

CUISINE
DE PARTAGE

TERRASSE
AU BORD DE L'EAU

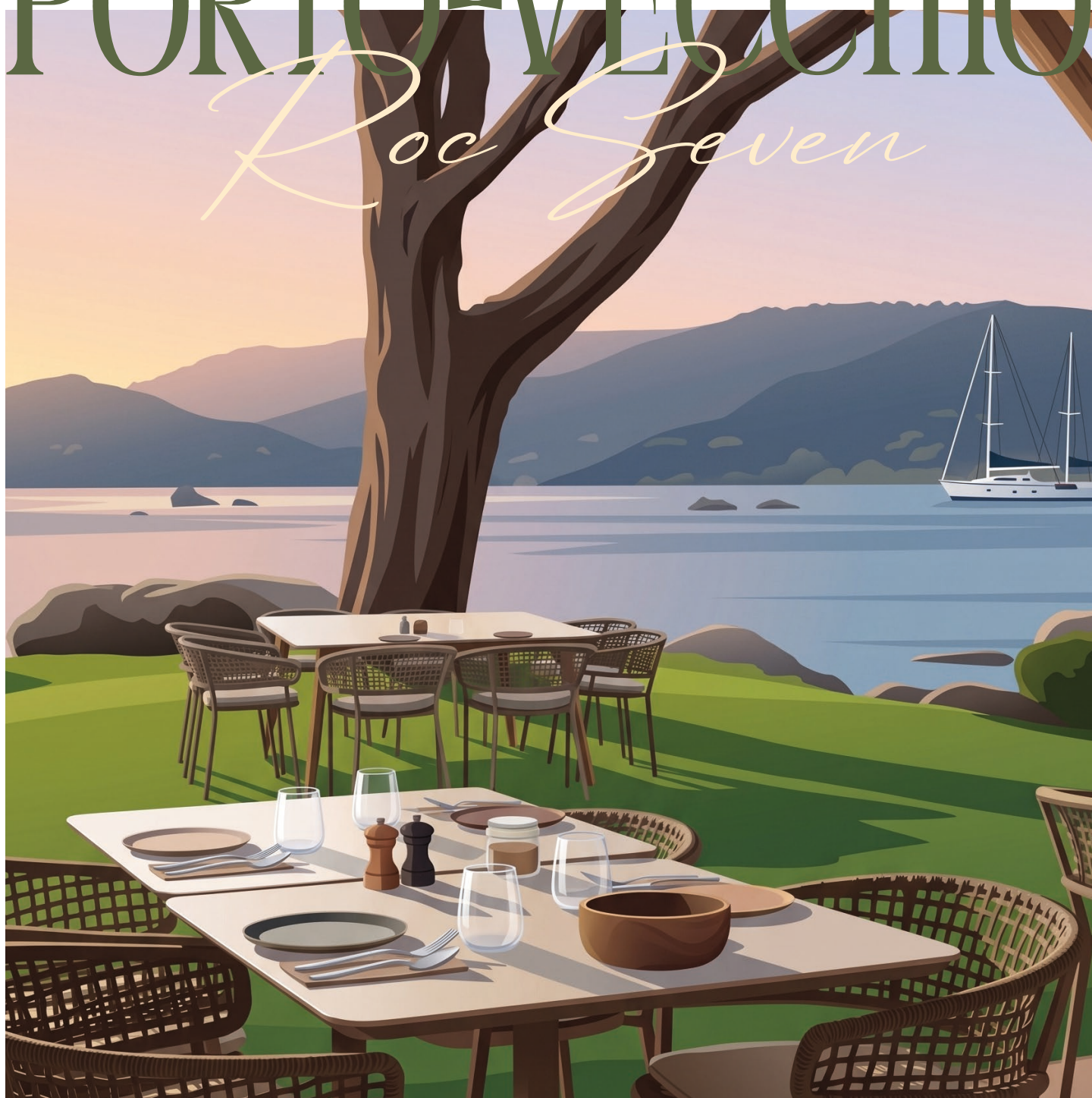


Since

2023

PORTO-VECCHIO

Roc Seven



Carte d'été 2026

OUVERT DE MAI À OCTOBRE | PORTO-VECCHIO

Restaurant

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

Tapas

Nos assiettes coup de coeur, à déguster en solo ou à plusieurs

Our favourite dishes, to be enjoyed alone or shared.

