

Les Bottes de 7 lieues

« 1 région de France chaque mois »

Cuisines régionales traditionnelles françaises

Produits frais de saison

Horaires d'été:

Du lundi au Dimanche

12h00 - 14h30 & 19h30 - 22h30

Août 2025

SPECIAL GRILLADES au CHARBON de BOIS & PLANCHAS

Infos - Réservations :

07 81 95 59 79 / 09 73 21 89 40

ngios43@gmail.com

lesbottesde7lieues.eatbu.com

Le MARINIER

(180 grs par portion)

Brochette de Gambas Royales 20,00 €

Pavé de Thon 15,00 €

Filet de Truite 10,00 €

6 Moules d'Espagne gratinées 10,00 €

Le VIANDARD

(180 grs par portion)

Côtelettes d'agneau 20,00 €

Brochette de bœuf 10,00 €

Travers de porc Fermier 10,00 €

Magret de canard 15,00 €

Poulet boucané 10,00 €

Garnitures 5,00 €

**Pommes rattes, tian provençal
& mesclun de salades**

Sauces INCLUSES

Vierge, Aioli, Barbecue, CM²
(curry/ moutarde/miel)

L'HERBIVORE ou pas !!!

Grande salade niçoise 15,00 €
(mesclun, tomates, oignons doux, oeuf,
olives noires, cébettes, poivron vert,
radis, thon, anchois, huile d'olives & basilic)

Grande salade gasconne 20,00 €
(mesclun, tomates, oeuf, maïs, asperges blanches,
magret fumé, jambon de Bayonne, foie gras de canard
& piment d'Espelette)

Desserts

Coupe glacée 10,00 €

3 boules & topping au choix
(mangue, passion, vanille,
chocolat, fraise, cassis)

Topings : sauce chocolat, caramel, fruits rouges,
chantilly, praliné, amandes

Brochette de fruits frais 5,00 €