

CUISINE
DE PARTAGE

ROC seven biarritz

ROOFTOP
& BAR

Carte de printemps 2025

ROC SEVEN BIARRITZ

Restaurant

ANTIPASTI À PARTAGER | VIANDES & POISSONS | PASTAS

Cuisine de partage

BIARRITZ



14 Rue du Port-Vieux
64200 Biarritz

FAHRENHEIT SEVEN



Antipasti

Nos assiettes coup de coeur, à déguster en solo ou à plusieurs

Our favourite dishes, to be enjoyed alone or shared.

LA STRACCIATELLA

14€

Coeur de Burrata, huile d'olive & Focaccia
Burrata heart, olive oil & Focaccia

LES ARANCINI

3 pièces 12€

Jambon truffé, Fior di latte & parmesan
Arancini with truffle ham, Fior di latte & parmesan

L'ARTICHAUT

14€

Boutons d'artichauts grillés, marinés à l'huile d'olive & herbes fraîches
Grilled artichokes, marinated in olive oil & fresh herbs

LE BAR

16€

Carpaccio de bar, vierge du moment
Seabass carpaccio with the sauce vierge of the day

LES HÛÎTRES

x6 16€

Huîtres de chez Denis Bellocq, Cap Ferret
Oysters from Denis Bellocq, Cap Ferret

x9 24€
x12 32€

LES CALAMARETTI

15€

Chipirons, sauce puttanesca
Fried squid with puttanesca sauce

LE VITELLO TONNATO

16€

Quasi de veau, sauce tonnato (thon, câpres, anchois et parmesan)

Veal rump, tonnato sauce (tuna, capers, anchovies & parmesan)

LE BELLOTA

17€

90 grammes, Jambon 75% ibérique
Bellota ham 90g, 75% Iberian breed

LE CAVIAR D'AUBERGINE

11€

Caviar d'aubergine & straciatella
Aubergine caviar & straciatella

LE GORGONZOLA AOP

14€

Gorgonzola à la cuillère & focaccia
Spoonable Gorgonzola PDO & focaccia

LE POULPE

16€

Poulpe grillé servi froid, condiment aux olives noires, céleri, câpres, thym et piments de Padrón
Chilled grilled octopus, black olive condiment, celery, capers, thyme and Padrón chilli

Primi

INSALATA VERDE

21€

Taboulet vert, asperge verte, fève, pousse d'épinard, avocat, huile verte
Green tabbouleh, green asparagus, broad beans, baby spinach, avocado, herb oil

Supplément Burrata 125g

+5€

INSALATA DI PATATE E TONNO

22€

Salade de pomme de terre froide, roquette, thon confit, huile citronnée infusée au thym, olive Taggiasche, herbes fraîches

Cold potato salad, rocket, confit tuna, thyme-infused lemon oil, Taggiasca olives, fresh herbs

 Épicé / Spicy

 Vegan

 Végétarien / Veggie

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

Pasta

PRIMAVERA

21€

Orecchiette, pesto de courgette marjolaine, citron jaune, ricotta à la pistache, tagliatelles de courgettes marinées

Orecchiette with courgette & marjoram pesto, lemon zest, pistachio ricotta & marinated courgette ribbons

SALSICCIA E POMODORO

25€

Orecchiette, ragù de chair à saucisse, sauce tomate pimentée

Orecchiette with sausage meat ragù and spicy tomato sauce

GAMBERI

31€

Linguine, poivronnade tomatée, gambas

Linguine with tomato and pepper sauce, king prawns

Secondi

LA MILANAISE

36€

Côte de veau épaisse à la Milanaise, pecorino & orecchiette tomate

Thick-cut Milanese-style veal chop, pecorino & tomato orecchiette

TAGLIATA DE BOEUF

31€

Tagliata de boeuf 200gr mûré, sauce salmoriglio & pommes grenailles rôties au thym

200g dry-aged beef tagliata, salmoriglio sauce & herb-roasted baby potatoes

FILET DE BAR

29€

Filet de bar grillé au thym, bisque tomatée, fenouil & pommes grenailles rôties au thym

Grilled seabass fillet with thyme, tomato bisque, fennel & herb-roasted baby potatoes

THON ROUGE

29€

Mi-cuit de thon rouge et caponata, sauce vierge au céleri, olives et câpres

Seared tuna with caponata, celery-herb vierge, olives and capers

À partager

Plats à partager - 2 personnes minimum

Mains to share - 2 persons

BAR ENTIER

63€

Bar entier ouvert en portefeuille, bisque tomatée & caponata

Whole seabass butterflied, served with tomato bisque & caponata

ÉPAULE D'AGNEAU

63€

Épaule d'agneau braisée, jus de thym, pomme de terres grenailles

Braised lamb shoulder, thyme jus & baby potatoes

Piccoli

Pommes de terre grenaille rôties au thym

Thyme-roasted baby potatoes

6€

Romaine et Parmigiano Reggiano

Romaine lettuce with Parmigiano Reggiano

5€

Caponata

Aubergine caponata

6€

Orecchiette à la tomate

Orecchiette with tomato sauce

6€

Dolci

LE BABA

Baba au rhum, crème citronnée à la ricotta

Rum baba with lemon ricotta cream

10€

LE TIRAMISU

Biscuit cuillère au café, crème mascarpone à l'amaretto

Coffee sponge finger biscuit, Amaretto mascarpone cream

9€

LA PAVLOVA

Pavlova aux fraises & basilic

Strawberry pavlova & basil

11€

FRUITS GIVRÉS PAR FRUTTINI

FRUITS SOLO

12€ / fruit

1 fruit au choix : Fruit de la passion, Citron ou Kiwi

One fruit of your choice: Passion fruit, Lemon or Kiwi

LE CHOCOLAT

Tartelette chocolat, duo de ganache montée au chocolat Valrhona, praliné noisette

Chocolate tartlet, duo of Valrhona chocolate whipped ganache, hazelnut praline

12€

FRUITS À PARTAGER

37€ / fruit

Mangue ou Cacao

Fruit to share: Mango or Cocoa bean

Bambini

Menu avec plat et pot de glace

Set menu: main course & individual ice cream pot

13€

FILET DE POULET

Filet de poulet et pommes de terre grenaille

Chicken fillet & baby potatoes

ORECCHIETTE À LA TOMATE

Orecchiette with tomato sauce

Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free



Liste des allergènes à disposition sur demande. List of allergens available on demand.