

CUISINE
DE PARTAGE

Since



2025

ROOFTOP
& BAR

BIARRITZ

Roc Seven



Carte d'été 2026

14 RUE DU PORT VIEUX 64200 BIARRITZ

Restaurant

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

Antipasti

LE HOUMOUS 	14€	LA STRACCIATELLA 	14€
Houmous vert, feta, huile d'olive & focaccia <i>Green houmous, feta, olive oil & focaccia</i> <i>Hummus verde, feta, aceite de oliva y focaccia</i>		Coeur de Burrata, tomates cerises à l'huile d'olive & focaccia <i>Burrata heart, cherry tomatoes with olive oil & focaccia</i> <i>Corazón de burrata, tomates cherry en aceite de oliva y focaccia</i>	
LES ARANCINI 3 pièces	15€	L'ARTICHAUT 	15€
Arancini au jambon bellota, crème truffée <i>Bellota ham & truffle cream Arancini</i> <i>Arancini con jamón de Bellota y crema de trufa</i>		Boutons d'artichauts frits, concassé de tomates acidulées <i>Fried artichoke hearts, tangy tomato concassé</i> <i>Alcachofas fritas, tomates ácidos fritos</i>	
LES HUÎTRES N°4	x6 16€ x9 24€ x12 32€	LE BELLOTA	19€
Huîtres du Bassin d'Arcachon <i>Arcachon Bay Oysters</i> <i>Ostras de la bahía de Arcachon</i>		Jambon ibérique 50% Bellota <i>50% Bellota Iberian ham</i> <i>Jamón ibérico 50% Bellota</i>	
LA TRUITE	17€		
Gravlax de truite en carpaccio, micropousses, beurre d'herbes au zeste de citron <i>Trout gravlax carpaccio, microgreens, lemon zest herb butter</i> <i>Gravlax de trucha en carpaccio, microbrotos, mantequilla de hierbas con ralladura de limón</i>			

Insalata & Carpaccio

ROSSO ESTATE 	19€	CARPACCIO FRESCA	28€
Salade roquette, tomate, pastèque, pêche, basilic et framboise <i>Rocket, tomato, watermelon, peach, basil and raspberry salad</i> <i>Ensalada de rúcula, tomate, sandía, melocotón, albahaca y frambuesa</i>		Carpaccio de bar, huile citronnée, citron confit, stracciatella, grenade et framboise, servi avec une salade de roquette et tomates cerises <i>Sea bass carpaccio, lemon oil, preserved lemon, stracciatella, pomegranate and raspberry, served with a rocket and cherry tomato salad</i> <i>Carpaccio de lubina, aceite de limón, limón confitado, stracciatella, granada y frambuesa, servido con ensalada de rúcula y tomates cherry</i>	
Supplément Burrata 125g	+5€		
<i>Extra Burrata</i> <i>Suplemento burrata</i>			

Pasta

AL TOMATE 	19€	AL RAGU	25€
Casarecce à la tomate et au basilic, sauce vierge aux tomates cerises <i>Casarecce with tomato and basil, cherry tomato sauce vierge</i> <i>Casarecce al tomate y albahaca, salsa virgen de tomates cherry</i>		Casarecce, ragoût de bœuf et chair à saucisse, stracciatella <i>Casarecce, beef ragù and sausage meat, stracciatella</i> <i>Casarecce, ragù de ternera y carne de salchicha, stracciatella</i>	
Supplément Burrata 125g	+5€	ALLE VONGOLE	27€
<i>Extra Burrata</i> <i>Suplemento burrata</i>		Linguine, palourdes, tomate rôtie, ail, persil <i>Linguine, clams, roasted tomato, garlic, parsley</i> <i>Linguine, almejas, tomate asado, ajo, perejil</i>	

Dolci

GLACES DE LA MAISON PARIES 8€ Parfums : Chocolat – Vanille – Gâteau Basque – Caramel au Beurre Salé – Framboise – Citron <i>Flavours: Chocolate – Vanilla – Basque Cake – Salted Butter Caramel – Raspberry – Lemon</i> <i>Sabores: Chocolate – Vainilla – Caramelo con Mantequilla Salada – Tarta Vasca – Frambuesa – Limón</i>	LE PAIN PERDU 13€ Pain perdu façon Panettone, crème ricotta vanillée <i>Panettone-style French toast, vanilla ricotta cream</i> <i>Torrija estilo panettone, crema de ricotta vainillada</i>
LE CHOCOLAT 13€ Mousse au chocolat Valrhona <i>Valrhona chocolate mousse</i> <i>Mousse de chocolate Valrhona</i>	LA PAVLOVA 13€ Pavlova pêche, framboise, basilic <i>Peach, raspberry and basil pavlova</i> <i>Pavlova de melocotón, frambuesa y albahaca</i>
LA MAXI MOUSSE AU CHOCOLAT 29€ <i>Mousse au chocolat pour 3 personnes</i> <i>Maxi chocolate mousse for 3</i> <i>Maxi mousse para 3 personas</i>	LE VACHERIN 29€ Maxi vacherin, meringue italienne, glace framboise, fruits rouges, coulis <i>Maxi vacherin to share, Italian meringue, raspberry ice cream, red berries, coulis</i> <i>Maxi vacherin para compartir, merengue italiano, helado de frambuesa, frutos rojos, coulis</i>

Bambini

Menu avec plat et pot de glace 13€ <i>Set menu with main course & individual ice cream pot</i> <i>Menú con plato y helado</i>	
Casarecce à la tomate et au jambon blanc <i>Casarecce with tomato sauce & ham</i> <i>Casarecce con salsa de tomate y jamón</i>	Suprême de poulet & pommes de terre grenaille <i>Chicken supreme served with baby potatoes</i> <i>Suprema de pollo con patatas baby</i>

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