



RESTAURANT
LE SEVEN
AIX-LES-BAINS

Découvrez notre carte et
SAVOUREZ!

NOS BOISSONS

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 10.00€ Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	GIN TONIC 11.00€ Gin Bombay Saphir, tranche de citron, schweppes tonic
LIMONCELLO SPRITZ 10.00€ Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron jaune	CUBA LIBRE 11.00€ Rhum Bacardi ambré, citron vert, coca cola
SPRITZ ROSÉ 10.00€ Sirop de rose, Prosecco, eau gazeuse, framboises	MOSCOW MULE 11.00€ Vodka Eristoff, ginger beer, jus de citron vert
SAINT GERMAIN SPRITZ 10.00€ Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune, menthe	LE SEVEN 12.00€ Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'orange, sirop de grenadine
SPRITZ MELON 10.00€ Melon, Prosecco, eau gazeuse, quartier de melon	PALOMA 12.00€ Tequila reposado Patron, citron vert, soda de pamplemousse
MARTINI BIANCO SPRITZ 10.00€ Martini blanc, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	ESPRESSO MARTINI 12.00€ Grey Goose, liqueur de café, Espresso
MOJITO 10.00€ Rhum Bacardi ambré, sucre, menthe, eau gazeuse	GOOSE BERRY 12.00€ Grey Goose berry, jus de cramberry, limonade, jus de citron jaune
MOJITO FRAISE 11.00€ Rhum Bacardi ambré, sucre, menthe, eau gazeuse, purée de fraise	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8.00€ Sucre, menthe, jus de citron vert, limonade	
VIRGIN MOJITO FRAISE 8.50€ Sucre, menthe, jus de citron vert, limonade, purée de fraise	
LE STRIKE 8.00€ Gin sans alcool, jus d'ananas, jus de citron jaune, ginger beer	
MARTINI VIRGIN SPRITZ 8.00€ Martini sans alcool, eau gazeuse, tranche d'orange	

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 33CL 6.00€
CORONA 6.00€
HEINEKEN 0% 33CL 6.00€
CIMES GÉNÉPI 6.00€

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

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

DIGESTIFS

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

SOFTS

SIROP À L'EAU	3.00€
<small>grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, kiwi, orgeat, rose, violette</small>	
DIABOLO	4.20€
<small>grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, kiwi, orgeat, rose, violette</small>	
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 TONIC ou AGRUMES	4.30€
JUS DE FRUITS	4.30€
<small>orange, pomme, ananas abricot,</small>	
LIMONADE	4.00€

EAUX

SAN BENEDETTO PLATE 75cl	6.00€
SAN BENEDETTO GAZEUSE 75cl	6.00€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
RISTRETTO	2.50€
DÉCAFFÉINÉ	2.50€
NOISETTE	2.80€
CAFÉ ALLONGÉ	2.60€
CAFÉ DOUBLE	5.00€
THÉ / INFUSION	3.50€
CAPPUCCINO	6.00€
CHOCOLAT CHAUD	6.00€
GRAND CRÈME	5.60€
IRISH COFFEE	12.00€

À PARTAGER

- LA "CHARVINETTE DU MONT CHARVIN"** **14.00€**
Saucisson artisanal nature au Beaufort, nature ou fumé, taosts, beurre demi-sel, cornichons, olives
- ★ **LA CLASSIQUE (MINIMUM 2 PERSONNES)** **16.00€**
Sélection de charcuteries et fromages du Chef, Focaccia au romarin
- ★★ **LA SUPÉRIEURE (MINIMUM 4 PERSONNES)** **32.00€**
Sélection de charcuteries et fromages du Chef, Focaccia au romarin
- ★★★ **L'EXCEPTION (MINIMUM 6 PERSONNES)** **48.00€**
Sélection de charcuteries et fromages du Chef, Focaccia au romarin

ENTRÉES

- CROQUILLE D'ESCARGOTS** x 12 **9.00€** x 24 **18.00€**
- CROUSTILLANT DE SAINT MARCELLIN** 🍷 **12.00€**
Accompagné de ses tomates confites, assaisonné au miel et romarin

SALADES

- LA TRICOLEURE** **17.00€**
Tomates anciennes, Burrata, sauce Pesto Maison, huile d'olive
- POKE BOWL** **21.00€**
Riz japonais, fèves edamame, radis, truite gravellax, mangue, avocat, Sauce Poke Maison
- SALADE CÉSAR** **21.00€**
Poulet croustillant, Parmigiano Reggiano, croûtons maison, Sauce César Maison, œuf mollet
- SALADE DOLCE VITA** **21.00€**
Tartine de Focaccia, fromage frais à l'ail et aux fines herbes, truite fumée, avocats, suprême d'agrumes

