

Cuisine conviviale



Après-ski festifs

Carte d'hiver 2023

OUVERT DE NOVEMBRE À AVRIL | VAL THORENS

Tirage 300 exemplaires - Papier 170g

ANTIPASTI
À PARTAGER

VÉRITABLES PIZZAS
FAITES MAISON

VIANDES GRILLÉES
& POISSONS

PASTAS &
RISOTTOS



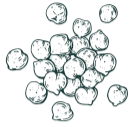
ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia Marinara 16€

Sauce tomate, ail, origan
& huile d'olive

Tomato sauce, garlic,
oregano & olive oil



Houmous 16€

& focaccia maison

Hummus &
homemade focaccia



Tarama truffé 18€

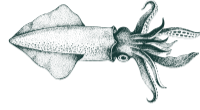
Tarama à la truffe

Truffle-flavoured taramasalata

Focaccia truffée 23€

Crème & huile de truffe

Truffle cream and oil



Chipirons grillés 21€

Au piment d'Espelette
& crème de poivrons

Grilled squid with Espelette
pepper & sweet pepper cream



Pata Negra 25€

Pata Negra
affinée 24 mois

24-month-old
Iberian cured ham

SALADES & SOUPE

Fresh salads & soup

La Romaine 24€

Coeur de Romaine, poulet, focaccia, parmesan,
oignon, tomate confite & sauce Caesar

Heart of Romaine, chicken, focaccia, parmesan, onion,
preserved tomato and Caesar sauce

La Soupe du jour 17€

Carte blanche du Chef

Soup of the day

La Burrata 23€

Burrata 125g, crème de petits pois truffée, pesto de roquette,
tomate cerise & pomme Granny Smith

Burrata 125g, pea cream with truffle, rocket pesto, cherry tomato,
Granny Smith apple

Le Buddha Bowl 22€

Quinoa, grenade, mangue, patate douce, edamame,
pousse de soja, coriandre, sauce thaï

Quinoa, pomegranate, mango, sweet potato, edamame,
soya bean sprouts, coriander, Thai sauce



HUITRES DU BASSIN D'ARCACHON

Oysters from the Bay of Arcachon

L'ouverture du Roc Seven Cap Ferret l'été dernier a été pour nous l'occasion de faire de nouvelles rencontres que nous souhaitons partager avec vous. Parmi celles-ci, l'ostréiculteur Denis Bellocq (6ème génération). Nous vous proposons de découvrir ici ses huîtres n°4, élevées dans la zone d'affinage la plus propice du Bassin d'Arcachon: au sud-ouest du Grand Banc, au sud de l'île aux Oiseaux.

The opening of the Roc Seven Cap Ferret this past summer proved the opportunity to meet many new faces which we wanted to share with you. One of them is oyster farmer Denis Bellocq (6th generation) We invite you to experience his N°4 oysters, raised in the most auspicious maturing zone of the Arcachon Bay: south-west of Grand Banc and south of Ile aux Oiseaux.

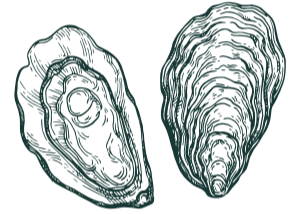
N°4 de Chez Denis Bellocq

Cabane du Mimbeau

Les 6 18 €

Les 9 27 €

Les 12 36 €



ENVIE DE PÂTES & RISOTTO

Craving for pasta & risotto

Paccheri Cacio & Pepe 21€

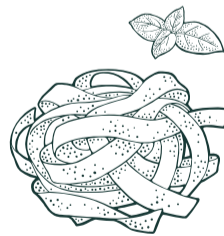
Pecorino & poivre noir

Pecorino cheese & black pepper

Paccheri à la truffe 33€

Crème de truffe & copeaux de truffe

Truffle cream & truffle shavings



Linguine all'arrabbiata 23€

Sauce tomate piquante & Stracciatella

Spicy tomato & stracciatella sauce

Risotto aux champignons 28€

Champignons du moment

Seasonal mushrooms



PIZZA

Margherita 18€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive, origan, basilic
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, olive oil, oregano, basil

Veggie 23€

Sauce tomate au basilic, aubergine, courgette, artichaut, tomate confite
Tomato sauce with basil, aubergine, courgette, artichoke, preserved tomato

