noir – crème fraiche)	**10**,00

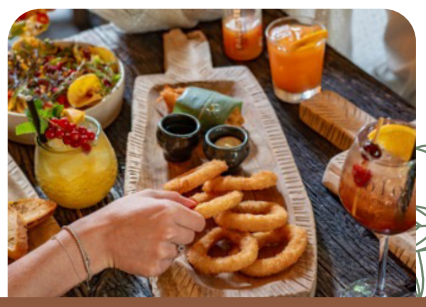


PLANCHE XXL **55**,00
Houmous & toasts - jambon d'Ardennes - cubes de gouda
- boudin blanc IGP de la boucherie Massart
- tempuras de scampis - bitter ballen - nems de légumes
- calamars - petits légumes de saison - nachos

SOFT

Eau plate/gaz 33cl/ 75cl	2,00 / 4,00
Ginger Ale Fever Tree	4,00
Fever Tree classic	4,00
Ginger Beer Fever Tree	4,00
Fever Tree Bitter lemon	4,00
Coca – Coca Zero – Sprite – Fanta	3,50
FuzeTea Peach	3,50
Jus de tomate / Jus d'orange	4,00
Gimber ♥	5,00
Jus de pomme de Marie	4,00
Kombucha	5,00
Thé glacé	4,00

Apéritifs du moment

APÉRITIF MAISON :
ITALICUS SPRITZ ♥ 12,00
Bergamotes, Agrumes & Cava

Véritable Picon vin blanc ♥	12,00
Aperol Spritz	12,00
Campari Spritz	12,00
Limoncello Spritz	12,00
Lillet Spritz	10,00
Sarti Spritz ♥ Passion – Mangue & Orange sanguine	12,00

Apéritifs - Les classiques

Coupe de Champagne	12,00
Coupe de CAVA	8,00
Kir / Kir Royal	8,00 / 12,00
Ricard	7,50
Porto blanc/rouge	7,50
Martini Blanc/rouge	7,50
Campari (jus d'orange ou tonic)	10,00
Pineau des Charentes	7,50
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	8,50
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	10,00

BIÈRES AU FÛT (25CL)

Stella Artois (5,2°) 25cl / 50cl	3,00 / 6,00
Chouffe Blonde (8°)	5,00
Cherry Chouffe (8°)	5,00
Durbuy Z (6,8°) ♥ 25cl / 50cl	6,00 / 12,00
Delta IPA (6°) ♥ 33cl	6,00
Ardenne Triple (8,5°) Brasserie Minne ♥ 25cl	6,00

BIÈRES BOUTEILLES

POUR LA SOIF

Lupulus CRYO POP (8°) (IPA) (Canette)	6,00
Salitos (5,9°)	5,00

SANS ALCOOL

Delta IPA (0.3°) ♥	5,00
Vedett (0,0°)	4,00
Liefmans (0,0°)	4,00

FRUITÉES

Durbuy Z Pomme Cerise (4,2°)	6,00
Liefmans (3,8°)	5,00

BLONDES

Duvel (8,5°)	6,00
Saint Feuillien Grand Cru (9,5°)	6,00
Triple Karmeliet (8,4°)	6,00

BIÈRES D'ABBAYE

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

BRUNE

Lupulus Brune (8,5°)	5,00
Chimay Bleue (9°)	6,00

BIÈRES EN GRANDS FLACONS

(LES PRIX SONT HORS CAUTION – COÛT 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 Feuillien Triple (8,5°) - 3 l / 6 l	55,00 / 110,00

Les COCKTAILS

Les classiques (14CL)

CUBA LIBRE 12,00
Rhum Havana Club Especial - Coca - Citron vert

MOSCOW MULE 12,00
Vodka Absolut - Gingerbeer - Citron vert

DARK & STORMY 12,00
Rhum Havana Club Especial - Ginger beer - Citron vert

PORN STAR MARTINI 16,00
Vodka Absolut – Passion – Citron – Vanille – Champagne

AMARETTO SOUR ♥ 14,00
Amaretto - Citron - Angostura

Les originaux (14CL)

NEGRONI 15,00
Gin - Vermouth rouge - Campari

LONG ISLAND 15,00
Vodka absolut - Gin -Rhum blanc- Triple sec - Tequila - Citron & Coca

HORSE'S NECK 15,00
Bourbon - Ginger Ale & Citron

Mocktails

Virgin Spritz 0° ♥ 10,00

Gin Arduenna 0° & Tonic Fever Tree 12,00

PURPLE RAIN 10,00
Citron – Violette – Tonic Fever Tree Raspberry

LAZY REDCHEEK 12,00
(Framboise – Citron vert - Hibiscus – Vodka 0°)

GIN & TONIC

(Indian Tonic - Méditerranéan ou Raspberry Rhubarbe)

