

Cuisine
conviviale



Front de
neige

Carte d'hiver - Déc. 2022 / Janv. 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

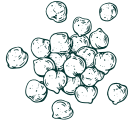
FAHRENHEIT SEVEN



ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia 15€
Origan & huile d'olive
 Oregano & olive oil focaccia



Focaccia truffée 21€
Crème & huile de truffe
 Truffle cream & oil focaccia



Houmous 16€
Houmous de pois chiches à l'artichaut & focaccia maison
 Chickpea hummus with artichoke & home-made focaccia



Chipirons 19€
Au lard & piment d'Espelette, caviar d'aubergine
 Grilled squid with bacon, Espelette pepper and aubergine caviar



Pata Negra 23€
Chiffonade de jambon
 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€
Mesclun de jeunes pousses, betterave, burrata, tomates jaunes confites, vinaigrette aux fruits rouges
 Mesclun of young shoots, beet, burrata and confit yellow tomatoes, red berry vinaigrette

La Soupe du jour 16€
Carte blanche du Chef
 Soup of the day

HUITRES DU BASSIN D'ARCACHON

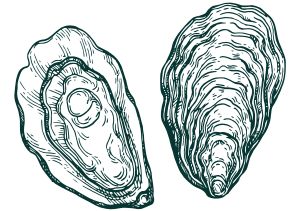
Oysters from the Bay of Arcachon

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 €



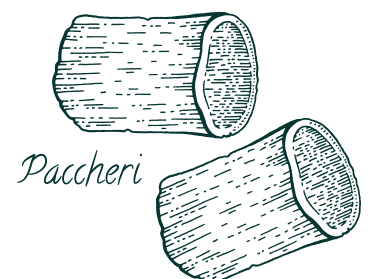
ENVIE DE PÂTES

Craving for pasta

Paccheri Cacio & Pepe 19€
Pecorino & poivre noir
 Pecorino cheese & black pepper

Paccheri à la truffe 28€
Crème de truffe & champignons des bois
 Paccheri with truffle cream & wild mushrooms

Risotto potiron 23€
Risotto au potiron et châtaignes
 Chestnut & pumpkin risotto



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

Diavola 22€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di latte, piment, ventricina, huile d'olive, origan

Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, chilli, ventricina sausage, olive oil, oregano

Salmone 28€

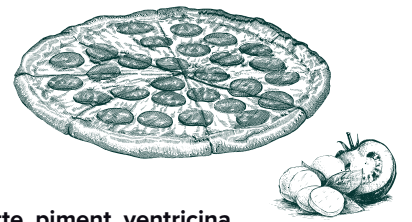
Crème à l'aneth, mozzarella Fior di latte, roquette, saumon fumé, câprons, tomates confites, huile olive citron

Dill cream, Fior di Latte mozzarella, rocket, smoked salmon, caper berries, confit tomatoes, olive oil, lemon

°Fahrenheit Seven 30€

Crème de truffe, mozzarella Fior di latte, roquette, jambon truffé, stracciatella, pistache, huile d'olive

Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, rocket, truffled ham, stracciatella, pistachio, olive oil



LES CRUS

Servis avec des frites
Served with French fries

Le Boeuf 25€

Tigre Qui Pleure & wakamé
Thai marinated beef & wakamé



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 Thon 25€

Tartare de thon, stracciatella & câprons

Tuna tartare, stracciatella, caper berries



LES POISSONS

Le Cabillaud 25€

Cabillaud en pot au feu & bouillon à la citronnelle
Cod poached in lemon grass bouillon

Le Poulpe 30€

Poulpe grillé, purée de panais, sauce vierge à l'orange

Grilled octopus, parsnip puree, orange sauce vierge

Le Homard 32€

Risotto au homard & chorizo
Lobster & chorizo risotto



LES VIANDES

Le Veau 32€

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

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

La Volaille 29€

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

NOS VIANDES D'EXCEPTION

La Bavette 69€

Bavette 500 g à partager
Boucherie Metzger, Race Black Angus USA

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

Sauce & accompagnements au choix

Choice of sauce & sides

Le Wagyu 98€

Filet de boeuf 200g Wagyu d'Australie
Purée de pomme de terre à la truffe & sauce échalote

Filet of Australian 200g Wagyu beef, potato puree with truffle, shallot sauce

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

Légumes mijotés 7€

Gently simmered vegetables

Purée de pommes de terre 7€

Purée

Purée de pommes de terre à la truffe 9€

Truffle purée

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

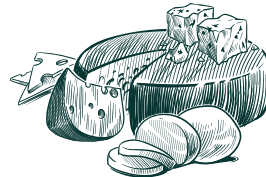
Le Paris-Courch 10€

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 ÉTABLISSEMENTS

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 au Cap Ferret 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...

Seven Kings Courchevel Fraîchement ouvert en Décembre 2022, le Seven Kings est le nouveau

lieu de vie de la Maison °Fahrenheit Seven. Bar festif par excellence, il nous plonge dans l'ambiance vibrante des pubs, avec sa sélection affûtée de bières et gins anglais, servis dans un décor cuir et bois so vintage. Côté ambiance, le Seven Kings est fidèle à l'ADN festif de ses aînés, avec retransmissions sportives et live music toutes les fins de semaine pour l'après-ski. Long live the Seven Kings !

Fahrenheit Seven Val Thorens

297 Rue de la Lombarde 73440 Val Thorens
valtho@fahrenheitseven.com

Fahrenheit Seven Courchevel

76 Rue du Marquis 73120 Courchevel Moriend
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 Goélans 33970 Lège-Cap Ferret
capferret@rocseven.com

Seven Kings Courchevel

114 Rue du Marquis 73120 Courchevel Moriend
couch@sevenkingsbar.com

