

Le 5 a 7siète



Tel : (+33)09 55 17 93 89



Happy Hour (16h-19h00) :

Paulaner Bldé 50 cl	7.50 €	Pinte Guinness	9.00 €
Vin chaud	4.20 €	Chocolat viennois	4.80 €
Jus de fruit	3.20 €	Prosecco	7.00 €

Boissons chaudes:

Café expresso	(5cl)	2.00 €
Café noisette	(6cl)	2.20 €
Café allongé	(10cl)	2.20 €
Café américain	(20cl)	2.50 €
Grand crème	(12cl)	3.50 €
Café double expresso	(10cl)	3.80 €
Café viennois	(20cl)	4.50 €
Capuccino	(12cl)	4.80 €
Lait chaud	(20cl)	3,20 €
Café latte	(28cl)	6.50 €
Thés	(30cl)	4.00 €
Chocolat chaud	(20cl)	3.80 €
Chocolat viennois	(20cl)	4.50 €
Vin chaud	(20cl)	4.80 €
Citron chaud	(20cl)	5.00 €
Grog	(20cl)	7.00 €
Irish coffee	(20cl)	10.00 €
Supplément alcool	(2cl)	3.50 €

Boissons froides:

Sirop à l'eau : Menthe verte, grenadine, fraise, pêche, kiwi, violette, cerise, pomme verte, citron clair ou acide, caramel, poire. (25cl) 2.80 €

Sodas, soft :

Orangina, Fanta, Limonade, Schweppes (tonic, agrumes)

Sprite, Fuzetea. (25cl) 3.20 €

Coca Cola : Rouge, Zéro. (33cl) 3.50 €

Jus de fruits et de légumes :

Orange, pomme, ananas, fraise, abricot,

passion, mangue, pêche, pamplemousse rose, cranberry, tomate. (25cl) 3.80 €

Energy drink : Red Bull

(25cl) 7.00 €

Eaux:

Evian : 50 cl : 4.20 € 1 L : 7.20 €

Badoit : 50 cl : 4.20 € 1 L : 7.50 €

Perrier : 33 cl : 3.50 €

Bières :

Pressions :

	Demi 25 cl	Pinte 50 cl
Paulaner (Blonde)	4.20 €	8.00 €
Panaché	4.20 €	8.00 €
Wießbier (Blanche)	(30 cl) 5.00 €	9.00 €
ST Thomas (Abbaye)	5.80 €	11.00 €
Guinness (Brune)	5.50 €	10.50 €
Délirium Tremens	5.80 €	10.00 €
Blonde + sirop	4.50 €	8.60 €
Supplément picon	2.00 €	3.50 €

Bières du Moment tournantes sélection de Triple & IPA :

	25 cl	50 cl
<u>IPA</u> : Cristal Mont Blanc, Houthakker, Vedett ...	5.50 €	10.50 €
<u>Triple</u> : Bertinchamps, Sylvanus Mont Blanc Cuvée des trolls ...	6.00 €	11.00 €

Bières bouteilles :

Chouffe blonde, Chouffe Cherry, Vedett IPA, Kwak, Despérados, Liefmans, Corona, 1664	6.50 €
Cidre : Magners.	5.80 €
Sans alcool : 1664 0.0%	4.00 €

Apéritifs :

Ricard, Casanis, 51 (3cl)	4.00 €
Porto Rouge ou blanc / Suze / Campari / Pimm's / Martini (4cl)	4.50 €
Vin blanc crème cassis, mûre, framboise ou pêche (12cl)	8.00 €
Prosecco crème cassis, mûre, framboise ou pêche (12cl)	11.50 €
Champagne crème cassis, mûre, framboise ou pêche (12cl)	14.00 €

Alcools (3 cl) :

Malibu, Passoa, Pisang ambon, Baileys, Kalhua, Soho, Limoncello, Amaretto, Manzana Verde, Cachaça, Get 27-31, Gin (beefeater), Vodka, Tequila, Whisky (Clan-Campbell, Jameson), Rhum (Havana 3 ans)	8.00 €
---	--------

Les supérieurs (3cl) :

Rhum sélection :

Havana 7 ans ambré, Diplomatico, Don Papa, Brugal XV	8.50 €
--	--------

Gin sélection :

Bulldog, Hendricks, Bombay saphire, Beefeater 24	9.00 €
--	--------

Roku « japonais »	12.00 €
-------------------	---------

Vodka selection :

Stochlinaya blue (50°)	10.00 €
------------------------	---------

Whisky (3 cl):

Jack Daniels, Laphroaig 10 ans, Chivas 12.	10.00 €
--	---------

Oban 14 ans, Glenlivet 15 ans, Lagavulin 16 ans, Chivas XV.	12.00 €
---	---------