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF ITALIEN 22.00€

Préparé et assaisonné minute, servi avec frites

MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER 29.00€

Servi avec pommes de terre grenaille

PIÈCE DU BOUCHER *Selon l'ardoise* . . . 26.00€

Sélection du marché, servi avec pommes de terre grenaille

TATAKI DE BŒUF 32.00€

Filet de boeuf avec sauce soja sucré/salé, graines de coriandre, sésame, servi avec frites

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

La Poivre – L'Échalote

Ajoutez une sauce supplémentaire 2.50€

POISSONS

RETOUR DU PÊCHEUR *Selon l'ardoise*... 24.00€

Servi avec purée ou riz sauvage – Selon

PAVÉ DE SAUMON RÔTI 26.00€

Sauce citronnée, Servi avec purée ou riz sauvage

FILET DE SANDRE 28.00€

Sauce citronnée et accompagné de légumes rôtis, Servi avec purée ou riz sauvage

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 4.50€

Purée maison, Riz sauvage ou Pommes de terre grenaille

BURGERS (Nos Buns sont élaborés maison)

LE CHICKEN *VERSION VEGGIE DISPONIBLE* 18.00€

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

L'ALPIN *VERSION VEGGIE DISPONIBLE* 20.00€

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

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

COIN SAVOYARD



Tous les plats sont accompagnés de salade verte

LA MATOUILLE 27.00€

Tomme des Bauges, vin blanc, ail

ESCALOPE SAVOYARDE GRATINÉE AU REBLOCHON AOP 26.00€

Blanc de poulet, jambon cru, cèpes et champignons de Paris, Reblochon AOP, pommes de terre grenaille, cognac Hennessy

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 4.50€

Notre purée maison, Frites, Légumes de saison, Salade verte, Riz sauvage, Pommes de terre grenaille

Supplément charcuterie 7.00€

PASTA & RISOTTO

Tagliatelles à la Bolognaise	17.00€
Tagliatelles à la Carbonara	18.00€
La Pasta du Chef (Selon l'ardoise)	19.00€
Le Risotto du Chef (Selon l'ardoise)	19.00€

NOS PIZZAS



MARINARA	10.00€
Tomate, ai pendant cuisson, origan	
MARGHERITA	11.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, basilic frais	
ROYALE	12.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives noires	
LA DIAVOLA	14.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante	
CONTADINA	14.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, Diot de Savoie, pommes de terre	
CALZONE	14.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons	
CHÈVRE MIEL	14.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix	
BOLOGNAISE	15.00€
Tomate, Mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons	
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	
RACLETTE	16.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, Raclette, jambon blanc, pommes de terre	
BLEU ÉPICÉ	16.00€
Crème, Mozzarella fior di latte, bleu, Spianata, Parmigiano reggiano	
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, Mozzarella Fior di latte, Diot de Savoie, champignons, crème de truffe, roquette	

*SUPPLEMENT INGREDIENT 2.00€

*SUPPLEMENT OEUF 2.50€

*SUPPLEMENT CRÈME DE TRUFFE OU BURRATA 5.00€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

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** ou **TAGLIATELLES BOLOGNAISE**

GLACE SURPRISE Aux Smarties. 12.00€

LES GOURMANDISES MAISON

NOTRE TIRAMISU DU MOMENT MAISON 8.50€

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE de Madagascar 8.50€

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 9.00€

Chantilly à la vanille, fruits rouges de saison, coulis de fruits rouges

NOTRE TARTE MAISON DU MOMENT 8.50€

LE FONDANT AU CHOCOLAT 9.00€

Accompagné de sa glace à la vanille de madagascar

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9.50€

GLACES ARTISANALES

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



LES GLACES GOURMANDES :

vanille, fraise, framboise, chocolat noir, caramelle, beurre salé, café, passion, citron, cassis, poire, génépi, melon, pomme verte, 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€

COUPES DE GLACES 12.00€ AVEC ALCOOL

LA LIMONCELLO

2 boules citron, 4cl de limoncello

LA COLONEL

2 boules citron, 4cl de Vodka

LA GÉNÉPI

2 boules Génépi, 4cl de Génépi

LA POIRE

2 boules poire, 4cl de Poire William

LA BUENO

1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, 4cl de liqueur de noisette, chantilly

COUPES DE GLACES SANS ALCOOL

DAME BLANCHE 10.00€

3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 10.00€

3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS 10.00€

1 boule vanille, 2 boules caramel, coulis de caramel, Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 10.00€

1 boule vanille, 2 boules café, 1 espresso, Chantilly

FRAISE MELBA 12.00€

(selon la saison) 2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly

COUPE EXOTIQUE 12.00€

1 boule passion, 1 boule cassis, 1 boule vanille, coulis de fraise, chantilly

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€
Ière Réserve "Les Sillex 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 Chêze

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