



LE 7 RESTAURANT  
Panoramique - La Cité du Vin







# LE 7 RESTAURANT

Panoramique - La Cité du Vin



## LE 7 - RESTAURANT PANORAMIQUE

4, ESPLANADE DE PONTAC  
33300 BORDEAUX

TEL : +33 (0)5 64 31 05 40

[www.le7restaurant.com](http://www.le7restaurant.com)

Capacité : 70 places assises à l'intérieur,  
30 places en terrasse semi-couverte

OUVERT 7/7 JOURS DE 10H À 23H

Ascenseur avec accès direct au restaurant le 7

CETTE PREMIÈRE ANNÉE, NOUS AVONS  
ACCUEILLI PLUS DE 76500 COUVERTS

Plat du jour à 18€  
Formule du jour à 25€  
Portion dégustation internationale à 7€  
Entrée à 15€  
Plat à 27€  
Dessert à 12€

Cuisine de produits locaux et de saison  
aux saveurs du monde

500 références 50 pays  
producteurs de Vin

Les 25 icônes du bordelais  
32 vins au verre

Contact : [contact@le7restaurant.fr](mailto:contact@le7restaurant.fr)  
Contact presse : [stessy@nicolaslascombes.fr](mailto:stessy@nicolaslascombes.fr)  
Directrice de salle : Julie Dourville  
Chef exécutif : Bruno Grand-clément  
Chef sommelière executive : Lucie Dussillols



# LE 7 RESTAURANT

Panoramique - La Cité du Vin

« POUR FAIRE DU BON , IL FAUT FAIRE DU TRÈS BON »

AUGUSTE ESCOFFIER

## VOIR BORDEAUX SE RÉVEILLER ET S'ENDORMIR....

**LE 7** est le restaurant panoramique de La Cité du Vin, situé au 7<sup>ème</sup> étage de l'œuvre architecturale d'architectes Anouk Legendre et Nicolas Desmazières du cabinet XTU.

La vue panoramique offerte sur le port de la lune évolue au fil de la journée, la lumière naturelle du matin cédant la place aux lumières du soir de la ville.

Le soleil sur ce bâtiment miroir se lève à l'est sur la Garonne pour le petit déjeuner, et se couche sur la ville, à l'ouest, pour le dîner. Vous aurez la plus belle vue sur Bordeaux que puisse offrir un restaurant.



## L'ORIGINE

Le chiffre a son importance et chacun y trouve son sens : le 7<sup>ème</sup> restaurant de Nicolas Lascombes, 7<sup>ème</sup> étage de La Cité du Vin, un lieu où il est possible de succomber à un des 7 pêchés capitaux (la Gourmandise), Le 7 chiffre porte-bonheur, Le 7 chiffre magique...

Notre Chef Exécutif Bruno Grand-Clément, habitué au travail en altitude, puisqu'il était sous-chef du Jules Verne à la Tour Eiffel, nous a élaboré une carte généreuse, qui propose des produits régionaux et de saison, cuisinés aux saveurs du monde. Une juste alliance du savoir-faire bordelais et des influences des autres civilisations du monde.

Le défi est d'autant plus ambitieux que les contraintes techniques sont réelles : cuisine de 40M<sup>2</sup>. du stockage limité et des contraintes de sécurité liées à l'extraordinaire du bâtiment. Un lieu unique au monde.

« IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE DANS UNE BOUTEILLE DE VIN QUE DANS TOUS LES LIVRES »

Louis Pasteur 1822-1895

C'est en grand amateur de vin que Nicolas Lascombes propose une sélection, universelle et bordelaise, de plus de 500 vins, représentant 50 pays. Les 25 grandes icônes du bordelais sont présentes ainsi qu'une sélection de 32 vins au verre. Les petites productions ne sont pas oubliées et l'idée maîtresse reste le plaisir et la découverte pour tous les budgets.

Des accord mets et vin sont suggérés pour chacun de nos plats. Lucie Dussillols, qui a enrichi son expérience au Jules Verne et auprès d'Anne-Sophie Pic, vous fera découvrir ses coups de cœur et s'adaptera à vos palais. Jimi Hwang, qui a enrichi son parcours dans de grandes maisons, notamment auprès de M. Gagnaire, vous donnera également de précieux conseils.

