# 04 DESSERTS

### LES GLACES « GLACES & COWS » 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

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

### TIRAMISU

À PARTAGER · TO SHARE

Biscuit noisette imbibé au café,
crème mascarpone au génépi & cacao

Hazelnut sponge soaked in coffee,
génépi mascarpone cream & cocoa

**2 pers. 26 · 4 pers. 48**

°FAHRENHEIT SEVEN VAL THORENS 2020

Le Zipc

BY °FAHRENHEIT SEVEN VAL THORENS

CARTE D'HIVER 2026 / 2027

Végétarien / Veggie  Vegan

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.

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.

**°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

## 01 ANTIPASTI
STARTERS

### 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

### FOCACCIA MARINARA 18
Sauce tomate & basilic
Tomato sauce & basil

### FOCACCIA AL TARTUFO 24
Crème de truffe, copeaux de truffe et parmesan
Truffle cream, truffle shavings and Parmesan

### CROQUETAS 18
Pecorino & Guanciale · Par 3

### LE POULPE GRILLÉ 24
Pimentón fumé et aïoli au citron
Grilled octopus · Smoked pimentón and lemon aioli

### LES HUÎTRES N°4 19 · 28 · 37
Du Bassin d'Arcachon · Par 6, 9, 12
Beurre, citron et vinaigre échalote
Oysters No.4 from Arcachon Bay · Per 6, 9, 12
Butter, lemon and shallot vinegar

### JAMÓN IBÉRICO 100g · 27
100% palette ibérique de Bellota
100% Iberian Bellota shoulder ham

### HOUMOUS DE POTIMARRON 19
Feta, huile verte & graines de courge torréfiées
Red kuri squash hummus · Feta, green oil & toasted pumpkin seeds

### PIMIENTOS DE PADRÓN 19
Sauce romesco, amandes torréfiées
Padrón peppers · Romesco sauce, toasted almonds

### LES ARTICHAUTS RÔTIS 19
Ricotta citronnée, câpres et persil
Roasted artichokes, lemon ricotta, capers and parsley

## 02 PLATS
MAINS

### LE CARPACCIO DE BAR 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 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

### PIZZA °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

### LA BAVETTE 44
Bavette de bœuf Black Angus 250g, sauce au poivre, pommes de terre grenaille croustillantes
Black Angus flank steak 250g, pepper sauce, crispy baby potatoes

## 03 PLATS À PARTAGER
MAINS TO SHARE

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

### L'ÉPAULE D'AGNEAU 96
Environ 1,2 kg, jus réduit au thym, pommes de terre grenaille croustillantes
Lamb shoulder · About 1.2 kg, thyme jus, crispy baby potatoes

### LES FONDUES 28 · 36 / pers.
Nature ou truffe
Plain or truffle
**+ Planche de charcuteries 15**

### PASTA AL FORNO 52
Aux 3 fromages · Pour 2 personnes
With 3 cheeses · For two