



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

LES EN K DU ROOF TOP

Par le chef de la Maison de Bacon,
NICOLAS DAVOUZE Bocuse d'or France

Pour accompagner un cocktail,
un champagne ou déguster un verre de vin
ou tout simplement s'offrir un encas pour
prolonger l'expérience d'un apéritif
face à la mer.



TARTELETTE CROUSTILLANTE
DE TARTARE DE LOUP ACIDULÉ. 9 €

Crispy tartlet with tangy sea bass tartare.

FLEURS DE COURGETTES
CROUSTILLANTES. 7 €

Crispy zucchini flowers.

MINI BARBAJUANS. 8 €

Mini barbajuans.

SALAIISON DE LA MER,
ESPADON MATURÉ. 16 €

Sea-cured selection, aged swordfish.

FRITES DE PANISSE À TREMPER,
SAUCE BAGNA CAUDA. 12 €

Chickpea panisse fries with
Bagna Cauda dipping sauce.

PIZZETTA AU SAUMON. 16 €

Salmon pizzetta.

PETITE SALADE D'ALGUES
ET ARTICHAUTS VIOLETS,
VINAIGRETTE D'AGRUMES. 14 €

Small seaweed and purple artichoke salad,
citrus vinaigrette.

CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Osciète Prestige

Ce caviar aux tons ambrés et dorés, développe des saveurs noisette.

100 € / 30gr 163 € / 50gr 350 € / 100gr

Krystal

Ce caviar aux tons vert olive à doré, développe des saveurs riches et complexes aux finales d'amande fraîche et des notes florales.

185 € / 50gr 380 € / 100gr

(tous nos caviars sont servis avec des accompagnements:
blinis, oeuf mimosa, oignon rouge, pomme de terre ratte,
crème frappée à l'orange.)



PÂTISSERIES INDIVIDUELLES
DE NOTRE CHEF PÂTISSIER.

15 € pièce

Individual pastries by our Pastry Chef.

