

# 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

(150 grs par portion)

**La Brochette de Gambas Royales** 20,00 €

**Le Pavé de Thon** 15,00 €

**Le Filet de Truite** 10,00 €

**Les 6 Moules d'Espagne gratinées** 10,00 €

### Le VIANDARD

(150 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, CM<sup>2</sup>**

(curry/ moutarde/miel)

### L'HERBIVORE ou pas !!!

**La Grande salade niçoise** 15,00 €

(mesclun, tomates, oignons doux, oeuf,  
olives noires, cébettes, fèves, poivron vert,  
radis, thon, anchois, huile d'olives & basilic)

**La Grande salade gasconne** 20,00 €

(mesclun, tomates, oeuf, maïs, asperges blanches,  
magret fumé, jambon de Bayonne, foie gras de canard  
& piment d'Espelette)

Desserts

**La Coupe glacée** 10,00 €

3 boules & topping au choix

(mangue, passion, vanille,  
chocolat, fraise, cassis)

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

**La brochette de fruits frais** 5,00 €