

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



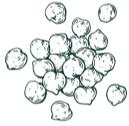
## ANTIPASTI

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€

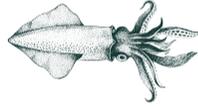
Tarama à la truffe

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.

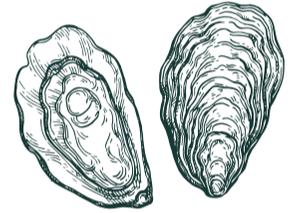
### N°4 de Chez Denis Bellocq

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€

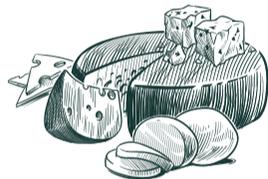
Tarte citron,  
crème citron, meringue  
& pralin aux noisettes

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