

Cuisine conviviale



Après-ski festifs

Carte d'hiver 2023

OUVERT DE DÉCEMBRE À AVRIL | LES MENUIRES

Tirage 400 exemplaires - Papier 170g

ANTIPASTI
À PARTAGER

VÉRITABLES PIZZAS
FAITES MAISON

INCONTOURNABLES
ITALIENS

PASTAS &
RISOTTOS



Veuve Clicquot x Roc Seven Les Menuires

En 2022, Veuve Clicquot célèbre son 250^{ème} anniversaire. 250 ans d'héritage, de savoir-faire et d'audace qui continuent de bâtir son mythe. Pour l'occasion, le Roc Seven Les Menuires donne vie à une terrasse dédiée à la Maison Veuve Clicquot, nichée en haut des pistes. Venez découvrir une expérience unique et mémorable au sein de la Bulle Veuve Clicquot...

In 2022, Veuve Clicquot celebrates its 250th anniversary. 250 years of heritage, know-how and audacity that continue to build its myth. For the winter season, Roc Seven Les Menuires gives life to a terrace dedicated to the Veuve Clicquot House, nestled at the top of the slopes. Come and discover a unique and memorable experience within the Veuve Clicquot Bubble..

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION.

ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia Rossa 16€

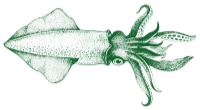
Huile d'olive parfumée
à l'ail et au thym

Garlic and thyme-infused olive oil



Focaccia truffée 23€

Crème & huile de truffe
Truffle cream & oil



Calamars frits 24€

À la calabrese, sauce aioli

Calabrese-style fried calamari
& aioli sauce



Charcuteries italiennes 27€

Jambon de Parme, mortadelle aux
pistaches, bresaola, ventricina

Parma ham, mortadella with
pistachio, bresaola, ventricina

Tonno Vitellato 21€

Thon rouge mariné &
mayonnaise de veau

Marinated red tuna
& vitello tonnato mayonnaise

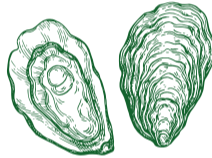
Huîtres n°4 Cabane du Mimbeau

Denis Bellocq

Les 6 18 €

Les 9 27 €

Les 12 36 €



Veuve Clicquot

Découvrez l'excellence des cuvées Brut Carte jaune, Rosé
et La Grande Dame, accompagnées de nos plats signature :

Risotto Tartufata au champagne 33 €
Dos de cabillaud basse température 32 €
Coupe de Veuve Clicquot Brut (12cl) 16 €

Discover the excellence of the Brut Carte Jaune, Rosé and La
Grande Dame cuvées, associated with our signature mains :

Tartufata Risotto with champagne 33 €
Low temperature Cod 32 €
Glass of Veuve Clicquot Brut (12cl) 16 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SALADES & SOUPE

Fresh salads & soup



La Romaine 24€

Salade Romaine, tomates confites, copeaux de parmesan,
aiguillette de poulet, focaccia au romarin

Romaine lettuce, confit tomatoes, parmesan shavings, chicken
tenderloin, focaccia with rosemary

La Burrata 26€

Burrata à la truffe noire, bresaola, roquette & tomates datterino
Black truffle burrata, bresaola, rocket & datterino tomatoes

Gaspacho à l'italienne 23€

Tomates, concombres, basilic, mozzarella di Buffalo,
focaccia, origan

Tomatoes, cucumber, basil, di Bufala mozzarella, focaccia & oregano

ENVIE DE PÂTES

Pastas

Linguine Cacio & Pepe 21€

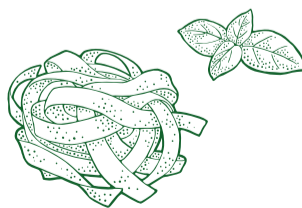
Pecorino & poivre noir

Pecorino cheese & black pepper

Linguine Carbonara 23€

Véritable recette à l'italienne

Authentic Italian Pasta Carbonara



Linguine alle Vongole 27€

Aux palourdes

Linguine with clams

Paccheri ai Pomodori 21€

Pulpe de tomates, tomates datterino jaunes & rouges, tomates cerises
Paccheri with four-tomato sauce

Paccheri alla Calabrese 23€

Sauce tomate, Nduja, datterini, stracciatella

Tomato sauce, Nduja, datterino tomatoes, stracciatella

Risotto alla Zucca 26€

Crème de courge, crème de burrata & guanciale
Cream of pumpkin, burrata cream & guanciale

Risotto Tartufata 33€

Champagne & crème de truffe blanche
Champagne & white truffle cream

Épicé / Spicy



Vegan



Végétarien / Veggie



Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Net price in euros, service included

