



RESTAURANT
LE SEVEN
AIX-LES-BAINS

Découvrez notre carte et
SAVOUREZ!

“

LA SIMPLICITÉ EST LA CLÉ DU
VRAI PLAISIR : UN BON PRODUIT,
UNE BELLE ASSIETTE, UN
MOMENT PARTAGÉ...

FORMULES MIDI

Du Lundi au Vendredi

Entrée + Plat + Dessert + Café	24.00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19.00€
Plat du jour	15.50€
Pichet 50 cl	16.00€

À PARTAGER

LA FOLIE VEGGIE 12.00€

Légumes croquants, pickles maison, olives vertes, gressins servis autour d'une sauce Feta généreuse et faite maison

LAS TAPAS 18.00€

Croquettes de fromage, filets de perche frits, beignets de légumes, Calamar Rings

LES FROMAGES DE NOS MONTAGNES 18.00€

Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie

NOS CHARCUTERIES ITALIENNES 19.00€

Pancetta Montanara , Spianata Piccante, mortadelle pistachée, jambon cru Mattonella, olives vertes

LA FOLIE MIXTE 24.00€

Sélection de fromages et charcuteries du Chef

ENTRÉES & SALADES

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON 12.00€

Accompagné de son œuf parfait et noisettes torréfiées

SALADE CÉSAR 19.00€

Poulet croustillant, Parmigiano Reggiano, croûtons maison, Sauce César Maison, oeuf mollet

SALADE DOLCE VITA 19.50€

Burrata 125gr, jambon cru Mattonella, poivrons grillés, Sauce Pesto Maison, gressins

POKE BOWL 15.00€

Riz japonais, fèves edamame, radis, truite gravelax, mangue, Sauce Poke Maison

CARPACCIO DE BOEUF 15.00€

Sauce Pesto Maison, tomates séchées, roquette, Parmigiano Reggiano

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF 22.00€

Préparé et assaisonné minute

MAGRET DE CANARD 24.00€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 26.00€

Et son jus réduit

NOIX D'ENTRECÔTE (env. 350gr) 29.00€

FILET DE BŒUF (env. 200gr) 32.00€

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

La Poivre — La Sauce au Bleu — La Forestière — L'Échalote

Ajoutez une sauce supplémentaire 4.00€

POISSONS

POISSON DU MARCHÉ 24.00€

Et sa garniture au choix

PAVÉ DE SAUMON RÔTI 26.00€

Sauce citronnée et sa garniture au choix

FILETS DE PERCHE EN FRITURE 25.00€

Sauce tartare et sa garniture au choix

GARNITURES AU CHOIX

Notre purée maison, Frites, Légumes de saison, Salade verte, Riz parfumé

BURGERS

(Nos Buns sont élaborés maison)

LE CLASSIC 18.00€

Bœuf, Cheddar affiné, oignons confits, salade, Sauce Burger Maison, sauce ranch

LE CHICKEN 18.00€

Poulet pané, salade, poivrons grillés, Mayonaise Maison au Curry, Cheddar affiné

L'ALPIN 19.50€

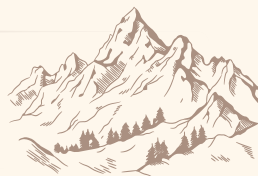
Bœuf, Raclette, lard grillé, oignons confits, Sauce Burger Maison, salade

LE VEGGIE 16.00€

Galette de légumes, Cheddar, Sauce Pesto maison, poivrons grillés

**Votre Burger est accompagné de ses frites et d'une salade verte*

COIN SAVOYARD



Tous les plats sont accompagnés de salade verte

CROZIFLETTE GRATINÉE AU REBLOCHON AOP 24.00€

MOELLEUX DU REVARD 27.00€

Assortiment de charcuterie et pommes de terre grenailles

ESCALOPE SAVOYARDE GRATINÉE AU BEAUFORT AOP 24.00€

LA FONDUE SAVOYARDE (MINIMUM 2 PERSONNES) 24.00 € / pers.