BULLDOG	10,00
LIEGIN VIOLET	14,00
HENDRICK'S	14,00
COPPERHEAD	14,00
MONKEY 47 ♥	14,00
GIN MARE	15,00
ARDUENNA ♥	15,00

CHAMPAGNES 75CL / 1,5L / 3L

ASSAILLY (BLANC DE BLANC) ♥ « MAISON CAERDINAEL » - AVIZE	60 / 115 / 230
ROEDERER BRUT PREMIER COLLECTION REIMS	90 / 175 / -
CRYSTAL ROEDERER – REIMS	450 / - / -
RUINART BLANC DE BLANC	160 / 310 / -

EFFERVESCENT (75CL)

Cava - Espagne	35,00
Crémant d'Alsace – R. Meyer ♥	35,00

CAFÉ – BOISSONS CHAUDES
CHARLES LIÉGEOIS

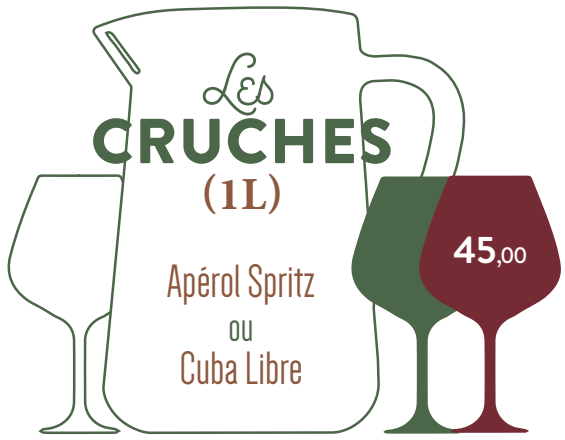
Café – expresso – double expresso	3,00
Cappuccino Mousse de Lait	4,00
Cappuccino Crème fraîche	4,00
Latte Macchiato Nature	5,00
Latte Macchiato aromatisé (Noisette, Vanille, Pop-corn, Spéculoos, Crème brulée ou Chocolat Cookie)	5,50
Chai Latte	6,00
Vin chaud	5,00
Vin chaud Amaretto ou Rhum	10,00
Irish/Italian/Baileys Coffee	10,00
Chocolat chaud	5,50
Chocolat chaud + crème fraîche	6,00
Chocolat chaud Amaretto ou Rhum ou Baileys	10,00

Lait sans lactose Alpro Barista disponible

THÉ & INFUSIONS

Thé Belge – TeaTower 4,00
Jasmin – Menthe – Vert – Earl Grey

Infusion Belge TeaTower 4,00
Panier de grand Maman (fraises-Mûres) – Rooibos



Les VINS by Juliette

BLANC

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

Bréchallune - Domaine La croix Gratiot 9 € 40 €
Blanc frais & élégant aux notes d'agrumes, légèrement minéral avec une belle rondeur

Bourgogne Pouilly Fuissé 10 € 48 €

J.F Trichard (100% Chardonnay) Magnum 80 € / 3L 150 €
Cela 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, vanillés, fleurs blanches, belle rondeur en bouche ! On adore !

MOELLEUX

Alsace Grand Cru « Florimont »

R. Meyer (100% Gewurstraminer) 7 € 35 €
Un vin moelleux sur des notes de miel, agrumes confits, belle amplitude en bouche tout en gardant de la fraicheur, ce vin sera parfait en apéritif ou avec un de nos desserts.

ROSE

Côtes de Provence « Les Hauts du Golf » - Dom. Beaucas
(grenache – cinsault – syrah) 6 € 30 €
Magnum 60 € / 3L 120 €
Un rosé de Provence comme on adore sur des notes délicates de rose et de pêche de vigne avec une belle fraicheur en bouche.

Côtes de Provence MIRAVALLE 48 €
Magnum 90 € / 3L 175 €

ROUGE

Alsace « Noir de Katz » R. Meyer (100% Pinot Noir) 2023 6 € 30 €
Magnum 58 €
Un pinot noir que nous vous servirons frais, sur des notes de fruits rouges, légèrement épicé, On se contente rarement d'un seul verre...

Rouge cerise - Domaine la Croix Gratio 8 € 37 €
Un rouge gourmand et fruité, aux notes de cerise et de fruits rouges, tanins souples et finale légèrement épicée.

VDF « tire bouchon » - Domaine D'ouréa 28 €
Un vin gourmand et frais, aux notes de fruits rouges, tout en souplesse.
Magnum 52 €

DIGESTIFS (4CL)

Amaretto – Cointreau – Bailey's – Grand Marnier	10,00
Ratafia champenoise Maison Caerdinael	10,00
Tequila sel citron	10,00
Limoncello	8,00
Patron XO (Liqueur de café)	14,00
Cognac	12,00
Calvados	10,00
Liqueur 43	10,00
Benedictine	10,00
Frangelico	8,00
Drambuie	8,00
Génépi	10,00