LE CHOU-FLEUR

12€

Sommités de choux fleur frits aux épices, aioli chipotle

Fried spiced cauliflower florets, chipotle aioli

LE MUHAMMARA

13€

Houmous de poivrons rouges, noix, grenade & toasts de focaccia

Red pepper hummus, walnuts, pomegranate served with focaccia toasts

L'ARTICHAUT

14€

Artichauts rôtis, sauce romesco, amandes torréfiées & huile d'olive

Roasted artichokes, romesco sauce, toasted almonds & olive oil

LES CHIPIRONS

14€

Chipirons grillés, tomates, persillade aux herbes du maquis & piments corses

Grilled baby squids, tomatoes, maquis herb persillade & corsican chili peppers

LES ARANCINI

3 pièces 14€

Arancini au Prisuttu, crème de parmesan truffée & carpaccio de truffe

Prisuttu arancini, truffled parmesan cream & truffle carpaccio

LA STRACCIATELLA

15€

Stracciatella, pêches rôties, amandes torréfiées, fleur de sel à la myrte corse & toasts de focaccia

Stracciatella, roasted peaches, toasted almonds, Corsican myrtle sea salt & focaccia toast

LE VITELLO TONNATO

17€

Noix de veau cuite à basse température, mayonnaise au thon, anchois & câpres

Slow-cooked veal, tuna mayonnaise, anchovies & capers

LE GRAVLAX

17€

Gravlax de saumon, betteraves, pickles de fenouil & crème basilic

Salmon gravlax, beetroot, fennel pickles & basil cream

LA PLANCHE À PARTAGER

28€

Assortiment de charcuteries corses par Dume Cesari, sélection de fromages corses & confiture de figues

Mixed platter : Selection of Corsican charcuterie, corsican cheeses & fig jam

Salades

L'ESTIVALE

22€

Quinoa, pousses d'épinard, avocat, fèves croquantes, crème mascarpone citronnée, herbes fraîches du maquis, graines de courge torréfiées & citron confit

Quinoa, baby spinach, avocado, crunchy broad beans, Lemon mascarpone cream, fresh maquis herbs, toasted pumpkin seeds & preserved lemon

PATATA I TONNO

24€

Pommes de terre rôties, thon confit, carmine, citron confit, artichauts marinés, haricots verts grillés & huile au thym

Roasted potatoes, confit tuna, carmine, preserved lemon, marinated artichokes, grilled green beans & thyme oil

LA FRESCA

22€

Pastèque rôti mariné au soja, tomate, melon, feta, edamame, betterave & framboises fraîches

Roasted watermelon marinated in soy, tomato, melon, feta, edamame, fresh beetroot & raspberry

Scannez ce QR code
pour consulter notre
liste d'allergènes
Scan this QR code
to view our list of allergens.



Épicé / Spicy

Vegan

Végétarien / Veggie

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

Pasta & risotto

PASTA ALLA CAMPAGNOLA

27€

Paccheri, effiloché de cochon, jus réduit au gingembre, tomates confites, parmesan

Paccheri, pulled pork, ginger reduction, confit tomatoes, parmesan

PASTA ALLA GAMBERI

31€

Pappardelle, gambas poêlées, bisque safranée légère, citron, tomates rôties, boutargue râpée, herbes fraîches

Pappardelle, pan-seared prawns, light saffron bisque, lemon, roasted tomatoes, grated bottarga, fresh herbs

RISOTTO VERDE

25€

Risotto crémeux aux courgettes, épinard & marjolaine, citron confit, straciatella, brocolini rôtis & pistaches torréfiées

Creamy courgette, spinach & marjoram risotto, confit lemon, straciatella, roasted brocolini & toasted pistachios

RISOTTO DEL MARE

32€

Risotto au jus de coquillages safrané, palourdes, poulpe & spianata

Risotto with saffron shellfish broth, clams, octopus & spianata

Plats

LE COCHON

35€

Pluma de cochon ibérique 300g grillée au Josper, jus réduit aux figues corses & aubergine alla parmigiana

