

CUISINE
DE PARTAGE



ROOFTOP
& BAR

BIARRITZ

Roc Seven



Carte de printemps 2026

14 RUE DU PORT VIEUX 64200 BIARRITZ

Restaurant

ANTIPASTI À PARTAGER | VIANDES & POISSONS | PASTAS | COCKTAILS & CAVE À VINS

Antipasti


LE HOUMOUS  13€
Houmous vert, feta, huile d'olive & focaccia
Green houmous, feta, olive oil & focaccia
Hummus verde, feta, aceite de oliva y focaccia

LES ARANCINI 3 pièces 14€
Arancini au jambon bellota, crème truffée
Bellota ham & truffle cream Arancini
Arancini con jamón de Bellota y crema de trufa

LES HÛÎTRES N°4 x6 16€
Hûîtres du Bassin d'Arcachon x9 24€
Arcachon Bay Oysters x12 32€
Ostras de la bahía de Arcachon


LA TRUITE 17€
Gravlax de truite en carpaccio, micropousses,
beurre d'herbes au zeste de citron
Trout gravlax carpaccio, microgreens,
lemon zest herb butter
Gravlax de trucha en carpaccio, microbrotos,
mantequilla de hierbas con ralladura de limón


LA STRACCIATELLA  13€
Coeur de Burrata, tomates cerises
à l'huile d'olive & focaccia
Burrata heart, cherry tomatoes
with olive oil & focaccia
Corazón de burrata, tomates cherry
en aceite de oliva y focaccia

L'ARTICHAUT  15€
Boutons d'artichauts frits,
concassé de tomates acidulées
Fried artichoke hearts, tangy tomato concassé
Alcachofas fritas, tomates ácidos fritos

LE BELLOTA 19€
Jambon ibérique 50% Bellota
50% Bellota Iberian ham
Jamón ibérico 50% Bellota

Insalata & Carpaccio

LE CARPACCIO DE TOMATES  17€
Carpaccio de tomates anciennes,
stracciatella, crumble de parmesan
Heritage tomato carpaccio,
stracciatella, parmesan crumble
Carpaccio de tomates antiguos, stracciatella,
crumble de parmesan


ROSSO ESTATE  18€
Salade roquette, tomate, pastèque,
pêche, basilic et framboise
Rocket, tomato, watermelon, peach,
basil and raspberry salad
Ensalada de rúcula, tomate, sandía,
melocotón, albahaca y frambuesa

Supplément Burrata 125g +5€
Extra Burrata
Suplemento burrata

INSALATA CAESAR 19€
Salade romaine, poulet croustillant,
tomate cerise, oeuf dur, pickles d'oignon
rouge, croûton, sauce César
Romaine lettuce, crispy chicken, cherry tomato,
hard-boiled egg, pickled red onion, crouton,
Caesar dressing
Lechuga romana, pollo crujiente, tomate cherry,
huevo duro, encurtido de cebolla roja, crutón,
salsa César

CARPACCIO FRESCA 27€
Carpaccio de bar, huile citronnée, citron confit,
stracciatella, grenade et framboise, servi avec une
salade de roquette et tomates cerises
Sea bass carpaccio, lemon oil, preserved
lemon, stracciatella, pomegranate and
raspberry, served with a rocket and
cherry tomato salad
Carpaccio de lubina, aceite de limón,
limón confitado, stracciatella, granada y
frambuesa, servido con ensalada de rúcula y
tomates cherry

Pasta

AL ZUCCHINE  18€
Casarecce, crème de courgette au citron
et marjolaine, pecorino
Casarecce, lemon and marjoram
courgette cream, pecorino
Casarecce, crema de calabacín
al limón y mejorana, pecorino

ALLE VONGOLE 25€
Linguine, palourdes, tomate rôtie, ail, persil
Linguine, clams, roasted tomato, garlic, parsley
Linguine, almejas, tomate asado, ajo, perejil

AL RAGU 24€
Casarecce, ragoût de bœuf et chair à saucisse,
stracciatella
Casarecce, beef ragù and sausage meat,
stracciatella
Casarecce, ragù de ternera y carne de salchicha,
stracciatella