Formaggi 24€

Crème de ricotta, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, fontina, taleggio
Ricotta cream, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, fontina, taleggio

Diavola 23€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive, ventricina piquante
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, olive oil, spicy ventricina

Calabrese 24€

Pesto de poivrons, ricotta, mozzarella Fior di Latte, Bresaola
Sweet pepper pesto, ricotta cream, Fior di Latte mozzarella, Bresaola ham

°Fahrenheit Seven 26€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, roquette, burrata, jambon de Parme, tomate confite
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, rocket, burrata, Parma ham, preserved tomato

Tartufo 30€

Crème truffée, mozzarella Fior di Latte, jambon truffé, tomate confite, basilic, copeaux de truffe
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, truffle-flavoured ham, preserved tomato, basil, truffle shavings

BURGER SIGNATURE

"Bombolone" Burger 28€

Bun pizza, steak hâché 180g, tomate confite, cheddar, sauce burger, roquette & frites
Pizza bun, 180g minced beef steak, preserved tomato, cheddar, burger sauce & rocket, served with French fries

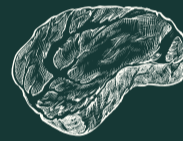


LES CRUS

Servis avec des frites
Served with French fries



LES POISSONS



LES VIANDES

Le Tigre qui Pleure 26€

Tigre Qui Pleure & wakamé
Thai marinated beef & wakamé



Le Poulpe 32€

Poulpe grillé, piperade & ventricina piquante, sauce Chimichurri
Grilled octopus, piperade & spicy ventricina, Chimichurri sauce



Le Veau 37€

Côte de veau à la Milanaise, roquette & parmesan
Milanese style veal chop, rocket & parmesan

Le Boeuf & l'Huître 29€

Tartare de boeuf & huîtres à l'italienne
Beef tartar with Italian-style oysters

Le Homard 34€

Lobster roll, frites & salade
Lobster roll served with French fries & salad

Pulled Pork burger 26€

Bun, porc effiloché à l'asiatique, coleslaw, salade, sauce aigre-douce
Bun, pulled pork, coleslaw, salad, sweet and sour sauce

Le Thon 28€

Tartare de thon aux agrumes & Straciatella
Tuna tartar with citrus fruits & straciatella

La Mer 22€

Soupe de poisson, croûtons & beaufort rapé
Fish soup, crouton & grated Beaufort cheese

La Volaille 32€

Suprême de volaille, pommes de terre Ratte & sauce morilles
Chicken supreme, Ratte potatoes & morel sauce

NOS VIANDES D'EXCEPTION

de la boucherie Metzger
by the Metzger Brothers

Noix d'entrecôte 45€

Noix d'entrecôte 300g
Race Aberdeen Angus

300g rib steak (Aberdeen Angus)

Accompagnement au choix
Choice of side dishes

Bavette à partager 139€ / kg

Race Black Angus USA
Minimum 500g

F flank Steak to share
(Black Angus, USA)
Minimum 500g

Accompagnement au choix
Choice of side dishes

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT...

Side dishes

Frites 7€

French fries

Coeur de Romaine 6€

Heart of Romaine lettuce

Pommes de terre Ratte 7€

Ratte potatoes

Pommes de terre Ratte à la truffe 9€

Truffle-flavoured Ratte potatoes

Linguine sauce tomate 6€

Linguine with tomato sauce

Légume de saison 7€

Seasonal vegetables

ENVIE DE DOUCEUR

Desserts

Le Chocolat 12€

Pâte de cacao, brownie,
confit au fruit de la passion
& ganache chocolat

Cocoa paste, brownie, candied passion
fruit & chocolate ganache

Le Citron 12€

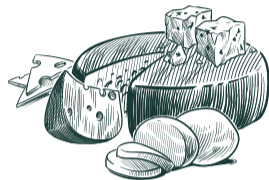
Tarte citron,
crème citron, meringue
& pralin aux noisettes

