

Les Bottes de 7 lieues

« 1 région de France chaque mois »

*Cuisines régionales traditionnelles françaises
Produits frais de saison*

Horaires :

Du lundi au vendredi

12h00 - 14h30

19h30 - 22h30

Samedi

19h30 - 22h30

Dimanche

12h00 - 14h30

Septembre 2026



Occitanie

Infos - Réservations :

07 81 95 59 79 / 09 73 21 89 40

ngios43@gmail.com

lesbottesde7lieues.eatbu.com

Entrées

Escabèche de sardine 10,00 €

Tielle sétoise 13,00 €

Petit pâté de Pézenas 13,00 €

Raviole de pélardon
& bouillon à la farine de chataîgne 12,00 €
Tatin de navet de Pardailhan 12,00 €

Plats

Rouille de seiche à la sétoise
& riz de Camargue 21,00 €

Maquereau au four, pommes grenailles,
escalivade & beurre de Montpellier 20,00 €

Pavé de cabillaud en croûte de brandade,
gratin de courgettes au chorizo
& sauce Romanesco 23,00 €

Pintade au Banyuls
& purée de pois chiches 24,00 €

Rouzole, haricots blancs
& sauce du Roussillon 23,00 €

Desserts

Figues rôties à l'amande
& crème du Capcir 13,00 €

Gratin de pêches
au muscat de Frontignan 13,00 €

Pa d'ous 10,00 €

Tarte à la recuite de brebis 11,00 €
Crème catalane 11,00 €