Assortiment de charcuterie italienne

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 6.00€

Notre purée maison, Frites, Légumes de saison, Salade verte, Riz parfumé

Supplément charcuterie italienne 7.00€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

PASTA & RISOTTO

Tagliatelles à la Bolognaise	15.00€
Tagliatelles à la Carbonara	16.00€
La Pasta du Chef (Selon l'ardoise)	18.00€
Le Risotto du Chef (Selon l'ardoise)	18.00€

NOS PIZZAS



MARGHERITA	11.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, basilic frais	
ROYALE	12.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives noires	
CALZONE	14.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf, olives noires	
CHÈVRE MIEL	14.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix	
BOLOGNAISE	14.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons, œuf	
ORIENTALE	15.00€
Tomates, Mozzarella fior di latte, merguez, spianata piccante en tranches, oignons, poivrons	
TARTIFLETTE	15.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, lardons, Reblochon AOP, oignons	
4 FROMAGES	15.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, bleu, Reblochon AOP, chèvre	
THON	15.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, thon, poivrons, tomates fraîches, olives noires	
RACLETTE	16.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, Raclette, jambon blanc, pommes de terre	
LA POULETTE	16.50€
Crème, Mozzarella fior di latte, émincé de poulet, poivrons, Parmigiano Reggiano, roquette	
LA MORTADELLE	16.50€
Crème, Mozzarella fior di latte, mortadelle pistachée Grande Fiore, Burrata 125gr, brisure de pistaches	
LA DIAVOLA	18.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, poivrons, oignons, Parmigiano Reggiano, roquette	
LA BURRATA	19.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, burrata 125gr, jambon cru Mattonella, Sauce Pesto Maison, Parmigiano Reggiano, crème balsamique, roquette	
LA TRUFFE	19.50€
Crème de truffe, Mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons, tomates cerises, huile de truffe, copeaux de Parmigiano Reggiano	

*SUPPLEMENT INGREDIENT

2.00€

*SUPPLEMENT CRÈME DE TRUFFE OU BURRATA

5.00€

MENU BAMBINO (Jusqu'à 12 ans)

PETIT SIROP Maison Routin

Parfum au choix : Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe, Kiwi, Orgeat, Rose, Violette

FISH & CHIPS ou **CHICKEN & FRITES** ou **STEAK HACHÉ & FRITES**

GLACE SURPRISE Aux Smarties..... 12.00€

LES GOURMANDISES MAISON

NOTRE TIRAMISU MAISON..... 8.50€

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR..... 8.50€

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE de Madagascar..... 8.50€

LE MONT-BLANC..... 8.50€

Crème de marron, Crème Chantilly à la vanille, meringue croquante

LA BELLE ÎLE FLOTTANTE..... 8.50€

Amandes torréfiées et son caramel beurre salé

LA POIRE POCHÉE À LA MONDEUSE..... 8.50€

Le fruit gourmand par excellence, poché dans un jus relevé à la Mondeuse Arbin et entouré d'un crumble d'amandes croustillantes

GLACES ARTISANALES

Élaborées par Renzo, Artisan Glacier au Viviers-du-Lac.



LES GLACES GOURMANDES :

Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Café, Pistache,

LES SORBETS RAFRAÎCHISSANTS :

Passion, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Coco, Poire

1 BOULE 2.80€

2 BOULES 5.50€

3 BOULES 7.50€

Touche de Crème Chantilly vanille..... 1.50€



NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
RISTRETTO	2.50€
DÉCAFFÉINÉ	2.50€
NOISETTE	2.80€
CAFÉ ALLONGÉ	2.60€
THÉ OU INFUSION	3.50€
DOUBLE EXPRESSO	5.00€