300g Josper-grilled Iberian pork pluma, fig reduction, eggplant alla parmigiana

LE BOEUF

29€

Persillé de basse côte confite, jus de viande corsé infusé au thym & gnocchis au beurre d'estragon et citron

Slow-cooked marbled short rib, rich thyme-infused jus & gnocchi with tarragon and lemon butter

LE TIRADITO

27€

Carpaccio de loup, jus vinaigré à la mangue et au citron, piment, agrumes & pommes de terre grenaille

Sea bass carpaccio, mango & lemon dressing, chili & citrus, served with roasted new potatoes

LE THON

32€

Steak de thon mi-cuit grillé au josper, purée de carottes à l'orange, citron confit, sauce salmoriglio & fenouil braisé

Half-cooked josper-grilled tuna steak, orange carrot purée, confit lemon, salmoriglio sauce & braised fennel

À PARTAGER

LE LOUP ENTIER À PARTAGER

2 pax 72€

Loup entier grillé au Josper, salmoriglio aux agrumes corses, purée de carotte à l'orange, légumes croquants

Whole sea bass grilled on the Josper, Corsican citrus salmoriglio, orange carrot purée, crunchy vegetables

L'AGNEAU À PARTAGER

≈ 2kg 96€

Épaule d'agneau braisée, jus de viande corsé infusé au thym, pommes de terre grenailles

*Lamb to share
Braised lamb shoulder, rich thyme-infused jus & roasted new potatoes*

Accompagnements

Pommes de terre grenaille aux herbes de Provence

New potatoes with herbes de provence

6€

Risotto crémeux à la truffe

Creamy truffle risotto

8€

Mesclun

Mixed Salad

6€

Purée de carottes à l'orange

Orange carrot purée

6€

Desserts

L'ABRICOT

Sablé croustillant, abricot rôti au romarin, crémeux citron & fruit de la passion

Crispy shortbread, rosemary-roasted apricot, lemon & passion fruit cream

12€

LA PÊCHE

Pêche pochée, éclats de meringue, crème montée, soupe de framboise et pêche de vigne à la verveine, framboises fraîches

Poached peach, meringue shards, whipped cream, raspberry and vineyard peach soup with verberna, fresh raspberries

12€

LE CHOCOLAT

Moelleux chocolat châtaigne, crème ricotta mascarpone, figues fraîches et sauce chocolat

Chestnut chocolate fondant, ricotta mascarpone cream, fresh figs and chocolate sauce

12€

VERRINES GLACÉES DE RAUGI

CRAQUANT

Glaces stracciatella & Nucellina, sauce chocolat royal

Stracciatella & Nucellina ice creams, royal chocolate sauce

12€

PISTACHIO

Crème glacée pistache de Sicile, noisette du piémont, sauce Crocknut's

Sicilian pistachio & Piedmont hazelnut ice cream, Crocknut's sauce

12€

SORBETS

Citron, mangue ou framboise

Lemon, mango or raspberry

12€

LE TIRAMISU À PARTAGER

21€

Tiramisu à l'italienne, copeaux de chocolat, cacao amer & éclats de canistrelli

Tiramisu to Share : Italian-style tiramisu, chocolate shards, bitter cocoa & canistrelli shavings

Menu enfants

Dessert enfant inclus dans le menu

Kid's dessert included with the menu

14€

Steak de thon & légumes croquants

Tuna steak & crunchy vegetables

OU

Paccheri à l'effiloché de cochon

Paccheri with pulled pork

OU

Persillé de basse côte confite & gnocchis au beurre et citron

Slow-cooked marbled short rib & gnocchi with lemon butter

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
°Fahrenheit Seven Courchevel
Roc Seven Les Menuires
Roc Seven Cap Ferret
Casa Santini x Roc Seven
Roc Seven Biarritz

Ouverture Décembre 2026
°Fahrenheit Seven Les Menuires

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
°Fahrenheit Seven Courchevel
Roc Seven Les Menuires
Roc Seven Cap Ferret
Casa Santini x Roc Seven
Roc Seven Biarritz

Opening December 2026
°Fahrenheit Seven Les Menuires

Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free



Liste des allergènes à disposition sur demande. List of allergens available on demand.