Highland Park 12 ans, Chita et Toki.	14.50 €
--------------------------------------	---------

Chivas royal salute, Hibiki, Alfred Giraud Whisky pur malt,	18.50 €
---	---------

Digestifs (3 cl):

Armagnac, Calvados, Sambuca, Génépi, Cognac VS Courvoisier, Cointreau, Grappa, Mandarine napoléon	10.00 €
---	---------

Chartreuse Jaune ou verte, Cognac VSOP Remy Martin.	10.50 €
---	---------

Chartreuse : MOF, Elixir et centenaire Charlemagne.	14.50 €
---	---------

Cognac « Courvoisier XO », Gd Marnier Centenaire.	16.50 €
---	---------

Chartreuse VEP Jaune/Verte, Gd Marnier Révélation.	18.50 €
--	---------

Les suppléments :

Sirop : 0.30 €/dose ; Jus-sodas-limonade : 1.50 € ; Energie drink : 3.50 €.

Nos Pistes



Pistes vertes :

Chèvre au four, frites, salade :

18.50 €

(Chèvrefour 120 g, mouillettes pain, frites*, salade)

Poiriflette, salade :

22.00 €

(Pommes de terre, poireaux, patates douces, reblochon, crème fraîche, beurre, oignons confit,)



Pistes bleues :

Tartare de saumon, frites, salade :

18.50 €

(Saumon*, moutarde, oignon, ciboulette, citron frais, aneth, frites* et salade).

Truite arc en ciel, riz/poivrons (sauce citron vert) :

22.00 €

(Filet de truite arc en ciel (200-400), riz/poivrons, salade & sauce citron vert).



Pistes rouges :

Tartare de bœuf :

24.50 €

(Pavé de bœuf « France » coupé au couteau, accompagnements aux choix & salade)

Pavé de Rumsteak :

26.00 €

(Pavé de bœuf « France » sauces aux choix, accompagnements aux choix & salade)

Côte de Veau (280 g env.) :

32.00 €

(côte de veau, sauces aux choix, accompagnements au choix & salade)

Avec nos viandes d'origines France : Sauces et accompagnements aux choix :

Sauces Maison : Reblochon, Bleu, poivre vert.

Accompagnements/salades :

riz safrané et trilogie de poivrons.

Gratins : pommes de terre ou de courgettes

Frites*.



Pistes noires :

Crèmeux du jura :

22.00 €

(Fromage de vache fondu 250 g, pommes de terre, crème ciboulette, charcuteries et salade)

Tartiflette tatin, salade (spécialité du 5a7) :

26,00 €

(Pommes de terre, oignons, poitrine de porc, crème de reblochon)

Origine des viandes : Rhône-Alpes, France et Union Européenne
nos produits surgelés sont marqués d'un *



Piste Marmotte : (- 12 ans)

Nuggets* , jambon blanc, pilons de poulet & frites*	10.50 €
et 1 boisson au choix : sirop, jus pomme ou orange, coca-cola	

Snacking

Petite salade :	6.00 €
<small>(Charcuteries, fromages de Savoie, accompagnés de cornichons, beurre)</small>	
Assiette de frites (400g) :	6.50 €
<small>(Frites 9/9, env. 350g)</small>	
Chuncks de poulet :	8.50 €
<small>(Filets de poulets pané x6, sauces barbecue ou tartare)</small>	
Soupe de potimarron :	9.50 €
<small>(Potimarrons, oignons, pomme de terre, sel, poivre, emmental râpé & croutons)</small>	
Pilons x3 de poulet frites/salade :	15.50 €
<small>(3 Pilons de poulets, frites*, salade)</small>	
Tenders x3 frites/salade :	15.50 €
<small>(Filets de poulets corn-flakes, frites/salades sauces barbecue ou tartare)</small>	
Croque-monsieur maison :	15.00 €
<small>(Pain de mie, béchamel, jambon blanc, fromage râpé, frites*, salade)</small>	
Salade Savoyarde :	16,50 €
<small>(Salade, jambon cru, dés de fromages, tomates confites, oignons rouge et croutons)</small>	
Croque Reblochon maison :	16.50 €
<small>(Pain de mie, béchamel, jambon blanc, Reblochon Savoie, fromage râpé, frites*, salade)</small>	
Planche Savoyarde :	18.00 €
<small>(Charcuteries, fromages de Savoie, accompagnés de cornichons, beurre)</small>	

Fromages et desserts

Assiette de fromages :	8.00 €
<small>(Abondance, Tomme et Reblochon)</small>	
Fondant chocolat* chantilly :	7.50 €
Crème brûlée :	6.00 €
Mousse chocolat maison :	8.00 €
Tiramisu aux spéculos :	8.00 €
Café ou Thé gourmand :	12.00 €
<small>(Café ou thé, accompagné de 3 mignardises)</small>	
Glaces enfants : Haribo, reine des neiges.	4,00 €