EAUX ET SOFTS

SAN BENEDETTO PLATE 75cl	6.00€
SAN BENEDETTO GAZEUSE 75cl	6.00€
SIROP À L'EAU grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, kiwi, orgeat, rose, violette	3.00€
DIABOLO grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, kiwi, orgeat, rose, violette	4.20€
COCA-COLA / COCA ZERO	4.30€
COCA TRANCHE ou SIROP	4.50€
PERRIER	4.30€
PERRIER TRANCHE ou SIROP	4.50€
ORANGINA	4.30€
LIPTON	4.30€
SCHWEPPE'S TONIC ou AGRUMES	4.30€
JUS DE FRUITS orange, pomme, ananas abricot, tomates	4.30€
LIMONADE	4.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Sucre, menthe, jus de citron vert, limonade	8.00€
VIRGIN MOJITO FRAISE Sucre, menthe, jus de citron vert, limonade, purée de fraise	8.50€
LE STRIKE Gin sans alcool, jus d'ananas, jus de citron jaune, ginger beer	8.00€

DIGESTIFS

GÉNÉPI	7.00€	HENNESSY	10.00€
POIRE	7.00€	LIMONCELLO	7.00€
GET 27/31	7.00€	DIPLOMATICO	9.00€
CHARTREUSE Verte ou jaune	10.00€	SANTA TERESA	10.00€
BUMBU CREAM	7.00€	TEQUILA PATRON	10.00€
NOCE ROYALE	12.00€	CREMA ALPINA Pistacchio ou Nocciola	7.00€
JACK DANIEL'S	8.00€	GIN BOMBAY	
CHIVAS	10.00€	SAPPHIRE	9.00€

APÉRITIFS

SAN BITTER	4.00€	MARTINI	5.00€
COUPE DE PROSECCO	7.00€	Blanc ou rouge	
COUPE DE CHAMPAGNE H. Blin 12cl	10.00€	PORTO	5.00€
KIR Cassis, pêche, mûres, châtaignes, framboise...	6.50€	Blanc ou rouge	
KIR ROYAL	11.00€	RICARD 2cl	5.00€
		SUZE 4cl	5.00€

BIÈRES PRESSION

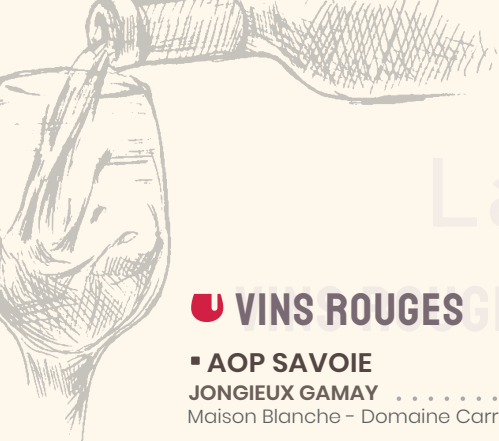
MORETTI	25CL 4.00€	50CL 7.50€
MORETTI SIROP	25CL 4.20€	50CL 7.80€
CINEY	25CL 5.00€	50CL 9.50€
BIÈRE DU MOMENT	25CL 5.00€	50CL 9.50€
PICON BIÈRE	25CL 4.20€	50CL 7.80€
PANACHÉ	25CL 4.20€	50CL 7.80€
MONACO	25CL 4.20€	50CL 7.80€

BIÈRES BOUTEILLE

DESPERADOS	6.00€
CORONA	6.00€
HEINEKEN 0%	6.00€
GÉNÉPI	6.00€

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9.50€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron jaune	9.50€
SPRITZ ROSÉ Sirop de rose, Prosecco, eau gazeuse, framboises	9.50€
SAINT GERMAIN SPRITZ Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune, menthe, Cuba libre	9.50€
CUBA LIBRE Rhum Bacardi ambré, citron vert, coca cola	10.00€
MOJITO Rhum Bacardi ambré, sucre, menthe, eau gazeuse	10.00€
MOJITO FRAISE Rhum Bacardi ambré, sucre, menthe, eau gazeuse, purée de fraise	11.00€
GIN TONIC Gin Bombay Saphir, tranche de citron, schweppes tonic	11.00€
MOSCOW MULE Vodka Eristoff, ginger beer, jus de citron vert	11.00€
LE SEVEN Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'orange, sirop de grenadine	12.00€
PALOMA Tequila reposado Patron, citron vert, soda de pamplemousse	12.00€



LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille 75cl

AOP SAVOIE

JONGIEUX GAMAY 26.00€
Maison Blanche – Domaine Carrel

MONDEUSE 38.00€
Cep Noir Vieilles Vignes – Jean Cavaillé

AOP LOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 7.00€ 26.00€
Domaine Bruneau