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, poivrons, courgettes, artichauts, roquette, tomates confites
Tomato sauce with basil, pepper, courgette, artichoke, rocket, candied 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, ventricina, huile d'olive, basilic
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, ventricina, olive oil, basil

Napoli 22€

Sauce tomate au basilic, anchois, câpres, olives, basilic, huile d'olive
Tomato sauce with basil, anchovies, capers, olive, basil, olive oil

Parma & Bufala 26€

Sauce tomate au basilic, mozzarella di Bufala, jambon de Parme 24 mois, huile d'olive, basilic
Tomato sauce with basil, mozzarella di Bufala, 24-month aged Parma ham, olive oil, basil

Carbonella 24€

Mozzarella Fior di Latte, jambon truffé, pancetta, oeuf
Fior di Latte Mozzarella, truffled ham, pancetta, egg

Saumon 26€

Mozzarella Fior di Latte, roquette, saumon fumé, crème de straciatella au citron
Fior di Latte Mozzarella, rocket, smoked salmon, lemon straciatella cream

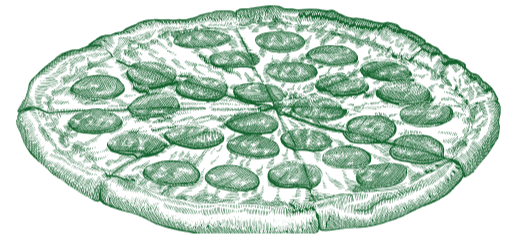
Roc Seven 26€

Sauce tomate de datterino jaune et basilic, mozzarella Fior di Latte, jambon truffé, tomate San Marzano, burrata 125g, pesto de basilic
Yellow datterino and basil tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, truffled ham, San Marzano tomato, 125g burrata, basil pesto

FORMULE MIDI

Plat du jour 22€
Today's special

Plat du jour + dessert 30€
Today's special + dessert



LES CRUS

Servis avec des frites
Served with French fries

Le Boeuf 27€

Tartare à l'italienne & mesclun
Italian-style beef tartar and mesclun

Le Thon 28€

Tartare de thon, avocat, straciatella, mesclun
Tuna tartare, avocado, straciatella, mesclun

Le Tataki 27€

Tataki de boeuf à l'italienne, roquette croustillante, parmesan & vinaigrette au piment doux
Italian-style beef Tataki, crispy rocket, mild chilli vinaigrette & Parmesan shavings



LES VIANDES & POISSONS

Le Poulpe 32€

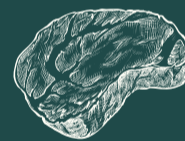
Poulpe rôti à la ventricina & crème de petits pois, pesto de basilic
Roasted octopus with ventricina & pea cream, basil pesto

Le Cabillaud 32€

Dos de cabillaud basse température, épinards poêlés & guanciale
Low temperature cod, stir-fry spinach with guanciale

La Tagliata 36€

Boeuf, roquette, tomates confites, parmesan & frites
Beef fillet, rocket, confit tomatoes, parmesan & French fries



LES CLASSIQUES ITALIENS

Le Veau 39€

Côte de veau Milanaise, & linguine sauce tomate
Milanese style veal chop & linguine with tomato sauce

La Lasagne 24€

Lasagne Bolognaise & mesclun
Meat Lasagna & mesclun

L'Osso Bucco 36€

Osso Bucco de veau & risotto au safran
Osso Bucco & saffron risotto

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Frites 7€

French fries

Frites à la truffe 9€

French fries with truffles

Coeur de Romaine 6€

Heart of Romaine lettuce

Légumes de saison 7€

Seasonal vegetables

Linguine sauce tomate 6€

Linguine with tomato sauce



ENVIE DE DOUCEUR

Desserts



Le Fromage 12€

Sélection de fromages italiens
Selection of Italian cheeses



Le Chocolat 12€

Cannolo sicilien farci à la crème chocolat
Sicilian cannolo filled with chocolate cream

Le Pain perdu 12€

Panettone au limoncello & sorbet citron vert
Panettone French toast with limoncello and lime sorbet

Le Tiramisu 12€



Affogato 10€

Crème glacée vanille, café & noisettes, arrosée à l'Amaretto
Vanilla, coffee & hazelnut ice cream, drizzled with amaretto

La Poire 10€

Poire pochée, sirop cannelle, chantilly vanillée & éclats d'amaretti
Poached pear, cinnamon syrup, vanilla whipped cream & amaretti flakes

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€

Lasagne taille enfant
Kids size meat Lasagna

**& 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 coeur 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