Plats

LE CLUB SANDWICH

19€

Poulet mariné, oeuf, chou rouge, pancetta, mayonnaise, salade romaine, tomate & pommes de terre grenaille

Marinated chicken, egg, red cabbage, pancetta, mayonnaise, romaine lettuce, tomato & baby potatoes

Pollo marinado, huevo, col morada, panceta, mayonesa, lechuga romana, tomate & patatas baby

ROC'N BURGER

21€

Pain burger, steak haché de la Maison Guikar, pancetta, ketchup de tomate maison, scamorza & pommes de terre grenaille

Burger bun, Maison Guikar beef patty, pancetta, homemade tomato ketchup, scamorza & baby potatoes

Pan de burger, hamburguesa Maison Guikar, panceta, ketchup de tomate casero, scamorza & patatas baby

LA VOLAILLE

25€

Suprême de volaille confit au thym citron, jus de volaille réduit, légumes provençaux

Slow-cooked chicken supreme with lemon thyme, reduced chicken jus, Provençal vegetables

Suprema de pollo confitada al tomillo y limón, jugo de pollo reducido, verduras provenzales

LE BAR

27€

Filet de bar, jus de moules safrané, gnocchi

Sea bass fillet, saffron mussel broth, gnocchi

Filete de lubina, jugo de mejillones azafranado, gnocchi

L'ÉPAULE D'AGNEAU

83€

Plat à partager 2 à 3 personnes

Épaule d'agneau braisée, jus de viande infusé au thym, pommes de terre grenaille (≈ 1,3 kg)

*Main to share - 2/3 persons
Braised lamb shoulder (≈1.3 kg), thyme-infused jus, served with baby potatoes*

*Plato principal para compartir
2/3 personas*

Paletilla de cordero alabrada (≈1,3 kg), jugo aromatizado con tomillo y patatas baby

LE THON

29€

Thon rouge, légumes provençaux, crémeux de tomates et poivron

Bluefin tuna, Provençal vegetables, whipped pepper cream with olive oil

Atún rojo, verduras provenzales, crema de pimiento montada con aceite de oliva

LE BOEUF

36€

Filet de boeuf de la Maison Guikar, sauce vierge & pommes de terre grenaille

Maison Guikar beef fillet, sauce vierge & baby potatoes

Filete de ternera Maison Guikar, salsa virgen & patatas baby

Accompagnements

Roquette et tomates cerises

5€

*Rocket and cherry tomatoes
Rúcula y tomates cherry*

Casarecce à la tomate & parmesan

6€

*Casarecce with tomato sauce & parmesan
Casarecce al tomate y parmesano*

Pommes de terre grenaille rôties au thym

5€

*Thyme-roasted baby potatoes
Patatas mini al tomillo*

Légumes provençaux

6€

*Provençal vegetables
Verduras provenzales*

Veuve Clicquot
SUN CLUB x **ROC seven**
biarritz

Découvrez les cuvées RICH, RICH Rosé, Carte Jaune et La Grande Dame, accompagnées d'un antipasti ou d'une touche sucrée

Six huitres, Bassin d'Arcachon 16€

Gravlax de truite en carpaccio 17€

Coupe de Veuve Clicquot RICH 18€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation

Dolci

GLACES DE LA MAISON PARIÉS 8€
Parfums : Chocolat – Vanille – Gâteau Basque – Caramel au Beurre Salé – Framboise – Citron
Flavours: Chocolate – Vanilla – Basque Cake – Salted Butter Caramel – Raspberry – Lemon
Sabores: Chocolate – Vainilla – Caramelo con Mantequilla Salada – Tarta Vasca – Frambuesa – Limón

LE CHOCOLAT 12€
Mousse au chocolat Valrhona
Valrhona chocolate mousse
Mousse de chocolate Valrhona

Maxi mousse pour 3 personnes 28€
Maxi chocolate mousse for 3
Maxi mousse para 3 personas

LE PAIN PERDU 12€
Pain perdu façon Panettone, crème ricotta vanillée
Panettone-style French toast, vanilla ricotta cream
Torrija estilo panettone, crema de ricotta vainillada

LA PAVLOVA 13€
Pavlova pêche, framboise, basilic
Peach, raspberry and basil pavlova
Pavlova de melocotón, frambuesa y albahaca

