

CUISINE  
DE PARTAGE

Since



2025

ROOFTOP  
& BAR

# BIARRITZ

*Roc Seven*



Carte de printemps 2026

14 RUE DU PORT VIEUX 64200 BIARRITZ

Restaurant

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

# Antipasti

## LE HOUMOUS

13€

Houmous vert, feta, huile d'olive & focaccia  
*Green houmous, feta, olive oil & focaccia*  
*Hummus verde, feta, aceite de oliva y focaccia*

## LES ARANCINI

3 pièces 14€

Arancini au jambon bellota, crème truffée  
*Bellota ham & truffle cream Arancini*  
*Arancini con jamón de Bellota y crema de trufa*

## LES HÙITRES N°4

x6 16€

Huîtres du Bassin d'Arcachon x9 24€  
*Arcachon Bay Oysters*  
x12 32€  
*Ostras de la bahía de Arcachon*

## LA TRUITE

17€

Gravlax de truite en carpaccio, micropousses,  
beurre d'herbes au zeste de citron  
*Trout gravlax carpaccio, microgreens,  
lemon zest herb butter*  
*Gravlax de trucha en carpaccio, microbrotos,  
mantequilla de hierbas con ralladura de limón*

## LA STRACCIATELLA

13€

Coeur de Burrata, tomates cerises  
à l'huile d'olive & focaccia  
*Burrata heart, cherry tomatoes  
with olive oil & focaccia*  
*Corazón de burrata, tomates cherry  
en aceite de oliva y focaccia*

## L'ARTICHAUT

15€

Boutons d'artichauts frits,  
concassé de tomates acidulées  
*Fried artichoke hearts, tangy tomato concassé*  
*Alcachofas fritas, tomates ácidos fritos*

## LE BELLOTA

19€

Jambon ibérique 50% Bellota  
*50% Bellota Iberian ham*  
*Jamón ibérico 50% Bellota*

# Insalata & Carpaccio

## ROSSO ESTATE

18€

Salade roquette, tomate, pastèque,  
pêche, basilic et framboise  
*Rocket, tomato, watermelon, peach,  
basil and raspberry salad*  
*Ensalada de rúcula, tomate, sandía,  
melocotón, albahaca y frambuesa*

## Supplément Burrata 125g

+5€

*Extra Burrata*  
*Suplemento burrata*

## CARPACCIO FRESCA

27€

Carpaccio de bar, huile citronnée, citron confit,  
stracciatella, grenade et framboise, servi avec une  
salade de roquette et tomates cerises  
*Sea bass carpaccio, lemon oil, preserved  
lemon, stracciatella, pomegranate and  
raspberry, served with a rocket and  
cherry tomato salad*  
*Carpaccio de lubina, aceite de limón,  
limón confitado, stracciatella, granada y  
frambuesa, servido con ensalada de rúcula y  
tomates cherry*

# Pasta

## AL ZUCCHINE

18€

Casarecce, crème de courgette au citron  
et marjolaine, pecorino  
*Casarecce, lemon and marjoram  
courgette cream, pecorino*  
*Casarecce, crema de calabacín  
al limón y mejorana, pecorino*

## ALLE VONGOLE

25€

Linguine, palourdes, tomate rôtie, ail, persil  
*Linguine, clams, roasted tomato, garlic, parsley*  
*Linguine, almejas, tomate asado, ajo, perejil*

## AL RAGU

24€

Casarecce, ragoût de bœuf et chair à saucisse,  
stracciatella  
*Casarecce, beef ragù and sausage meat,  
stracciatella*  
*Casarecce, ragù de ternera y carne de salchicha,  
stracciatella*

# Plats

## ROC'N BURGER

21€

Pain burger, steak haché de la Maison Guikar, pancetta, ketchup de tomate maison, scamorza & pommes de terre grenaille

*Burger bun, Maison Guikar beef patty, pancetta, homemade tomato ketchup, scamorza & baby potatoes*

*Pan de burger, hamburguesa Maison Guikar, panceta, ketchup de tomate casero, scamorza & patatas baby*

