

Cuisine  
conviviale



Front de  
neige

Carte d'hiver 2023

OUVERT DE DÉCEMBRE À AVRIL | COURCHEVEL

Tirage 300 exemplaires - Papier 170g

ANTIPASTI  
À PARTAGER

VÉRITABLES PIZZAS  
FAITES MAISON

VIANDES GRILLÉES  
& POISSONS

PASTAS &  
RISOTTOS



76 Rue du Marquis  
73120 Courchevel

FAHRENHEIT SEVEN



## ANTIPASTI

À partager / To share

### Focaccia 15€

Origan & huile d'olive  
Oregano & olive oil focaccia



### Houmous 16€

Houmous de pois chiches à l'artichaut & focaccia maison  
Chickpea hummus with artichoke & home-made focaccia



### Focaccia truffée 21€

Crème & huile de truffe  
Truffle cream & oil focaccia



### Chipirons 19€

Au lard & piment d'Espelette, caviar d'aubergine  
Grilled squid with bacon, Espelette pepper and aubergine caviar



### Pata Negra 23€

Pata Negra affinée 24 mois  
24-month-old Iberian cured ham

## SALADES & SOUPE

Fresh salads & soup



### Le Lobster Roll 24€

Homard, laitue, coleslaw, avocat & oeuf  
Lobster Roll, lettuce, coleslaw, avocado and egg

### Le Buddha Bowl 19€

Quinoa, butternut, framboise, graines de courges, chou, pousse de soja & vinaigrette thai

Quinoa, butternut, raspberry, pumpkin seeds, cabbage, soya bean sprouts & Thai dressing

### La Burrata 21€

Jeunes pousses d'épinard, Burrata & agrumes, vinaigrette à la mandarine

Young shoots of spinach, Burrata & citrus fruit, mandarine orange vinaigrette

### La Soupe du jour 16€

Carte blanche du Chef  
Soup of the day

## 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

Craving for pasta

### Paccheri Cacio & Pepe 19€

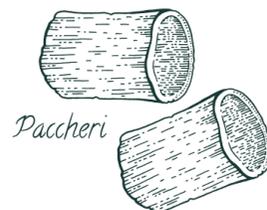
Pecorino & poivre noir  
Pecorino cheese & black pepper

### Paccheri à la truffe 28€

Crème de truffe & Stracciatella  
Paccheri with truffle cream & Stracciatella

### Risotto aux cèpes 23€

Crème de cèpes & champignons des bois  
Ceps cream & wild mushrooms



## PIZZAS

### Buffala 18€

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

### Veggie 20€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di latte, artichaut, poivron mariné, oignon rouge, aubergines confites, huile d'olive, origan  
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, artichoke, marinated pepper, red onion, confit aubergine, olive oil, oregano

### Parma 22€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di latte, jambon de Parme, huile d'olive, origan  
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, Parma ham, olive oil, oregano

### 4 Formaggi 22€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon, fontina, origan  
Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, reblochon, fontina, oregano



## LES CRUS

Servis avec des frites  
Served with French fries

### Le Boeuf 25€

Tigre Qui Pleure & wakamé  
Thai marinated beef & wakamé



## LES POISSONS

### Le Cabillaud 25€

Cabillaud rôti, Caponata d'aubergines, sauce vierge  
Roasted cod, eggplant Caponata, sauce vierge



## LES VIANDES

### Le Veau 32€

Côte de veau à la Milanaise, roquette, parmesan & tomates confites  
Milanese veal cutlet, rocket, parmesan shavings & confit tomatoes

### Le Saumon 24€

Gravlax de saumon à l'aneth, fruit de la passion, fromage blanc au Wasabi  
Salmon gravlax with dill, passion fruit, cream cheese with Wasabi

### Le Poulpe 30€

Poulpe grillé aux poivrons & chorizo, crémeux de patate douce  
Grilled octopus with sweet pepper & chorizo, creamy sweet potato

### Le Burger 26€

Burger, steak 180g, pickles, cheddar, sauce barbecue thaï, romaine, tomates, oignons frits & frites  
180g steak, pickles, cheddar, Thai barbecue sauce, romaine lettuce, tomatoes and fried onions & French fries

### Le Thon 25€

Tartare de thon, stracciatella & câprons  
Tuna tartare, stracciatella, caper berries

### La Gambas 35€

Risotto safrané & gambas rôties  
Saffron-flavoured risotto & roasted king prawns

### La Volaille 29€

Suprême de poulet aux morilles, purée de pommes de terre  
Chicken supreme with morel mushrooms, potato puree

## VIANDE D'EXCEPTION

### La Bavette 75€

Bavette 500 g à partager

Boucherie Metzger, Race Black Angus USA

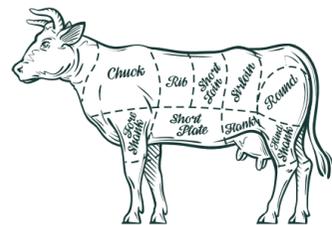
Sauce échalote

Metzger butcher's 500g Flank Steak (Black Angus, USA)

Shallot sauce

Accompagnements au choix

Choice of side dishes



## POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT...

Side dishes

### Frites 7€

French fries

### Frites à la truffe 9€

French fries with truffles

### Paccheri à la tomate...7€

Paccheri with tomato sauce

### Caponata d'aubergines 7€

Eggplant Caponata

### Purée de pommes de terre 7€

Purée

### Purée de pommes de terre à la truffe 9€

Truffle purée

Épicé / Spicy  
Vegan  
Végétarien / Veggie

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

# ENVIE DE DOUCEUR

## Desserts

### La Vanille 10€

Crème brûlée à la vanille  
Crème brûlée with vanilla

### Le Chocolat 10€

Mi-cuit au chocolat,  
crème anglaise & chantilly  
Half-cooked chocolate cake,  
custard & chantilly cream

### Le Paris-Courch 10€

Paris-Brest revisité  
praliné & myrtilles  
Our style Paris-Brest with  
praline & blueberries



### Le Tiramisu 10€

Tiramisu italien  
Italian Tiramisu



### Le Fromage 12€

Sélection de fromages affinés  
Selection of mature cheeses

# 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€

Paccheri à la tomate  
Paccheri with tomato sauce

& 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