

SEPT

TAPAS · BISTRO · RESTO

by Juliette

SNACKING

Cacahuètes au wasabi 150 gr	4,00
Portion de fromage (Gouda)	6,00
Croquettes de fromage (6pc)	6,00
Bitter Ballen (6pc)	8,00
Nachos : Cheddar - Jalapenos - Guacamole	12,00

TAPAS FROIDES

2 Pièces
6,00

BRUSCHETTA

Crevette Nobashi & mayonnaise wakame
Houmous & salsa maison
Vitello façon césar
Chèvre de Méan - Brunoise abricot & pistache
Truite fumée - crème de raifort

Assortiment des 5 pièces 14,00

TAPAS INTEMPOREL 6,00

Tempura de scampis	3 pièces
Mini burger bœuf, cheddar, tomate	1 pièce
Calamars frits - tartare maison	6 pièces
Croquettes de crevettes artisanales	2 pièces
Nems de légumes 	3 pièces
Calamars poêlés & chorizo 	3 pièces

ASSORTIMENT APÉRITIF

25,00

5 bruschettas - jambon d'ardennes
- tempura - gouda - bitter ballen - croquette de fromage
- calamars

PLANCHE XXXL

50,00

6 bruschetta - jambon d'ardennes - tempura
- gouda - bitter ballen - croquette de fromage - calamars
- nems de légumes - Nachos - guacamole - salsa - ...

PLANCHES A PARTAGER

26,00

(Servies avec une baguette de la boulangerie Delhayé)

Fromage


5 fromages régionaux de la Ferme du Gros Chêne à Méan :
Moëllon (vache) - Mamé vi bleu (vache) - Tomme des Botteresses (brebis) -
Folie Bergère (brebis) - Le Crottin (chèvre)

Ardennaise

Terrine des Bodson - Saucisson Ardennais - Pipe d'Ardenne
Boudin blanc - Jambon d'Ardennes & Condiments

Mixte - charcuteries & Fromages

Végétarienne

Houmous - tapenade d'olives - Guacamole - Nachos 
- Maqué de la ferme au chène

Supplément pain et beurre (1 baguette) 3,00

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.

TAPAS DU MOMENT

Pot de mousse de truite saumonée et fumée de chez Mathonet & toast	15,00
Bœuf d'exception mûré & affiné coupé finement & toast (120 gr)	15,00
Poêlé de champignons & toast	18,00
TACOS « MAKE IT YOURSELF » (3 tacos - poulet mariné - guacamole - salsa maison - coriandre - citron vert - salade)	18,00
LOBSTER ROLL  (Pain brioché - homard - mayonnaise citronnée - ciboulette)	18,00

LE MENU DU

7

Les 4 premières tapas (*) 18,00

Les 7 tapas 28,00

Bruschetta crevette Nobashi & wakame *
Burrata - figue - jambon d'Ardennes *
Boeuf Secreto N°7 & céleri confit *
Bouillon Thaïe - shitake - Nouille - Dimsum *
Croquettes de crevettes artisanales
Carré de Porcelet & salade liégeoise
Dessert du jour

MENU ENFANT

(plat au choix + bonbons en dessert)

10,00

Croquette de macaronis & salade
OU Nuggets de poulet & frites
OU Mini Burger & frites



Share your picture with us
#7byjuliette

CODE WIFI:
juliette

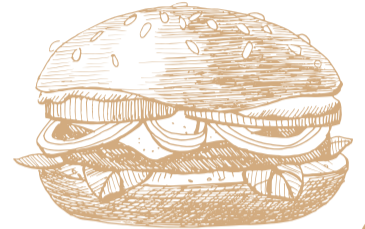
Une seule addition par table.

Pour les tables de plus de 6 personnes, nous vous demandons de regrouper la commande.

