

Cuisine
conviviale

ROC seven

cap ferret

Restaurant
Bar & Rooftop

Carte d'été

OUVERT DE MAI À SEPTEMBRE | LÈGE-CAP FERRET

Tirage 150 exemplaires - Papier 170g

ANTIPASTI
À PARTAGER

VÉRITABLES PIZZAS
FAITES MAISON

POISSONS GRILLÉS
VIANDES BRAISÉES

COCKTAILS &
CAVE À VINS



17-17 bis Rue des Goélands
33950 Lège-Cap Ferret

FAHRENHEIT SEVEN

Pay with
sunday

ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia Truffée 19€

Comme une pizza, crème de truffe et copeaux de truffe
Served as a pizza, truffle cream and truffle shavings

Rocamadour 9€

Fromage de chèvre AOP 35 grammes, servi avec chutney de figues et pain de campagne
Goat cheese crottin (35g), served with farmhouse bread and fig chutney

Chipirons 19€

Grillés à la plancha avec chorizo, Aioli et coulis de poivrons
Chipirons (squid) with pepper coulis and aioli sauce

Pimientos 16€

Pimientos de Padron grillés au four Jospier
Jospier grilled Padron peppers

Tarama truffé 20€

Tarama blanc truffé
White Tarama with truffles

Houmous 17€

À la tomate, féta et pesto, servis avec pain de campagne
Tomato hummus with fete cheese and pesto, served with farmhouse bread

Gravlax de Saumon 21€

Saumon en gravlax, orange et fruit de la passion
Salmon gravlax, orange and passion fruit

Bellota & Pan con tomate 21€

Jambon ibérique 100% Bellota de Salamanca
Iberian ham 100% Bellota from Salamanca

HUITRES DU BASSIN

Fresh oysters

N°4 de Chez Denis Bellocq
Cabane du Mimbeau

Les 6 12 €

Les 9 18 €

Les 12 24 €

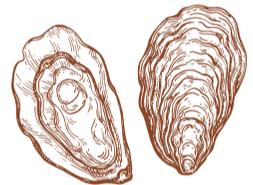


Planche de chez Fumette 26€

Sélection de poissons fumés: maigre, truite et mullet noir env 220gr

Selection of smoked fish: lean, trout and black mullet approx. 220gr

ENVIE DE FRAICHEUR

Fresh salads



L'Insalata 19€

Mesclun, melon, framboise, radis, graines de courge, pistache, tomates cerises, avocats et féta
Mesclun salad, melon, raspberry, radish, marrow seeds, pistacchio, cherry tomatoes, avocado and feta cheese

L'Estivale 24€

Pastèque, melon, tomates jaunes, féta rôtie au thym, speck et framboises
Watermelon, melon, yellow tomatoes, thyme-roasted feta, speck and raspberries

La Roma del Mare 24€

Salade Romaine, ventrèche de thon, anchois, tomates confites, parmesan, croutons et sauce caesar
Romaine lettuce, tuna belly, anchovies, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

La Burrata 22€

Gaspacho de tomates, burrata et basilic
Tomatoes gaspacho, burrata and basil

PÂTES

Pasta

Paccheri Cacio e Pepe 21€

Pecorino et poivre noir
Pecorino cheese and black pepper

Linguine alle Vongole 29€

Palourdes et crème de crustacés
Linguine with clams and seafood cream

Paccheri Tartuffo 29€

Crème de truffe, copeaux de truffe et Parmesan
Truffle cream, truffle shavings and Parmesan