LE VACHERIN 29€
Maxi vacherin, meringue italienne, glace framboise, fruits rouges, coulis
Maxi vacherin to share, Italian meringue, raspberry ice cream, red berries, coulis
Maxi vacherin para compartir, merengue italiano, helado de frambuesa, frutos rojos, coulis

Bambini

Menu avec plat et pot de glace 13€
Set menu with main course & individual ice cream pot
Menú con plato y helado

Casarecce à la tomate et au jambon blanc
Casarecce with tomato sauce & ham
Casarecce con salsa de tomate y jamón

Suprême de poulet & pommes de terre grenaille
Chicken supreme served with baby potatoes
Suprema de pollo con patatas baby

Un état d'esprit *A state of mind*

La maison °Fahrenheit Seven est une collection de lieux à l'esprit libre et chaleureux, née d'une amitié et d'une vision commune de l'hospitalité, entre les familles Vidoni et De Unger. Des Alpes à l'Atlantique, nos hôtels et restaurants réinventent l'art de vivre en montagne et au bord de mer : décontracté, festif et convivial.

°Fahrenheit Seven Val Thorens Premier né de la saga, l'hôtel ouvre en 2015/16 puis est entièrement rénové en 2016. Il remporte le titre de Meilleur Nouveau Hôtel de Ski au Monde en 2017, puis Meilleur Hôtel de Ski en France en 2018 et 2020.

°Fahrenheit Seven Courchevel Ouvert en 2016/17, il s'agrandit en 2017/18 avec de grandes suites familiales et reçoit à son tour le prix du Meilleur Nouveau Hôtel de Ski au Monde en 2018.

Roc Seven Les Menuires Depuis 2019, ce restaurant d'altitude perché à 2300 mètres mêle design, cuisine italienne et ambiance survoltée au cœur des pistes.

Roc Seven Cap Ferret Inauguré en 2022, il célèbre la douceur du Sud, les tablées conviviales et les inspirations méditerranéennes, entre apéritifs, dîners et soirées d'été en rooftop.

Casa Santini x Roc Seven Ouvert en 2023 à Porto-Vecchio, ce lieu mêle jardin, terrasse et atmosphère décontractée pour vivre pleinement l'instant dans un cadre d'exception.

Roc Seven Biarritz Depuis 2025, il apporte l'esprit chaleureux et design de la maison sur la côte basque. Entre accents méditerranéens et grandes tablées, il célèbre une cuisine généreuse face à l'Atlantique.

NOUVEAU °Fahrenheit Seven Les Menuires - Dec. 2026

The °Fahrenheit Seven brand is a collection of places with a free-spirited, welcoming soul, born from a friendship and a shared vision of hospitality between the Vidoni and De Unger families. From the Alps to the Atlantic coast, our hotels and restaurants reinvent the art of living in the mountains and by the sea: relaxed, festive, and convivial.

°Fahrenheit Seven Val Thorens The first-born of the saga, the hotel opened in 2015/16 and was fully renovated in 2016. It won the title of *World's Best New Ski Hotel* in 2017, then *France's Best Ski Hotel* in 2018 and 2020.

°Fahrenheit Seven Courchevel Opened in 2016/17, it expanded in 2017/18 with large family suites and went on to receive the award for *World's Best New Ski Hotel* in 2018.

Roc Seven Les Menuires Since 2019, this mountain-top restaurant perched at 2300 meters has blended design, Italian cuisine, and a vibrant atmosphere right in the heart of the slopes.

Roc Seven Cap Ferret Inaugurated in 2022, it celebrates the gentle spirit of the South, convivial gatherings, and Mediterranean inspirations, from aperitifs to dinners and summer rooftop evenings.

Casa Santini x Roc Seven Opened in 2023 in Porto-Vecchio, this venue combines garden, terrace, and a laid-back atmosphere to fully enjoy the moment in an exceptional setting.

Roc Seven Biarritz Since 2025, it has brought the brand's warm, design-driven spirit to the Basque coast. Between Mediterranean influences and generous shared tables, it celebrates abundant, flavorful cuisine facing the Atlantic.

NOUVEAU °Fahrenheit Seven Les Menuires - Dec. 2026