Carte des vins

Verre 12.5cl

Btle 75cl

Vins Blanc :

Savoie :

Jongieux	5.00 €	
Roussette « Altesse » Domaine St romain	6.50 €	29.00 €

Vin doux naturel :

Muscat de Mireval AOP Cave de Rabelais « Cuvée n°34 »	8.50 €	
--	--------	--

Languedoc AOP :

Beauvignac Picpoul de Pinet		22.00 €
-----------------------------	--	---------

Loire AOP :

Sancerre 2022 Domaine de la jolive		40.00 €
------------------------------------	--	---------

Bourgogne :

Bourgogne 2021 « Aligoté »	6.50 €	29.00 €
Santenay 2021 « Les Hâtes »		40.00 €
Chassagne-Montrachet 2020 « Clos Devant »		58.00 €

Vins Rosé :

Mas des Oliviers Faugères AOP	6.50 €	29.00 €
Ultimate côtes de Provence AOP		34.00 €
Ultimate côtes de Provence Magnum AOP		65.00 €
Château Ste marguerite Cru classé « fantastique »		42.00 €

Pichet : (rouge, rosé et blanc)

Le verre (15 cl) : 5.00 € $\frac{1}{4}$ l : 9.00 € $\frac{1}{2}$ l : 16.50 €

Vins Rouge :

Savoie :

Mondeuse Jongieux AOP 6.50 € 29.00 €

Languedoc AOP :

Pic Saint Loup 2019 (AOP) « Saint Hubert » 29.00 €

Loire AOP :

St Nicolas de bourgueil « la chevalerie » 26.00 €

Côtes du Rhône :

Les Partides AOP 5.00 € 22.00 €

Crozes-Hermitage AOP 36.00 €

Châteauneuf-du-Pape 2014 (AOC) 45.00 €

Réserve Magnum 2019 (AOP)
« Famille Perrin » (150 cl) 42.00 €

Bourgogne :

Pinot noir 2019 (AOP) « Bourgogne » 6.00 € 29.00 €

Santenay 2019 (AOP) « Vieilles Vignes » 36.00 €

Pommard 2019 (AOP) « Les Noizons » 64.00 €

Beaujolais :

Moulin-à-vent 2019 (AOP) « Mommessin » 34.00 €

Bordeaux :

Petit verdot 2016 (AOC) « Hors-série Bordeaux » 28.00 €

Agneau Rouge 2018 (AOP) « Bordeaux » 6.00 € 29.00 €

Mouton Cadet Réserve 2017 (AOC)
« Saint Emilion » 38.00 €

Cocktails

Cocktail du moment :

10.00 €

Long drinks (25cl) 12,00 € :

Téquila sunrise :

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine.

Américano :

Campari, martini rouge, Orange et perrier.

White-Russian :

Vodka, liqueur de café, lait.

Cosmopolitan :

Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry.

Bloody Mary :

Vodka, jus de tomate, Worcester-sauce, citron, sel au cèleri, tabasco.

Mojito/passion :

Rhum, citron vert, sucre de canne, angostura, menthe, perrier/purée passion.

Piña-colada :

Rhum, lait et crème de coco, jus d'ananas.

Cuba libre :

Rhum, citron vert, sucre de canne, coca-cola.

Negroni :

Campari, Martini rouge, gin.

Apérol/Campari Spritz :

Apérol/Campari, prosecco, eau gazeuse, orange.

Short drinks (7cl) 12,00 € :

Caipirinha/roska :

Cachaça ou vodka, citron vert, sirop de sucre de canne et roux.

Daiquiri :

Rhum, citron frais pressé, sirop de sucre de canne.

Blue lagoon :

Vodka, curaçao bleu, jus de citron frais pressé.

Margarita :

Tequila, triple sec, jus de citron frais pressé.

Amaretto Sour :

Liqueur d'amande, jus de citron frais, sucre.

Expresso Martini :

Vodka, liqueur de café, café, sirop de sucre de canne.

Les sélections du 5a7siete (25cl) 13.50 € :

Tarte tatin :

Cognac, mandarine impériale, jus d'orange.

Roi lion :

Téquila, vodka, jus de la passion, jus de pêche, jus de citron.

Les sans-alcools (25 cl) 7.00 € :

Vitaminé :

Jus de pamplemousse, jus d'orange, jus de citron.

Verger :

Jus de pomme, jus de pêche, Purée de poire.

Diable vert :

Jus de pomme, jus de fraise, Menthe fraîche.