



Merci d'avoir partagé ce moment avec nous.
Nous espérons que vous avez apprécié
nos cocktails autant que nous avons pris plaisir
à les préparer.

Votre satisfaction nous tient à cœur,
et nous serions ravis de vous revoir pour explorer
d'autres délices de notre carte.

À très bientôt pour d'autres
découvertes savoureuses !

Le ROOF TOP
par la MAISON DE BACON

Le ROOF TOP

par la MAISON DE BACON

BRUNCH NO BRUNCH

Un brunch revisité à savourer confortablement sur
les tables basses ou hautes de notre lounge.

Restez bien installés, nous venons à vous !

Profitez de vos amis et du cadre exceptionnel
sans bouger. Disponible chaque dimanche
de 11h30 à 14h30, de septembre à mi-octobre,
sur le splendide Rooftop de la Maison de Bacon.

POUR 128€ TTC

*PAR PERSONNE. HORS BOISSONS
BOISSONS CHAUDES (THÉ / CAFÉ / CHOCOLAT)
ET JUS D'ORANGE INCLUS

**MENU RAFFINÉ ACCOMPAGNÉ
D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE.**



VIENNOISERIES

Pain au chocolat, Croissant

Mini pain aux raisins

Brioche tranchée de notre boulanger Felipe

Boisson chaude (thé-café-chocolat)

Pain de campagne, beurre et confiture

& Jus frais

ŒUFS À LA DEMANDE

Œufs brouillés, éclats de truffe

Œufs soubise cuits cocotte

ENTRÉES À PARTAGER

ENTRÉES MARINES

Ceviche de loup de la baie de Cannes

grenade et condiments

Petits œufs harenga fumés

Salaison de la mer et pickles de légumes

Espadon maturé et saumon maturé aux herbes

CHARCUTERIE DU MOMENT

Tranche de mortadelle pistache

Terrine de campagne et pain aux fruits

Condiments oignons grelots, cornichons

au vinaigre

BANC D'ÉCAILLER

Proposé depuis le chariot à poissons

Huitres n°2 Giol médaille d'or

Huitres n°2 Brian Prieur

Accompagnements :

beurre d'algues - beurre ½ sel

vinaigre à l'échalotte - pain à l'encre de seiche

Bouquets de crevettes roses,

sauce cocktail cognac

Bulots sauce marinière

FRAÎGHEUR

Mesclun de jeunes pousses

vinaigrette moutardée

Quinoa aux agrumes et fines herbes

Cèleri rémoulade truffe et ciboulette, citron vert

PLATS GHAUDS

Filet de loup de la baie de Cannes grillé à

la plancha, sauce vierge tomate basilic

Gigot d'agneau de 7h tranché

jus d'agneau au thym citron

Inspiration végétarienne du retour du marché

Cocotte de légumes du marché

Pommes mousseline aux herbes

INSTANT FROMAGE DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER THOMAS MÉTIN

Fruits et raisins secs

DÉLICATE GOURMANDISE

Paris Brest praliné

pâte ZK de Catherine Brothier

Tarte au citron meringuée basilic

Carpaccio de fruits frais menthe et citron vert

Cake chocolat maison

Mille-feuille Vanille de Madagascar en partage

