

CUISINE
DE PARTAGE



ROOFTOP
& BAR

Since

2022

CAP FERRET

Roc Seven



Carte de septembre 2026

OUVERT DE MAI À SEPTEMBRE | LÈGE-CAP FERRET

Restaurant

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

Tapas

Nos assiettes coup de cœur, à déguster en solo ou à plusieurs
Our favourite dishes, to be enjoyed alone or shared

FOCACCIA  19€
Crème fraîche truffée et huile truffée
Focaccia with truffle cream and truffle oil

BOUTONS D'ARTICHAUT   17€
Boutons d'artichaut frits et fromage blanc pimenté
Fried artichoke hearts and spicy fromage blanc

CHIPIRONS 19€
Chipirons grillés à la plancha avec chorizo, aioli et coulis de poivrons
Plancha-grilled baby squid with chorizo, aioli and bell, pepper coulis

CEBO 27€
Pan con tomate et jambon ibérique affiné
Tomato and garlic bread, Iberian cured ham

HUÎTRES x6 12€
Huîtres de chez Denis Bellocq, La Cabane du Mimbeau x9 18€
Oysters from Denis Bellocq, La Cabane du Mimbeau x12 24€

Salades

CAESAR DELLA CASA 19€
Poulet crispy, parmesan, œuf, bacon, croûtons, tomates, anchois et sauce Caesar
Crispy chicken, parmesan, egg, bacon, croutons, tomatoes, anchovies and caesar sauce

INSALATA 22€
Mesclun, haricots verts, tomates cerises, anchois, ventrêche de thon, œuf, croûtons
Mesclun, green beans, cherry tomatoes, anchovies, tuna belly, egg, croutons

Menu du Midi

Plat
Main
+
Dessert
Dessert
+
Café
Coffee
19€

Disponible uniquement le midi, du mercredi au vendredi.
Available only at lunchtime, wenesday to friday.

Crus

Servis avec des pommes de terre grenaille aux herbes de Provence
Served with Provençal herb-roasted baby potatoes

LE BŒUF 27€
Carpaccio de bœuf fumé et séché, stracciatella, croûtons et tomates confites
Smoked and cured beef carpaccio, stracciatella, croutons and confit tomatoes

LE THON 28€
Cevice de thon, grenade et oeuf de truite, lecce mangue
Tuna ceviche, pomegranate and trout roe, lecce mango

Scannez ce QR code pour consulter notre liste d'allergènes
Scan this QR code to view our allergen information



Plats

LA MILANAISE

39€

Côte de veau Milanaise de la Boucherie Metzger, roquette, tomates cerises et parmesan

Milanese-style veal chop from Metzger Butcher, rocket, cherry tomatoes and parmesan

LA BAVETTE

40€

Bavette Black Angus 250g de la Boucherie Metzger, sauce à l'échalote, servie avec des pommes de terre grenailles aux herbes de Provence

250g Black Angus flank steak from Metzger Butcher, shallot sauce, served with Provençal herb-roasted baby potatoes

PASTA ALLA TARTUFO



29€

Paccheri à la crème de truffe, parmesan et jambon Ibérique

Paccheri with truffle cream, parmesan and Iberian ham

LE MAIGRE

30€

Pavé de maigre, coulis de poivrons, légumes du moment et herbes fraîches

Stone bass fillet, pepper coulis, seasonal vegetables and fresh herbs

Accompagnements

Pommes de terre grenaille aux herbes de Provence

6€

Provençal herb-roasted baby potatoes

Mesclun

6€

Mesclun salad

Supplément truffe Extra truffle

+3€

Confit d'aubergine à la tomate

6€

Eggplant confit with tomatoes

Pizza

Retrouvez un peu du Roc Seven chez vous ! Toutes nos pizzas sont disponibles en version "à emporter"

All our pizzas are available for takeaway

BUFALA



17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala et origan

Tomato sauce, fior di latte mozzarella di bufala mozzarella and oregano

DIAVOLA



19€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piquante et origan

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ventricina piccante and oregano

FORMAGGI



22€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, ossau-iraty, parmesan et origan

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, ossau-iraty, parmesan and oregano

CALZONE

22€

Sauce tomate, fior di latte, champignon, jambon blanc, oeuf

Tomato sauce, fior di latte, mushroom, ham, egg

SALMONE

24€

Crème à l'aneth, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, tomates cerises, câprons, citron et origan

Dill cream, fior di latte mozzarella, smoked salmon, rocket, cherry tomatoes, caper berries, lemon and oregano

ESTATE



21€

Crème de poivrons, mozzarella fior di latte, tomates, pesto, feta, olives, origan

Pepper cream, fior di latte mozzarella, tomatoes, pesto, feta, olives and oregano

LA ROC SEVEN

29€

Crème de truffe, roquette, rostello à la truffe, stracciatella, tomates cerises, huile de truffe et pistaches concassées

Truffle cream, rocket, truffle rostello, stracciatella, cherry tomatoes, truffle oil and crushed pistachios

Desserts

LA SOUPE DE FRAISE

12€

Soupe de fraise, tartare de fraise,
sorbet fraise et menthe fraîche
*Strawberry soup, strawberry tartare,
strawberry sorbet & fresh mint*

LA MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER 22€

Saupoudrée d'un crumble aux noisettes
et fruits rouges, 2 à 3 personnes
*Chocolate mousse to share topped with a hazelnut
and red berry crumble - Serves 2 or 3 Pers*

LE TIRAMISU

12€

Tiramisu à la crème de pistache et framboises
Pistachio cream and raspberry tiramisu

MONT BLANC

12€

Glace vanille, crème marron vanille, meringue
Vanilla ice cream, vanilla chestnut cream, meringue

Petits surfeurs

MENU ENFANTS

13€

Menu avec plat et 1 boule de glace
Set menu: main course & a scoop of ice cream

Mini Margherita 
Kid-size Margherita pizza

Pâtes à la tomate 
Pasta with tomato sauce

Filet de maigre et pommes
de terre grenaille
*Stone bass fillet served with
roasted baby potatoes*

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 Nouvel 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 Notre prochaine adresse aux Menuires ouvre ses portes en décembre 2026 : un hôtel 4 étoiles avec ski boutique intégrée, restaurant avec terrasse, piscine intérieure... Un nouveau repaire pour vivre la montagne intensément !

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.

NEW °Fahrenheit Seven Les Menuires Our next address in Les Menuires opens in December 2026: a 4-star hotel with an integrated ski boutique, a restaurant with a terrace, an indoor pool... A new haven to experience the mountains to the fullest!