

Le zine

By °FAHRENHEIT SEVEN VAL THORENS

Pour une expérience idéale, nous vous invitons à choisir plusieurs assiettes à partager

For an optimal experience, we invite you to choose several plates to share

**Sommités de chou-fleur
croustillant, aioli chipotle**

*Crispy cauliflower served with
a aioli chipotle sauce*

 **13€**

**Focaccia comme une pizza
pesto & basilic frais**

*Pizza-focaccia topped with
pesto & fresh basil*

 **18€**

**Tarama truffé, toast de
focaccia maison**

*Truffled tarama &
homemade focaccia*

 **19€**

**Focaccia servie comme une pizza
crème de truffe, huile de truffe &
copeaux de truffe**

*Pizza-focaccia topped with truffle
cream, truffle oil & truffle shavings*

 **24€**

**Jambon Ibérique Bellota
100% Pata Negra**

*Iberian Bellota Ham,
100% Pata Negra*

27€

**Gorgonzola à la cuillère, miel
et noix, toasts de pain sarde**

*Spoonable Gorgonzola, honey
and nuts, flatbread toasts*

 **15€**

**Huîtres n°4 de la Cabane du
Mimbeau (Cap Ferret)**

*No.4 oysters from La Cabane
du Mimbeau (Cap Ferret)*

x6 19€

x9 28€

x12 37€

**Panettone salé
Mortadelle à la pistache**

*Savoury panettone, pistachio
mortadella*

21€

**Fritto Misto et aioli chipotle,
morue, calamars, cabillaud,
crevette, moules, anchois**

*Fried seafood served with
a aioli chipotle sauce,
Cod, calamari, shrimp,
mussels, anchovies*

25€

**Houmous au maïs
Toasts de focaccia**

*Hummus with corn
Focaccia toasts*

 **19€**

PLATS

**Calamarata all'Arrabbiata,
sauce tomate épicée,
Stracciatella fumée**

*Calamarata all'Arrabbiata,
spicy tomato sauce,
smoked Stracciatella*

 **26€**

**Risotto crémeux aux
champignons et noisettes,
huile de noisette et
champignons frits Enoki**

*Creamy mushroom and hazelnut
risotto, hazelnut oil and fried Enoki
mushrooms*

 **29€**

Tartare de thon & frites

Tuna tartare served with French fries

31€

**Pizza Fahrenheit Seven : crème
truffée, Mozzarella Fior di latte,
jambon truffé, Burrata, tomates
confites, copeaux de truffe, basilic**

*Truffled cream, Fior di latte Mozzarella,
truffled ham, Burrata, candied
tomatoes, truffle shavings, basil*

36€

Plats à partager *Mains to share*

**Épaule d'agneau, pommes
de terre grenaille croustillantes
jus d'agneau réduit**

92€

*Lamb shoulder, crispy baby
potatoes, reduced lamb jus*

**Bavette Black Angus
pommes de terre grenaille
sauce poivre ou Gorgonzola**

250g 42€

500g 84€

750g ... 126€

1kg ... 168€

*Black Angus Flank steak
by weight, and baby potatoes
pepper or Gorgonzola sauce*

**Fondue & salade verte
Min. 2 pers.**

Nature 27€

Aux truffes .. 35€

*Fondue & green salad
Minimum 2 pers.*

Charcuterie

+15€

DESSERTS

Crème citron, pâte sucrée, confit citron-vanille, meringue italienne 14€
Lemon cream, sweet pastry, vanilla lemon confit, Italian meringue

Biscuit chocolat-noisette, ganache au chocolat Dulcey, praliné noisette, éclats de noisettes 14€
Hazelnut chocolate sponge, Dulcey chocolate ganache, hazelnut praline, crushed hazelnuts

Pavlova aux fruits rouges, coque meringuée, confit de fruits rouges, chantilly au citron vert, fruits rouges frais 14€
Red-berry pavlova, meringue shell, red-berry confit, lime whipped cream, fresh red berries

À partager 26€
Millefeuille, crème diplomate à la vanille, confit de fruits exotiques
Millefeuille with vanilla diplomat cream and exotic fruit confit

Fruits givrés par Fruttini

En solo
1 fruit givré au choix. 14€/fruit
Parfums : Citron, Orange ou Fruit de la Passion
Choice of flavors : Lemon, Orange or Passion Fruit

À partager - to share
Ananas Victoria 39€
Victoria Pineapple



Végétarien / Veggie



Vegan

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