Lemon tart, lemon cream,
meringue & hazelnut praline

Le Caramel 12€

Éclair au caramel à la fleur
de sel & pommes confites
au caramel

Caramel éclair with fleur de sel
& caramel candied apples



Le Fromage 14€

Sélection de fromages affinés

Selection of mature cheeses

Le Fondant 12€

Fondant aux chocolats sans gluten,
glace vanille

Chocolate fondant &
vanilla ice cream



À PARTAGER

Le Paris-Val Tho 24€

Eclair à partager
façon Paris-Brest

Eclair to share
like a Paris-Brest

PETITS SKIEURS

Kids menu

Poulet 15€

Aiguillettes de poulet & frites

Thin strips of chicken
served with French fries

Pizza 15€

Margherita taille enfant

Kids size Margherita

Pasta 15€

Coquillettes & jambon

Coquillettes & Ham

& Glace Ben & Jerry's / with a Ben & Jerry's ice cream
Cookie Dough, Peanut Butter ou Choco Fudge Brownie

UN ÉTAT D'ESPRIT, 5 DESTINATIONS

À la genèse du concept °Fahrenheit Seven, il y a une amitié: celle des familles Vidoni et De Unger. Deux couples, des enfants sur les bancs de la même école et une vision commune de l'hospitalité. Leur ambition: donner un nouvel élan à l'hôtellerie de station de ski en proposant des lieux de vie cosy et festifs, pensés autour de la glisse pour vivre le ski intensément. Depuis 2016 à Val Thorens, aujourd'hui à Porto Vecchio et demain ailleurs, le concept °Fahrenheit Seven se décline en hôtels et restaurants, en station de ski comme en littoral.

« Pourquoi Fahrenheit Seven ? Fahrenheit 7°, ou -13,89 degrés Celsius, est la température à laquelle se forme le Stellar Dendrite, le flocon parfait »

Fahrenheit Seven Val Thorens Hôtel 4 étoiles, premier né de la saga °F7, le °Fahrenheit Seven Val Thorens a ouvert pour la saison d'hiver 2015/16. À l'été 2016, l'établissement est complètement rénové et remporte le trophée du Meilleur Nouveau Hôtel de Ski au Monde en 2017, puis Meilleur Hôtel de Ski en France en 2018 et 2020.

Fahrenheit Seven Courchevel En 2017, une opportunité se présente et les amis foncent.

Ils accueillent les premiers hôtes au °Fahrenheit Seven Courchevel pendant la saison 2016/17. Les travaux continuent et les extensions sont finalisées pendant l'été 2017/18 avec la mise en place de grandes suites familiales. Juste à temps pour recevoir le prix de Meilleur Nouveau Hôtel de Ski au Monde en 2018, un an après son aîné de Val Thorens !

Roc Seven Les Menuires Déclinaison du concept hôtelier version restaurant, le Roc Seven Les Menuires a ouvert ses portes en 2019. C'est le restaurant italien le plus haut des 3 Vallées, perché à 2300 mètres d'altitude au milieu des pistes. Ici, la décoration est design, la cuisine italienne, et l'ambiance, survoltée!

Roc Seven Cap Ferret Inauguré à l'été 2022, le Roc Seven Cap Ferret incarne l'esprit du Sud et avec lui, la tendresse des plaisirs simples. D'un apéritif entre amis, d'une tablée familiales, d'un dîner en amoureux, d'une soirée d'été. Le restaurant mêle différentes inspirations latines: une cuisine conviviale, des étagères qui rappellent les Cavos grecs, des tomettes et poteries espagnoles...

Casa Santini x Roc Seven En avril, le Roc Seven s'installe au cœur du Golfe de Porto-Vecchio !

La Maison °Fahrenheit Seven s'implante à Porto Vecchio, avec une nouvelle adresse Roc Seven et la reprise de l'exploitation de l'hôtel Le Goéland sous son identité historique, « Casa Santini », qui reste la propriété de Jean-Marc Santini. Son ambiance conviviale invite à lâcher-prise et vivre pleinement l'instant présent, entre plage et terrasse ombragée. Un véritable art de vivre !

Fahrenheit Seven Val Thorens

297 Rue de la Lombarde 73440 Val Thorens
valtho@fahrenheitseven.com

Fahrenheit Seven Courchevel

76 Rue du Marquis 73120 Courchevel Moriond
couch@fahrenheitseven.com

Roc Seven Les Menuires

Sommet de la Télécabine du Roc 1
menuires@rocseven.com

Roc Seven Cap Ferret

17-17bis Rue des Goélands 33970 Lège-Cap Ferret
capferret@rocseven.com

Casa Santini x Roc Seven

Avenue Georges Pompidou, 20137 Porto Vecchio
povo@rocseven.com