

Cuisine conviviale



Terrasse face au front de neige

Carte d'hiver 2025 / 2026

OUVERT DE DÉCEMBRE À AVRIL | COURCHEVEL

Restaurant

ANTIPASTI
À PARTAGER

CRUS, VIANDES
& POISSONS

SALADES
& PASTAS

DESSERTS
MAISON



Illustration @pablobrilland.studio

76 Rue du Marquis
73120 Courchevel

FAHRENHEIT SEVEN



ANTIPASTI & ENTRÉES

Starters

Aubergine façon Baba Ganoush

Caviar d'aubergine, grenade, coriandre, pain de campagne

Eggplant caviar, pomegranate, coriander, country bread

19€

Chipirons grillés

Chipirons grillés au Mibrasa, pesto rosso, pancetta, piperade de poivrons

Mibrasa-grilled squids, pesto rosso, pancetta, piperade

22€

Gravlax de saumon

Gravlax de saumon mariné à la betterave, agrumes confits

Beetroot-marinated salmon, candied citrus

26€

Huîtres du Cap Ferret

Huîtres n°4 de la Cabane du Mimbeau, citron, échalote

"Cabane du Mimbeau" N°4 oysters, lemon, shallots

x619€

x928€

x1237€

Boutons d'artichaut

Boutons d'artichaut frits, fromage blanc pimenté

Fried artichoke hearts, spiced fromage blanc

22€

Croque truffé

Béchamel à la truffe, Ossau-Iraty, jambon truffé

Truffle béchamel, Ossau-Iraty, truffled ham

30€

Jambon ibérique Cebo de Campo

60 g, servi avec pan con tomate

Iberian Ham, 60 g, served with pan con tomate

29€

SALADES

Salads

Soupe du jour

Selon l'inspiration du Chef

Soup of the day

19€

Halloumi au Mibrasa

Halloumi grillé au Mibrasa, vinaigrette miel et framboise, épeautre aux herbes, mesclun, framboise, tomates cerises, avocats, pistaches torréfiées

Mibrasa-grilled Halloumi salad, honey & raspberry vinaigrette, herb spelt, mesclun, raspberry, cherry tomatoes, avocado, toasted pistachios

26€

Caesar della casa

Poulet crispy, Parmesan, oeuf, bacon, croûtons, tomates, anchois, sauce Caesar

Crispy chicken, Parmesan, boiled egg, bacon, croutons, tomatoes, anchovies, Caesar dressing

27€

PASTA

Linguine alla Trapanese

Amandes grillées, tomates confites, pignons, citron, ail doux

Toasted almonds, sun-dried tomatoes, pine nuts, lemon, sweet garlic

26€

Calamarata alla Pescatora

Chair de crabe, crème de crustacés, gambas grillées

Crab meat, shellfish cream, grilled prawns

31€

Calamarata al Tartufo

Crème de truffe, copeaux de truffe et de Parmesan

Truffle cream, truffle and Parmesan shavings

37€

FORMULE MIDI

Lunch menu

Plat du jour

Daily special

26€

Plat du jour et dessert du jour

Daily special & dessert of the day

32€

POISSONS

Fishes

Ceviche de dorade

30€

Ceviche de dorade, leche passion, huile citronnée, oeufs de truite

Sea bream ceviche, passion fruit leche, lemon-infused oil, trout roe

Truite des Alpes

35€

Filet de truite grillé, légumes mijotés, crème de crustacés, coquillages, herbes fraîches

Grilled trout fillet, stewed vegetables, shellfish cream, clams, fresh herbs

Poulpe grillé au four Josper

35€

Tentacules de poulpe, purée de patate douce, piquillos, ventricina

Octopus tentacles, mashed sweet potatoes, piquillos, ventricina

Crab Roll

39€

Pain brioché, crabe, mayonnaise au yuzu, coleslaw, micro pousses

Brioche bread, crab, yuzu mayonnaise, coleslaw, microgreens

VIANDES

Meats

Carpaccio de boeuf

30€

Carpaccio de boeuf fumé et séché, Stracciatella, croûtons, tomates confites

Smoked and cured beef carpaccio, Stracciatella, croutons, sun-dried tomatoes

Suprême de volaille

37€

Morilles, purée de pommes de terre & pickles de girolles

Chicken supreme, morels, mashed potatoes, pickled chanterelles

Bavette Black Angus

45€

Bavette 250 g grillée au Mibrasa

Sauce à l'échalote, servie avec des frites

250 g Mibrasa-grilled Black Angus flank steak, shallot sauce, served with French fries

Burger de boeuf

30€

Steak haché 180 g, Scamorza fumée, ventricina, oignons crispy, mayonnaise au pesto, pain brioché, servi avec des frites

180 g beef patty, smoked Scamorza, ventricina, crispy onions, pesto mayo, brioche bun, served with French fries

Côte de veau Milanaise

42€

Côte de veau 280 g, cuite à basse température, panure croustillante, copeaux de Parmesan, tomates cerises, roquette

280 g veal chop, slow-cooked then breaded, Parmesan shavings, cherry tomatoes, rocket

ACCOMPAGNEMENTS

Sides

Frites

7€

French fries

Supplément truffe

+4€

Extra truffle cream

Confit d'aubergine

7€

Eggplant confit

Calamarata à la tomate

7€

Tomato Calamarata

Purée de pommes de terre

7€

Mashed potatoes

Supplément truffe

+4€

Extra truffle cream

Mesclun de jeunes pousses

7€

Mixed baby greens

DESSERTS

Desserts

Crème brûlée à la pistache

14€

Crème brûlée parfumée à la pistache
Pistachio crème brûlée

Pavlova Mont-Blanc

14€

Meringue, crème de marrons, marrons torréfiés, confit de myrtille
Meringue, chestnut cream, roasted chestnuts, blueberry confit

Finger Chocolat

14€

Biscuit cookie, crème au chocolat au lait
Chocolate cookie entremets, cookie biscuit, milk chocolate cream

Tiramisu 2.0 à partager

29€

Café froid, cacao noir, mascarpone
Cold coffee, dark cocoa, mascarpone

Fromages à partager

19€

Gorgonzola & mascarpone à la cuillère, huile d'olive et noix, pain de campagne
Gorgonzola & Mascarpone duo, olive oil & walnut, country bread

Fruttini, fruits givrés artisanaux

Couture ice cream made from frosted fruits

Fruttini en solo

14€ / fruit

1 fruit au choix : Citron, Orange, Fruit de la passion
Choice of fruits : Lemon, Orange, Passion fruit

Fruttini à partager

39€ / fruit

Ananas Victoria
Victoria Pineapple

MENU ENFANTS

Kids menu

Poulet crispy & frites

18€

Glace Ben & Jerry's

Crispy chicken & French fries, Ben & Jerry's ice cream

Calamarata à la tomate

18€

Glace Ben & Jerry's

Tomato Calamarata, Ben & Jerry's ice cream

Calamarata Bolognaise

18€

Glace Ben & Jerry's

Calamarata with bolognese sauce, Ben & Jerry's ice cream

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.

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.