The

FORMULE LUNCH

5 tapas du jour - Uniquement le midi 18,00



16,00

BURGERS

Hamburger + frites

Le 100% bœuf

Cheddar - Bacon - Tomate - Salade - Oignons frits
- Andalouse maison

Italien

Poulet - Croquette de Mozzarella, Tomates et herbes de Provence - Roquette - Mayonnaise au pesto

Saumon

Filet de saumon - Tartare - Salade iceberg - Oignon rouge

Veggie Burger

Légumes du moment - Pesto maison
- Galette de pomme de terre

SUGGESTIONS ET SALADES

Bouillon Thaïe - shitake - Nouille - Dimsum	10,00
Carré de porcelet & salade liégeoise	16,00
Burrata - aubergine grillée au miel de sapin	16,00
Poke bowl chicken <u>ou/of</u> salmon (quinoa - edamame - concombre - wakame - soja - sésame)	16,00

DESSERTS TAPAS

3 gyoza aux pommes & glace vanille	5,00
Tiramisu aux spéculoos	5,00
Mochis 1 pièce	5,00
Brioche perdue & ananas confit	5,00
Délice au chocolat	5,00

Assortiment des 5 tapas 22,00

DESSERTS

10,00

Trio de mochi glacés (Vanille - Passion - Caramel beurre salé)
Pate de riz en couche supérieure et crème glacée au cœur
Dame Blanche
Box découverte de 5 macarons By Darcis
Gaufre de Liège - chocolat & chantilly
6 gyoza aux pommes & glace vanille

Crazy pot ...à partager ou pas 18,00

SOFT

Eau plate/gaz 33cl/ 75cl	2,00/4,00
Ginger Ale	4,00
Schweppes Tonic	3,00
Schweppes Ginger Beer	4,00
Coca - Coca Zero - Sprite - Fanta	3,00
FuzeTea Peach Hibiscus	3,00
Jus de Tomates	3,00
Thé Glacé mangajo ♥	4,00

« citron & thé vert » / sans sucre ajouté

C'EST DU BELGE

Jus de pomme de Marie	4,00
Kombucha Lemon & Ginger	6,00
Le vitality juice de Paulette ♥	5,00

(pomme, carotte, curcuma, gingembre, citron)
cold press juice 100% Naturel & Belge

APÉRITIFS

Apéritif maison Sbagliato (Campari - Martini rouge - cava) ♥	10,00
Coupe de Champagne	10,00
Piscine de Champagne	20,00
Coupe de CAVA	7,00
Piscine de CAVA	14,00
Aperol Spritz	10,00
Kir	6,00
Kir Royale	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)	8,00
Sangria Rouge	6,00
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana Nature	9,00
J&B, Vodka Absolut, Rhum Havana + soft	11,00

BIÈRES AU FÛT

Duvel (6,6°) ♥	4,00
Chouffe Blonde (8°)	4,00
Cherry Chouffe	4,50

BIÈRES BOUTEILLES POUR LA SOIF

Bière sans alcool (Carlsberg 0°)	3,00
Carlsberg (5,5°)	3,00
Blanche de Namur (4,5°)	3,00
Pecheresse Lindemans (2,5°)	3,50
SMASH Curtius (pale Ale) (6°) ♥	4,00
Desperados ♥	5,00

BIÈRES BOUTEILLES LES SPÉCIALES

Maredsous Blonde (6°)	4,00
Duvel (8°)	4,50
Saint Feuillen Grand Cru (9,5°)	6,00
Orval (6,2)	4,50
Maredsous Brune (8°)	4,50
La Triple Karmeliet (8,4°)	5,00
Westmale Triple	5,00
Lupulus Brune (8,5°)	5,00

TO SHARE (OU TO SHARE PAS)

Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 75cl ♥	12,00
Durbuy Z (Durbuy) (6,8°) - 1,5l ♥	24,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 3l	50,00
St Feuillien Triple (8,5°) - 6l	100,00

LES CRUCHES (1L)

Apérol Spritz 35,00 / Sangria 25,00 / Mojito 38,00

LES COCKTAILS Les classiques

Mojito	10,00
Menthe fraîche, citron vert pressé, rhum havana club 5cl, sucre, eau pétillante	
Mojito Blackberry	12,00
Blackberry, menthe, citron vert pressé, rhum havana club 5cl, eau pétillante	
Cuba Libre (Rhum Havana Especial 5cl-citron vert-coca)	10,00
Caïpirinha (Cachaça Leblon 5cl - Citron vert - Sucre)	12,00
Dark & Stormy (Havana Brun - Citron vert - ginger beer)	12,00

Les originaux

French Spritz	14,00
(Suze - St Germain - Champagne - Romarin)	
Normandy Fruitcup	14,00
(Calvados - Grand Marnier - Martini Rouge - Ginger Ale - Cidre)	
Tommy's Margarita	14,00
(Tequila Patron - citron vert - Agave)	