Tous les jours de la semaine, vous sera proposé un plat du jour (18€) que vous pourrez déguster ensuite avec un verre en accord (formule à 25€ : plat et 1 verre).



# LE 7 RESTAURANT

Panoramique - La Cité du Vin

## LA CARTE

### LE 7 RESTAURANT PANORAMIQUE,

n'est pas seulement un restaurant, c'est un lieu de vie en continu : on y mange de 10H à 23H, du salé et du sucré ... Au 7, il n'y a pas d'heure pour se restaurer ou boire un verre.

Que mangeons nous au 7 : la carte se veut moderne dans la proposition.

Des plats au format dégustation pour inciter à la découverte : « Le foie gras Chine » accompagné d'une julienne de légumes et de nouilles sautées dans un bouillon asiatique juxtapose « le Thon Navarre » mariné à l'huile vierge, ail et piquillos confits, tartare de courgettes.

Mais aussi des plats pour les locavores : le filet de bœuf de Blonde d'Aquitaine, pommes Anna, sauce bordelaise. Pour l'histoire culinaire, c'est Adolphe Dugléré, cuisinier Bordelais qui a créé la pomme Anna, c'est assurément un clin d'œil de notre Chef à ce cuisinier du cru, de talent.

Les belles pièces de poissons sont aussi présentes avec « Le Turbot à la Plancha, purée de pommes de terre, julienne de légumes, sauce grenobloise ».

Le croustillant de Guanaja 70% : des palets croustillants, un crémeux de chocolat avec sa tuile au gruë de cacao. Vous pouvez également repartir avec la tablette de chocolat du 7, subtil mélange de cacao fin, dans son étui raffiné.

Le Dimanche, notre proposition est étoffée, avec des plateaux de fruits de mer : coquillages et crustacés, bar à huîtres avec les huîtres "Royale" de M. David Hervé.

Notre objectif avec notre proposition du 7 Restaurant panoramique : donner du plaisir car :

*« Le plaisir le plus délicat, est de faire celui d'autrui »  
Jean de la Bruyère 1645-1696*

### LES VIANDES D'EXCEPTION DE M. METZGER

À l'heure où les consommateurs s'intéressent de très près à leur alimentation, nous avons choisi de sélectionner nos fournisseurs. C'est pourquoi nous travaillons avec les Frères Metzger, boucherie éthique et responsable.

Bouchers depuis des générations, Olivier et Franck Metzger proposent des viandes d'exception aux origines et labels certifiés : Génisses de Bourgogne, Limousines, Black Angus, Noire de Baltique, Montbéliarde. Ils connaissent les éleveurs, garantissent transparence et traçabilité tout en développant le savoir-faire familial.

Ils éduquent leurs clients à consommer moins mais mieux. Ils travaillent avec les plus grandes toques de France depuis le marché de Rungis : Jean-François Piège, Yannick Alléno, Alain Ducasse, Joël Robuchon notamment.

Couleur, saveur, arôme, jutosité, tendreté : déguster cette viande suscite des émotions uniques, que nous vous invitons à découvrir ...

### LE MARAÎCHER VOYAGEUR JULIEN MAGNIEZ

En cohérence avec cette prise de conscience du consommateur où manger est un acte citoyen, nous accompagnons nos plats des légumes de Julien Magniez «le Maraîcher Voyageur», à la tête d'un petit domaine familial de 3,5 hectares en agriculture paysanne et agroécologie.