## LE BAR

27€

Filet de bar, jus de moules safrané, gnocchi

*Sea bass fillet, saffron mussel broth, gnocchi*

*Filete de lubina, jugo de mejillones azafranado, gnocchi*

## LE BOEUF

36€

Filet de boeuf de la Maison Guikar, sauce vierge & pommes de terre grenaille

*Maison Guikar beef fillet, sauce vierge & baby potatoes*

*Filete de ternera Maison Guikar, salsa virgen & patatas baby*

## LA VOLAILLE

25€

Suprême de volaille confit au thym citron, jus de volaille réduit, légumes provençaux

*Slow-cooked chicken supreme with lemon thyme, reduced chicken jus, Provençal vegetables*

*Suprema de pollo confitada al tomillo y limón, jugo de pollo reducido, verduras provenzales*

## LE THON

29€

Thon rouge, légumes provençaux, crémeux de tomates et poivron

*Bluefin tuna, Provençal vegetables, tomato and pepper cream*

*Atún rojo, verduras provenzales, crema de tomate y pimient*

## L'ÉPAULE D'AGNEAU

83€

Plat à partager 2 à 3 personnes

Épaule d'agneau braisée, jus de viande infusé au thym, pommes de terre grenaille (≈ 1,3 kg)

*Main to share - 2/3 persons  
Braised lamb shoulder (≈1.3 kg), thyme-infused jus, served with baby potatoes*

*Plato principal para compartir  
2/3 personas*

*Paletilla de cordero alabrada (≈1,3 kg), jugo aromatizado con tomillo y patatas baby*

# Accompagnements

Roquette et tomates cerises

*Rocket and cherry tomatoes*

*Rúcula y tomates cherry*

5€

Casarecce à la tomate & parmesan

*Casarecce with tomato sauce & parmesan*

*Casarecce al tomate y parmesano*

6€

Pommes de terre grenaille rôties au thym

*Thyme-roasted baby potatoes*

*Patatas mini al tomillo*

5€

Légumes provençaux

*Provençal vegetables*

*Verduras provenzales*

6€

Veuve Clicquot  
**SUN CLUB** x **ROC seven**  
biarritz

Découvrez les cuvées RICH, RICH Rosé, Carte Jaune et La Grande Dame, accompagnées d'un antipasti ou d'une touche sucrée

Six huîtres, Bassin d'Arcachon ..... 16€

Gravlax de truite en carpaccio ..... 17€

Coupe de Veuve Clicquot RICH ..... 18€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation

# Dolci

**GLACES DE LA MAISON PARIÉS** 8€  
Parfums : Chocolat – Vanille – Gâteau Basque – Caramel au Beurre Salé – Framboise – Citron  
*Flavours: Chocolate – Vanilla – Basque Cake – Salted Butter Caramel – Raspberry – Lemon*  
*Sabores: Chocolate – Vainilla – Caramelo con Mantequilla Salada – Tarta Vasca – Frambuesa – Limón*

**LE CHOCOLAT** 12€  
Mousse au chocolat Valrhona  
*Valrhona chocolate mousse*  
*Mousse de chocolate Valrhona*

**Maxi mousse pour 3 personnes** 28€  
*Maxi chocolate mousse for 3*  
*Maxi mousse para 3 personas*

**LE PAIN PERDU** 12€  
Pain perdu façon Panettone, crème ricotta vanillée  
*Panettone-style French toast, vanilla ricotta cream*  
*Torrija estilo panettone, crema de ricotta vainillada*

**LA PAVLOVA** 13€  
Pavlova pêche, framboise, basilic  
*Peach, raspberry and basil pavlova*  
*Pavlova de melocotón, frambuesa y albahaca*

**LE VACHERIN** 29€  
Maxi vacherin, meringue italienne, glace framboise, fruits rouges, coulis  
*Maxi vacherin to share, Italian meringue, raspberry ice cream, red berries, coulis*  
*Maxi vacherin para compartir, merengue italiano, helado de frambuesa, frutos rojos, coulis*

# Bambini

Menu avec plat et pot de glace 13€  
*Set menu with main course & individual ice cream pot*  
*Menú con plato y helado*

Casarecce à la tomate et au jambon blanc  
*Casarecce with tomato sauce & ham*  
*Casarecce con salsa de tomate y jamón*

Suprême de poulet & pommes de terre grenaille  
*Chicken supreme served with baby potatoes*  
*Suprema de pollo con patatas baby*

# 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 Nouveau 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 - Dec. 2026

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.

**NOUVEAU** °Fahrenheit Seven Les Menuires - Dec. 2026