Mocktails / COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (menthe, citron vert, sucre, eau pétillante)	7,50
Gin Seedlips 0% - Tonic - Citron	7,50
Homemade Limonade ♥	7,50
Purpel rain (Sirop Violette - Citron vert - Hibiscus)	7,50

GIN & TONIC

(Tonic classique - pink pepper - Hibiscus)

Bulldog (citron jaune)	10,00
Lindemans Red (citron vert)	12,00
Hendrick's (concombre)	12,00
Double You (réglisse)	12,00
Copperhead (orange, cardamon)	14,00
Monkey 47 (citron vert) ♥	14,00
LiéGin (framboise séchées) ♥	14,00

CHAMPAGNES 75CL / 1,5L / 3L

Vranken	45,00
Assailly (blanc de blanc)	60 / 115 / 230
« Maison Caerdinael », Avize	
Roederer blanc - Reims	85,00
Ruinart Blanc de blanc	140 / 300 / -

EFFERVESCENT (75CL)

Cava - Espagne	35,00
----------------	-------

CAFÉ - BOISSONS CHAUDES CHARLES LIÉGEOIS

Café - espresso - double espresso	3,00
Cappuccino Mousse de Lait	3,50
Cappuccino chantilly	3,50
Latte Macchiato Nature	5,00
Latte Macchiato aromatisé	5,50
(Noisette, Pop-corn ou Chocolat Cookie)	
Chocolat chaud Darcis	5,00
(Supplément chantilly 0,50 €)	
Irish/Italian 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 VINS by Juliette

Nos vins sont des vins de vigneron avec qui nous sommes fières de collaborer, pour certain depuis 3 générations déjà - ils sont disponible soit au verre ou à la bouteille.

(Les millésimes sont susceptibles de changer)

VERRE | 75 cl | 1,5l

BLANC

Languedoc - Dom. Marion Pla (100% Roussanne)	4,00 - -
Muskat de René Meyer (100% Muscat)	5,00 26,00 50,00
C-D-R Blanc « La Ponce » - Dom Escaravailles (Rousanne - Marsanne - Grenache Blanc)	4,00 22,00 44,00
Loire Menetou Salon « Clos de la Cure » - Dom Champault (100% Sauvignon)	9,00 45,00 -
Bourgogne Pouilly Fuissé - Dom Trichard (100% Chardonnay)	7,00 35,00 65,00

VIN MOELLEUX

Alsace Grand Cru Florimont - René Meyer (100% Gewurztraminer)	6,00 30,00 -
---	------------------

ROSE

Cotes de Provence « Les Hauts du golf » Dom. Beaucas	5,00 25,00 50,00
Cotes de Provence « Cœur de grain » - Château de selle	- 65,00 120,00

ROUGE

Corbière - Dom. Brial (Grenach - Syrah - Mourvèdre)	4,00 - -
Pinot Noir d'Alsace - René Meyer (100% Pinot Noir)	5,00 26,00 50,00
Côte du Rhône « Les Antimagnes » - Dom des Escaravailles (Grenache- Syrah - Mourvèdre)	5,00 30,00 55,00
Vin de France « Petit scarabé » - Dom des Escaravailles (Grenache - Syrah - Carignan)	4,00 22,00 -
Languedoc « Rouge Cerise » - Dom La Croix Gratiot (100 % Syrah)	7,00 35,00 -
Château Haut Grelot « Cuvée Emma » <3 (100% Merlot)	9,00 48,00 85,00

LES BOUTEILLES XXL

Rasteau « Héritage 1924 » - Dom. Escaravaille	3L ou 5L
	260,00 480,00

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

RHUMS (4CL)

Trois Rivière - 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	9,00
Bourbon Bulleit	10,00
Goldys 12 ans - Belgique ♥	12,00
Johnnie Walker Black 12ans	12,00
Maccalan 12 ans	14,00
Highland : Oban 14 ans	14,00
Les Islays (Talisker 10-Lagavulin 16 ans)	14,00
Yoichi - Japon	16,00

SHOT

Tequila Patron - sel - citron	9,00
Limoncello	8,00
Mezcal « del maguey vida »	9,00