

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 Samedi

12h00 - 14h30 & 19h30 - 22h30

Dimanche 12h00 - 14h30

Août 2025

SPECIAL GRILLADES au CHARBON de BOIS

Infos - Réservations :

07 81 95 59 79 / 09 73 21 89 40

ngios43@gmail.com

lesbottesde7lieues.eatbu.com

Plats

Gambas royales 32,00 €

Thon & espadon 29,00 €

Truite de mer 25,00 €

Duo couteaux / moules d'Espagne
21,00 €

Côtelettes d'agneau 32,00 €

Brochettes de bœuf 29,00 €

Travers de porc fermier 25,00 €

Poulet boucané 21,00 €

Garnitures

Pommes rattes, tomates grappe,
oignons doux & mesclun de salades

Sauces

Vierge

Mayonnaise (nature, curry,
piment d'Espelette)

Chien (classique, gingembre/miel)

Formules

L'ASSIETTE du VIANDARD

Brochettes de bœuf, poulet boucané,
côtelettes d'agneau, travers de porc
fermier & magret de canard fumé
+ garnitures

+ 2 sauces au choix

+ dessert au choix

39,00 €

Le PLAT du MARIN D'EAU DOUCE

Pavé de thon, truite de mer, gambas
royale, couteaux & moules d'Espagne
+ garnitures

+ 2 sauces au choix

+ dessert au choix

39,00 €

Desserts

La Coupe glacée (3 boules au choix)
(ananas, coco, citron vert, mangue, passion,
vanille, chocolat, café, noisette, citron jaune,
fraise, framboise, cassis) 9,00 €

L'assiette de fruits frais 10,00 €