

OUVERT DE NOVEMBRE À AVRIL

CARTE D'HIVER 2026 / 2027 RESTAURANT

Veuve Clicquot

SUN CLUB

Partenaires depuis plusieurs hivers, Veuve Clicquot et le °Fahrenheit Seven Val Thorens vous invitent à découvrir trois cuvées emblématiques : Carte Jaune, Rosé et RICH Rosé, sublimées par des accords mets-champagnes imaginés par notre Chef et l'œnologue de la Maison Veuve Clicquot.

Partners for several winters now, Veuve Clicquot and °Fahrenheit Seven Val Thorens invite you to discover three emblematic cuvées: Carte Jaune, Rosé and RICH Rosé, elevated by food and champagne pairings created by our Chef and the Veuve Clicquot oenologist.

Huîtres n°4 du Bassin d'Arcachon — 19 · 28 · 37

Par 6, 9, 12 · Beurre, citron et vinaigre échalote

Oysters No.4 from Arcachon Bay · Per 6, 9, 12

Butter, lemon and shallot vinegar

Coupe Veuve Clicquot Carte Jaune 12 cl — 20

Paired with Veuve Clicquot Carte Jaune

Le Carpaccio — 29

Carpaccio de bar, kaki brûlé et kumquat confit, vinaigrette orange et balsamique blanc, pommes de terre grenaille croustillantes

Carpaccio · Sea bass carpaccio, burnt persimmon and candied kumquat, orange and white balsamic dressing, crispy baby potatoes

Veuve Clicquot Rosé 75 cl — 149

Paired with Veuve Clicquot Rosé

Le Mont-Blanc — 14

Ganache vanille, cœur acidulé myrtille, crème de marrons, sablé croquant, tuile de meringue

Vanilla ganache, tangy blueberry heart, chestnut cream, crunchy shortbread, meringue tuile

Coupe Veuve Clicquot RICH Rosé 12 cl — 22

Paired with Veuve Clicquot RICH Rosé

À boire sur glace · Served on ice

The Sevener

The Sevener est un groupe indépendant d'hôtellerie et de restauration, entre mer et montagne. Une maison à plusieurs voix, où chaque adresse a sa personnalité et partage la même âme.

The Sevener is an independent hospitality and restaurant group, spanning sea and mountains. A house of many voices, where each address has its own personality and shares the same soul.

°Fahrenheit Seven
Val Thorens · Courchevel · Les Menuires
Serre Chevalier, ouverture 2027

Roc Seven
Les Menuires · Cap Ferret · Biarritz
Porto-Vecchio

Rider Seven
Serre Chevalier, ouverture 2027

thesevener.com



°FAHRENHEIT SEVEN

VAL THORENS

01
Antipasti

Focaccia Verde 18
Pesto & basilic
Pesto & basil

Focaccia al Tartufo 24
Crème de truffe, copeaux de truffe et parmesan
Truffle cream, truffle shavings and Parmesan

Les Artichauts rôtis 19
Ricotta citronnée, câpres et persil
Roasted artichokes, lemon ricotta, capers and parsley

Les Chipirons grillés 25
Piment d'Espelette, ail, fleur de sel & citron vert, aïoli
Grilled baby squid · Espelette pepper, garlic
fleur de sel & lime, aioli

Jamón ibérico de Bellota · 100g 27
100% palette ibérique de Bellota
100% Iberian Bellota shoulder ham

Les Huîtres n°4 du Bassin d'Arcachon 19 · 28 · 37
Par 6, 9, 12 · Beurre, citron et vinaigre échalote
Oysters No.4 from Arcachon Bay · Per 6, 9, 12
Butter, lemon and shallot vinegar

Houmous de potimarron 19
Feta, huile verte & graines de courge torréfiées
Red kuri squash hummus · Feta,
green oil & toasted pumpkin seeds

Burrata alla Scarpetta 27
Burrata 250g, compotée tiède de tomates aux agrumes, mollica fritta & toast de focaccia
250g burrata, warm tomato and citrus compote,
mollica fritta & focaccia toast

02
Salades & soupe
SALADS & SOUP

La Romaine 26
Cœur de romaine, poulet pané, croûtons de focaccia, parmesan, oignons pickles, tomates confites, anchois & sauce romaine
Romaine heart, breaded chicken, focaccia croutons, Parmesan, pickled onions, confit tomatoes, anchovies & romaine dressing

Insalata 25
Endives, lentilles vertes, poire de Savoie, neige de Beaufort, graines de courge torréfiées & vinaigrette alpine
Endive, green lentils, Savoie pear, finely grated Beaufort, toasted pumpkin seeds & alpine vinaigrette

Le Velouté de courge 19
Courge rôtie, stracciatella fumée, noisettes torréfiées & huile verte
Squash velouté · Roasted squash, smoked stracciatella, toasted hazelnuts & green oil

Végétarien / Veggie · Vegan · Épicé / Spicy

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Net prices in euros, service included
Liste des allergènes à disposition sur demande.
List of allergens available on request.

