

DE	TOUS LES JOURS	
10H À 11H30	●	Le Petit-déjeuner
DE		
12H À 14H30	●	Le Déjeuner
DE		
14H30 À 19H	●	La carte de l'après-midi
DE		
19H À 21H30	●	Le Dîner

MAISON
FABER LASCOMBES
RESTAURANTS

AVRIL 2023

4, Esplanade de Pontac - 33300 Bordeaux - +33 (0)5 64 31 05 40 - www.le7restaurant.com

LA CARTE

LES COCKTAILS

Le Sun'7 14€

Cidre rosé, crème de framboise,
jus de citron vert, sirop de menthe

Cocktail frais et acidulé

Le 7^e Pêché 14 €

Gin Botanist, Tonic Archibald gentiane-gingembre,
épice des « Docks des épices » de votre choix :
baies de Timur, baies roses, fleurs de jasmin
ou fleurs d'Hibiscus

Un classique d'été à redécouvrir

Cocktail Lillet 14€

Lillet Blanc, armagnac, jus de raisin blanc, limonade

Une douce fraîcheur aux notes locales

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne brut 16 €

Coupe de champagne blanc de blancs 19 €

Dégustation de caviar 65 €

Caviar Oscietre de la maison Sturia (10g)
accompagné de deux coupes de Champagne Brut
Barons de Rothschild

SANS ALCOOL

Cocktail de fruits de la Maison Meneau 9€

Jus de fruits et smoothies bio de la Maison Meneau 8 €

Pomme, raisin blanc, pamplemousse, orange, tomate,
orange-carotte, smoothie fraise-banane, smoothie mangue
passion, thé glacé pêche, thé glacé Hibiscus fleur de sureau

Sirop bio de la Maison Meneau 3 €

Grenadine, menthe, violette, citron, passion, fraise, pêche

Eau des Abatilles, source d'Arcachon 7 €

Plate et pétillante, 75cl

Eau des Abatilles, source d'Arcachon 4 €

Plate et pétillante, 50cl

Coca cola, Coca Zéro, limonade 6 € **Tonic Archibald** 9 €

Gentiane-Bergamote ou Gentiane-Gingembre

RETROUVEZ DANS NOS
IPAD LA CARTE DES
VINS ET DIGESTIFS DU
RESTAURANT
PANORAMIQUE « LE 7 »



LE COIN DES GLACES

Coupe de saison Framboise, citron vert, basilic	10 €
Coupe Gourmande Chocolat, stracciatella, caramel	10 €
Parfum au choix – à l'unité <i>Maison artisanale « Fleur de glace » :</i> Crèmes glacées : chocolat, vanille, café, caramel, Sorbets : fraise, framboise, citron vert, basilic <i>Nos glaces maison :</i> Stracciatella, miel	4 €
Supplément chantilly	3 €
Supplément sauce chocolat chaud Guanaja - Valrhona	3 €

« VOIR BORDEAUX SE RÉVEILLER
ET S'ENDORMIR... »

NOS BOISSONS CHAUDES

Café de la Maison Soubira	3 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud Valrhona Guanaja	6 €
Café Gascon/Irish Coffee	12 €
Thés et infusions de chez Chris'teas à Bordeaux	6 €

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Le plat du jour	21 €
La formule du jour Le plat du jour et dessert du jour	29 €

LE MENU DU CHEF

SELON LA SAISON – UN DÎNER UNIQUE

LE SOIR – 70 €

Amuse-bouche - Entrée - Plat
- **Pré dessert & Dessert** –
(Supp Assiette de fromages 8€)

LE MENU ENFANT *

15 €

*Offert le mercredi
(hors vacances scolaires)*

Suprême de volaille*

OU

Filet de poisson
petits légumes

Coupe glacée

* Menu jusqu'à 12 ans

LA CARTE DE LA SAISON

DE NOTRE CHEFFE MARGOT DUTOUR

LES ENTRÉES

Tarte à la truffe de Guillaume Gé, menthe, ricotta et petits pois	22 €
Langoustines laquées au café, concombre, kiwis et jus de carcasse ultra léger	22 €
Tartare végétal Tartare de betterave, persil, échalote, huile d'olive extra vierge, sarrasin croustillant	22 €
Œuf bio cuit « parfaitement », asperges dans tous leurs états de Frédérique, caviar de la maison Sturia	23 €

LES PLATS DE SAISON

Légumes de Gironde* farcis, crémeux et crus, croustillant de sarrasin, perles vertes	34 €
Volaille du Sud-Ouest, lentilles bio fumées de la ferme Sain'Biose, salade de pousses et herbes sauvages, jus de poulet	35 €
Cochon du Limousin, déclinaison de fèves et piquillos, jus réduit	35 €
Poisson sauvage selon la pêche, asperges rôties, condiment betterave-framboise, beurre blanc au citron vert	36 €

*plat végétarien

Origines viandes
Volaille, cochon : France

LA CARTE DE LA SAISON

DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE MARILOU TAMARELLE

LES DESSERTS

Une abeille a fait le printemps* Crème chocolat blanc citronnée, sablé reconstitué pistache, crème glacée miel	14 €
Fleur de Vacherin* Coque de meringue, fraises de Frédérique à la verveine, rhubarbe en texture, chantilly vanille, sorbet Mara des bois	14 €
Harmonie Bordelaise* Namelaka chocolat Guanaja lacté, ganache montée Guanaja noir, gelée et réduction de vin rouge, tuile grué, glace stracciatella et siphon vin rouge	14 €
Le Gourmand Café ou thé accompagné de mignardises	14 €

* Ces desserts sont disponibles sans gluten à la demande

LES FROMAGES

Assiette de fromages, de notre fromager Pierre Rollet	15 €
---	-------------

LE PAIN ET LE BEURRE

Serge notre boulanger au Pétrin Moissagais
Utilise de la farine de blé bio écrasé à la meule
ainsi que de la farine de tradition « Label Rouge ».
Les pains sont cuits dans un four au feu de bois long
de 6 mètres datant de 1765 sous le règne de Louis XV.

Beurre de Bordeaux
De fabrication artisanale, leurs beurres sont issus
d'une maturation lente des meilleures matières
premières sélectionnées avec rigueur par Sébastien
et François.