FORMULE MIDI

Lunch menu

Plat du jour 19€

Today's special

Épicé / Spicy



Vegan



Végétarien / Veggie



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

LES CRUS

Meats and fishes

Accompagnés de pommes de terre grenaille aux herbes de rovence

On side roasted new potatoes with herbes de Provence

Le Maigre 26€

Ceviche de maigre, mangue et fruits de la passion

Meagre Ceviche, mango and passion fruit

Le Boeuf 26€

Carpaccio de boeuf, Faux-filet séché et fumé, roquette, parmesan et citron vert

Beef Carpaccio, dried and smoked sirloin, arugula, parmesan and lime

Le Thon 28€

Tartare de thon, avocats, câprons et citron vert

Tuna tartare, avocados, capers and lime

PIZZAS

Bufala 18€

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di latte, basilic et origan

Tomato sauce, Mozzarella di Bufala and Fior di latte, basil and oregano

Diavola 19€

Sauce tomate, Fior di latte, Ventricina Picante, piment vert et origan

Tomato sauce, Fior di latte, Spicy Ventricina, green peppers and oregano

Formaggi 22€

Fior di latte, Roquefort, Ossau Iraty, Laguiole, parmesan et origan

Fior di latte, Roquefort, Ossau Iraty, Laguiole, parmesan and oregano

Ortolana 18€

Crème de poivrons, mozzarella fior di latte courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, olives, basilic et origan

Pepper cream, grilled zucchini and eggplants, cherry tomatoes, olives, basil and oregano

Fête du Thon 24€

Crème de ricotta aneth, Fior di latte, ventriche de thon, poivrons, oignons rouge basilic et origan

Ricotta cream, dill, Fior di Latte mozzarella, tuna fillet, roasted sweet pepper and red onion

Roc Seven 29€

Crème de truffe, roquette, jambon blanc truffé, Straciatella, copeaux de truffe et pistache

Truffle cream, arugula, iberian ham, Straciatella, truffle shavings and pistachio

Pizzas à emporter
To take away

-3€ sur toutes nos pizzas

-3€ on each pizza



LES PLATS

Mains

Le Cabillaud 29€

Dos de Cabillaud servi comme un aioli avec légumes

Cod loin, aioli sauce and vegetables

Le Poulpe 32€

Poulpe grillé au four Jospier, patate douce, abricots et chorizo

Oven-grilled octopus with sweet potato, apricots and chorizo

Le Veau 38€

Côte de veau Milanaise de la boucherie Metzger, roquette et Parmesan

Milanese-style veal chop from the Metzger butcher, rocket and Parmesan

La Bavette 38€

Bavette 250g Black Angus de la boucherie Metzger, sauce à l'échalote, servie avec des Pommes de terre Grenaille aux herbes de Provence

250g Flank steak (Black Angus) from the Metzger butcher, shallots sauce, served with new potatoes with herbes de Provence

Le Turbot - à partager 87€

Le turbot (800g à 1kg) grillé au four Jospier

The Oven-grilled turbot (800g to 1kg)

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT...

Sides

Pommes de terre grenaille 6€

Roasted new potatoes

avec truffes +3€

with truffles

Confit d'aubergines à la tomate 6€

Eggplant confit with tomatoes

Mesclun 6€

Mixed salad

ENVIE DE DOUCEUR

Desserts

La Fraise 12€

Soupe de fraises, mousse Mascarpone vanillée
Strawberry soup, Mascarpone mousse with vanilla

Le Chocolat 12€

Macaron caramel & chocolat
Chocolate & caramel macaroon

La Pêche 12€

Tartelette à la pêche et crème d'amande
Peach & almond cream tartlet

Le Tiramisu 12€

Tiramisu à la crème de pistaches et framboises
Raspberry and pistachio cream tiramisu

Fruits givrés by Fruttini

Fruits entiers en sorbet
Whole fruit in sorbet

Citron Verveine 15€ / fruit - 1 à 2 pers
Vervain Lemon

Fruit de la passion 15€ / fruit - 1 à 2 pers
Passion fruit

1/2 Noix de Coco 19€ / fruit - 1 à 2 pers
1/2 Whole Coconut

Noix de Coco 37€ / fruit - 2 à 4 pers
Whole Coconut

PETITS SURFEURS

Kids menu

Le Cabillaud 12€

**Filet de cabillaud & pommes de terre
Avec 1 boule de glace en dessert**
Main: Cod fillet & potatoes
Dessert : 1 scoop of ice cream

La Margherita 12€

**Pizza Margherita
Avec 1 boule de glace en dessert**
Main: Margherita pizza
Dessert : 1 scoop of ice cream

La Pasta 12€

**Pâtes à la tomate
Avec 1 boule de glace en dessert**
Main: Linguine with tomato sauce
Dessert : 1 scoop of ice cream

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 2023, 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 reprend les commandes de l'hôtel Le Goéland sous son identité historique, « Casa 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
courch@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