Cuisine conviviale

ROC seven
cap ferret

Restaurant
Bar & Rooftop

Carte de printemps

OUVERT D'AVRIL À SEPTEMBRE | LÈGE-CAP FERRET

TAPAS À PARTAGER

HUÎTRES DU BASSIN

VIANDES BRAISÉES

COCKTAILS & CAVE À VINS

17-17 bis Rue des Goélands
33950 Lège-Cap Ferret

FAHRENHEIT SEVEN

Pay with sunday

TAPAS À partager / To share

Rocamadour 9€

Fromage de chèvre AOP 35 grammes, servi avec chutney de figues et pain de campagne
Goat cheese crottin (35g), served with farmhouse bread & fig chutney

Houmous 17€

À la tomate, féta & pesto, servis avec pain de campagne
Tomato hummus with fete cheese & pesto, served with farmhouse bread

Bruschetta à la truffe 19€

Bruschetta au jambon truffé & à l'Ossau-Iraty
Bruschetta with truffle ham & Ossau-Iraty cheese

Carpaccio de Daurade 23€

Carpaccio de daurade, grenade, coriandre
Seabass carpaccio, pomegranate, coriander

Chipirons 19€

Grillés à la plancha avec chorizo, Aïoli & coulis de poivrons
Plancha-grilled squids with chorizo, Aïoli sauce & sweet pepper coulis

Bellota Incarba 25€

Jambon ibérique 100% Bellota de Salamancha
Iberian ham 100% Bellota from Salamancha

Huîtres n°4

Huîtres de Chez Denis Bellocq, La Cabane du Mimbeau
Fresh oysters from la Cabane du Mimbeau

Les 6	6 oysters	12€
Les 9	9 oysters	18€
Les 12	12 oysters	24€

ENVIE DE FRAÎCHEUR Starters

Insalata 19€

Mesclun, melon, framboise, radis, graines de courge, pistache, tomates cerises, avocats, féta
Mesclun salad, melon, raspberry, radish, pumpkin seeds, pistacchio, cherry tomatoes, avocado, feta cheese

Burrata 22€

Gaspacho de tomates, burrata, basilic
Tomatoes gaspacho, burrata & basil

Caponnada 21€

Tomate, pain grillé à l'huile d'olive, câpres, olives, ventrèche de thon, filets d'anchois, oeuf & aneth
Tomatoes, grilled bread with olive oil, capers, olives, tuna chest, anchovy fillet, egg & dill

PLATS Mains

Le Ceviche 26€

Ceviche de maigre, mangue et fruit de la passion, servi avec des Pommes de terre Grenaille aux herbes de Provence

Atlantic meagre ceviche, mango & passion fruit, served with new potatoes with herbes de Provence

Le Cabillaud 29€

Dos de Cabillaud servi comme un aïoli avec légumes

Cod loin, aïoli sauce & vegetables

Paccheri Cacio e Pepe 20€

Paccheri au poivre et au Pecorino

Paccheri pasta with pepper & Pecorino cheese

Paccheri Tartuffo 27€

Paccheri à la crème de truffes, copeaux et parmesan

Paccheri pasta with truffle cream, truffle shavings & Parmesan

Le Carpaccio de Boeuf 26€

Carpaccio de boeuf, parmesan et roquette, servi avec des Pommes de terre Grenaille aux herbes de Provence

Beef carpaccio served with Parmesan cheese, rocket salad & new potatoes with herbes de Provence

La Bavette Black Angus 37€

Bavette 250g Black Angus de la boucherie Metzger, sauce à l'échalote, servie avec des Pommes de terre Grenaille aux herbes de Provence

200g Flank steak (Black Angus) from the Metzger butcher, shallots sauce, served with new potatoes with herbes de Provence

La Milanaise 34€

Côte de veau Milanaise de la boucherie Metzger, roquette et parmesan

Milanese-style veal chop from the Metzger butcher, rocket & Parmesan cheese

FORMULE MIDI

Lunch menu (weekdays only)

Plat du jour 23€

Today's special

Entrée, plat, dessert 35€

Starter, main, dessert

Entrée & plat ou plat & dessert 29€

Starter & main or main & dessert

DESSERTS

La Fraise **12€**

Soupe de fraises, mousse Mascarpone vanillée

Strawberry soup, Mascarpone mousse with vanilla

La Rhubarbe **12€**

Tartelette à la crème d'amande et compoté de rhubarbes

Rhubarb & almond cream tartlet

Le Chocolat **12€**

Macaron caramel & chocolat

Chocolate & caramel macaroon

Le Tiramisu **12€**

Tiramisu à la crème de pistaches et framboises

Raspberry & pistacchio cream tiramisu

PETITS SURFEURS Kids menu

Cabillaud **15€**

Filet de cabillaud & pommes de terre
Avec 1 boule de glace en dessert

Main: Cod fillet & potatoes
Dessert : 1 scoop of ice cream

Pasta **15€**

Pâtes à la tomate
Avec 1 boule de glace en dessert

Main: Linguine with tomato sauce
Dessert : 1 scoop of ice cream