Ce jardinier-maraîcher, lauréat du concours Fermes d'Avenir, réserve aux restaurants de Nicolas Lascombes ses meilleurs légumes de variétés anciennes les plus goûteuses, cultivées et récoltées à la main, sans aucun produit chimique

« LE PLAISIR LE PLUS DÉLICAT, EST DE FAIRE CELUI D'AUTRUI »

JEAN DE LA BRUYÈRE 1645-1696





# LE 7 RESTAURANT

Panoramique - La Cité du Vin

## LES ACTEURS DU RESTAURANT PANORAMIQUE LE 7

### NICOLAS LASCOMBES GÉRANT

Nicolas Lascombes, gérant de plusieurs restaurants à Bordeaux (La Brasserie Bordelaise, La Terrasse Rouge, l'Hôtel de la plage, le Puy Paulin, Le Bistrot des Girondins) a pour objectif, avec le restaurant Le 7 de « garder l'esprit ouvert sur les autres, de proposer convivialité, accueil, partage, et découverte ». « Le client reste pour nous au centre de ce lieu de vie avec une vue à couper le souffle »

### JULIE DOURVILLE RESPONSABLE DE SITE

Diplômée de l'Institut Vatel à Bordeaux, Julie a commencé sa carrière au Canada et en Nouvelle-Zélande. Puis, elle poursuit son expérience professionnelle dans la restauration gastronomique, notamment au restaurant La Grand'Vigne 2 étoiles Michelin aux Sources de Caudalie à Bordeaux-Martillac, au restaurant Le Gourmet à La Coquillade en Provence, et à La Grande Maison à Bordeaux. Elle intègre l'équipe du restaurant Le 7 dès l'ouverture en 2016, pour aujourd'hui en prendre la direction.

### LUCIE DUSSILLOLS CHEF SOMMELIÈRE EXÉCUTIVE

Lucie a travaillé à Paris pendant près de dix ans aux côtés du chef Alain Ducasse et de la chef Anne-Sophie Pic. Elle a rejoint les équipes de Nicolas Lascombes il y a bientôt deux ans, pour préparer l'ouverture du 7 restaurant panoramique. Son métier est avant tout une passion : le partage des connaissances avec les équipes, la sélection des vins, et le conseil clients font partis de son quotidien.

« Aujourd'hui, le restaurant Le 7 est pour moi l'opportunité de continuer le perpétuel apprentissage de mon métier et de partager encore un peu plus ma passion. »

### BRUNO GRAND-CLÉMENT CHEF EXÉCUTIF

Bruno Grand-clément a acquis son expérience au sein du Restaurant le Jules Verne à la Tour Eiffel pendant 15 années, à l'époque de Mr Alain Reix et ensuite avec Mr Alain Ducasse. Autant vous dire que le travail « en altitude », il connaît. Bruno a rejoint les équipes de Nicolas Lascombes il y a bientôt 2 ans. Il saisit alors l'opportunité de participer à ce projet d'envergure qui le ramène encore une fois vers ses passions; l'art, la culture, l'histoire...et bien sûr la gastronomie.

Bruno a pour ambition de faire redécouvrir les classiques et de les marier aux saveurs des autres pays du monde.

Le Vin uni les hommes, la cuisine les fédère. Voilà des valeurs humaines que nous souhaitons faire nôtre.

### DJORDJE ERCEVIC CHEF DE CUISINE

Après un apprentissage auprès de grands Chefs étoilés à Londres et sur le bassin d'Arcachon (La Guérinière), c'est dans un établissement bordelais que Djordje obtient 2 fourchettes au Guide Michelin pour sa cuisine au restaurant le « Vin Rue Neuve ». Il prend la place de Chef du restaurant Le 7 en Juin 2017.

### MARILOU TAMARELLE CHEF PÂTISSIÈRE

Diplômée de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française, Grégoire Ferrandi, Marilou a débuté sa carrière dans de prestigieuses maisons parisiennes, notamment au Mandarin Oriental aux côtés de Thierry Marx ou encore au Four Seasons Hotel George V.

Amoureuse de son métier, c'est avec beaucoup de passion et de créativité qu'elle ravie les papilles de nos convives, avec ses succulents desserts.

« QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VINS, MAIS GOÛTE DES SECRETS. »  
SALVATOR DALI





RESTAURANTS  
**NICOLAS LASCOMBES**  
VRAIS GOURMANDS & FRANCS BUVEURS

[WWW.NICOLASLASCOMBES.FR](http://WWW.NICOLASLASCOMBES.FR)