03
Pasta & risotto

Calamarata al Tartufo 36
Crème de truffe, copeaux de truffe & jambon truffé
Truffle cream, truffle shavings & truffle ham

Calamarata al Ragù di Funghi 28
À la tomate mijotée, champignons rôtis, olives et mollica fritta
Slow-cooked tomato, roasted mushrooms, olives and mollica fritta

Risotto Nero 31
Encre de seiche, chipirons grillés, citron & basilic
Squid ink, grilled baby squid, lemon & basil

Risotto Cacio e Pepe 26
Poivre noir sauvage et pecorino, mollica fritta
Wild black pepper and pecorino, mollica fritta

04
Pizzas

Bufala 21
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic & origan
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil & oregano

Formaggi 26
Crème de ricotta, mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio & Fontina
Ricotta cream, Fior di Latte mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio & Fontina

Diavola 26
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, spianata, stracciatella & pickles de piment
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spianata, stracciatella & pickled chilli

°Fahrenheit Seven 36
Crème truffée, mozzarella Fior di Latte, jambon truffé, burrata, tomates confites, copeaux de truffe & basilic
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, truffle ham, burrata, confit tomatoes, truffle shavings & basil

Ortolana 24
Sauce tomate jaune, aubergine rôtie, artichaut, tomates confites, olives, roquette & basilic
Yellow tomato sauce, roasted aubergine, artichoke, confit tomatoes, olives, rocket & basil

Parma 28
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, mesclun, jambon cru, parmesan & vinaigre balsamique
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, mixed leaves, cured ham, Parmesan & balsamic vinegar

Supplément burrata +7
Extra burrata

°FAHRENHEIT SEVEN
VAL THORENS

05
Viandes
MEAT

Le Tartare de boeuf 31
Tartare de bœuf fumé coupé au couteau (150g), mayonnaise à la roquette, graines de moutarde en pickles, parmesan croustillant & frites
Hand-cut smoked beef tartare, rocket mayonnaise, pickled mustard seeds, crispy Parmesan & French fries

La Volaille 33
Suprême de volaille, caponata hivernale, jus court au romarin & gremolata
Chicken supreme, winter caponata, rosemary jus & gremolata

Le Bombolone Burger 31
Bun façon pâte à pizza, steak haché 180g, stracciatella fumée, condiment de tomates séchées, roquette, pickles d'oignon rouge & frites
Pizza-dough bun, 180g beef patty, smoked stracciatella, sun-dried tomato relish, rocket, pickled red onion & French fries

Le Cochon 29
Joue de porc à la tomate et aux olives, polenta crémeuse au parmesan, zeste de citron, ail
Pork cheek with tomato and olives, creamy Parmesan polenta, lemon zest, garlic

La Bavette Black Angus · 250g 44
Bavette de bœuf Black Angus, sauce au poivre, pommes de terre grenaille croustillantes
Black Angus flank steak, crispy baby potatoes & pepper sauce

À PARTAGER · TO SHARE

La Bavette Black Angus
Bavette de bœuf Black Angus au poids, sauce au poivre, pommes de terre grenaille croustillantes
Black Angus flank steak by weight, pepper sauce, crispy baby potatoes
500g · 88
750g · 132
1kg · 176

L'Épaule d'agneau · 1,2kg 96
Épaule pour 2, jus réduit au thym, pommes de terre grenaille croustillantes
Lamb shoulder for two, thyme jus, crispy baby potatoes

06
Poissons
FISH

Le Carpaccio 29
Carpaccio de bar, kaki brûlé et kumquat confit, vinaigrette orange et balsamique blanc, pommes de terre grenaille croustillantes
Sea bass carpaccio, burnt persimmon and candied kumquat, orange and white balsamic dressing, crispy baby potatoes

Le Poulpe 35
Poulpe grillé au Josper, polenta crémeuse, sauce romesco
Octopus · Josper-grilled octopus, creamy polenta, romesco sauce

Le Thon 31
Mi-cuit au fenouil, caponata hivernale, jus à l'orange et coriandre
Tuna · Seared with fennel, winter caponata, orange and coriander jus

07
Accompagnements
SIDES

Cœur de romaine 6
Romaine heart

Frites 7
Fries

Pommes de terre grenaille 7
Baby potatoes

Polenta crémeuse 8
Creamy polenta

Caponata hivernale 8
Winter caponata

Supplément truffe +4
Extra truffle

08
Desserts

« Glaces & Cows » · Glacier artisanal de Savoie 8
Pot individuel 110ml. Parfum au choix :
Chocolat · Vanille · Fraise · Mangue · Myrtille
Artisanal ice cream from Savoie. Individual 110 ml tub. Choice of flavour: Chocolate · Vanilla · Strawberry · Mango · Blueberry

Le Citron 14
Pâte sucrée, crème citron, confit d'agrumes, meringue brûlée
Lemon · Sweet pastry, lemon cream, citrus confit, torched meringue

Le Mont-Blanc 14
Ganache vanille, cœur acidulé myrtille, crème de marrons, sablé croquant, tuile de meringue
Vanilla ganache, tangy blueberry heart, chestnut cream, crunchy shortbread, meringue tuile

Le Chocolat 14
Crémeux chocolat, biscuit moelleux chocolat-noisette, croustillant praliné & glaçage gourmand noisette
Chocolate cream, soft chocolate-hazelnut sponge, praline crunch & hazelnut glaze

À PARTAGER · TO SHARE

Tiramisu 2 pers · 26 / 4 pers · 48
Biscuit noisette imbibé au café, crème mascarpone au génépi & cacao
Tiramisu to share · Hazelnut sponge soaked in coffee, génépi mascarpone cream & cocoa

09
Menu enfant
KIDS MENU

Servi avec un pot de glace « Glaces & Cows » en dessert
Served with a tub of " Glaces&Cows " ice cream for dessert

Pâtes à la tomate & au jambon blanc 18
Pasta, tomato and ham

Filet de poulet & frites 18
Chicken fillet, fries

Steak de thon & pommes de terre grenaille croustillantes 18
Tuna steak, crispy baby potatoes

Margherita taille enfant 18
Kids-size margherita