REUILLY LES EYBAUDES 38.00€
Domaine Dyckerhoff

AOP VALLEE DU RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE BIO 7.00€ 38.00€
"Parallèle 45" – Maison Jaboulet

CROZES-HERMITAGE 42.00€
Domaine des Remizières

SAINT-JOSEPH 48.00€
"Saint Bosc" – Domaine Grenier

CROZES-HERMITAGE (MAGNUM 150 CL) 80.00€
Domaine des Remizières

AOP LANGUEDOC

PIC SAINT-LOUP 32.00€
"Seigneur de Lauret"

PIC SAINT-LOUP (MAGNUM 150 CL) 63.00€
"Seigneur de Lauret"

LANGUEDOC

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT 34.00€
1ère Réserve "Les Silex Fumés" – Domaine Latour Renard

VIN DE FRANCE 32.00€
"Black Gorilla" – Domaine Guinand

AOP BOURGOGNE

PINOT NOIR 35.00€
Cave de Lugny

CÔTE DE BEAUNE MARANGES 55.00€
Domaine Sarrazin

SANTENAY 1ER CRU 68.00€
"Clos de la Comme" – Domaine Borgeot

AOP BORDEAUX

HAUT-MÉDOC 38.00€
"Diane de Belgrave" – Maison Dourthe

PESSAC-LÉOGNAN 64.00€
"Hauts de Smith"

MARGAUX 78.00€
"Sirène de Giscours"

VINS BLANCS

Verre 12cl Bouteille 75cl

AOP SAVOIE Jean Cavaillé

APREMONT 26.00€
Cep Noir Vieilles Vignes

ROUSSETTE 6.00€ 32.00€
Terre de Famille

CHIGNIN BERGERON 26.00€
Cep Noir Vieilles Vignes

AOP LOIRE

POUILLY-FUMÉ 40.00€
"Calcite" – Domaine Blanchet

AOP BOURGOGNE

CHARDONNAY 29.00€
Vignerons de Buxy

MÂCON CHARDONNAY 7.00€ 38.00€
"Les Béluses" – Cave de Lugny

SANTENAY 1ER CRU 68.00€
"Clos de la Comme" – Domaine Borgeot

AOP VALLEE DU RHÔNE

SAINT-JOSEPH 44.00€
Cler de Lune – Domaine Grangier

IGP SUD-OUEST

CÔTE DE GASCOGNE 6.00€ 28.00€

LES VINS DU MONDE

ABRUZZES 28.00€
Montepulciano Colimaro – Castellani

LES POUILLES 32.00€
Puglia Enzo Vincenzo

VINS ROSÉS

Verre 12cl Bouteille 75cl

PROVENCE

IGP VAR 6.00€ 28.00€
Mlle Clara – Châteaux et Vignobles Cavaillé

AOP LA ROUILLÈRE 7.00€ 38.00€
Domaine La Rouillère

LES BULLES

Verre 12cl Bouteille 75cl

PROSECCO

PROSECCO DOC 7.00€ 35.00€
Brut Blanc Martini

CHAMPAGNES

H. BLIN 10.00€ 50.00€

RUINART brut 95.00€

RUINART Blanc de Blanc 150.00€

GRANDS CRUS – SÉLECTIONS

AOP BOURGOGNE

CHASSAGNE MONTRACHET 95.00€
Domaine Jouard

VOSNE ROMANÉE 148.00€
Domaine Confuron Gindre

AOP BORDEAUX

PAUILLAC 110.00€
"Echo de Lynch Bages" Château Lynch Bages

SAINT-ÉMILION 138.00€
Château La Dominique

AOP VALLÉE DU RHÔNE

CORNAS 85.00€
Domaine Louis Chèze

HERMITAGE 105.00€
"Émilie" – Domaine des Remizières

*tous nos vins sont millésimés.



RESTAURANT
LE SEVEN
AIX-LES-BAINS



04.79.34.00.01

8 Avenue Daniel Rops - 73100 Aix-les-Bains