



Le ROOF TOP

par la MAISON DE BACON

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 !

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

—

Heures de service : de 18h30 à 22h30
Service Hours: from 6:30 PM to 10:30 PM

Le ROOF TOP

par la MAISON DE BACON



APÉRITIF SUSPENDU

DU MARDI AU SAMEDI, DE 18H00 À 20H00

THE HANGING APERITIF

From Tuesday to Saturday, 6:00 PM to 8:00 PM

COCKTAIL SIGNATURE & BOUCHÉE GOURMANDE

20€ POUR UNE PERSONNE • 35€ POUR DEUX

*Signature cocktail & gourmet bite
for one person*

CHAMPAGNE OU COCKTAIL

& PLANCHE DE SALAISON DE LA MER • 70€ POUR DEUX

*Champagne or cocktail
& seafood charcuterie board*

GRIGNOTAGE À PARTAGER... • 10€

Snacks to share...

BARBAJUANS DE LA MAISON DE BACON

Barbajuans from Maison de Bacon

FRITES DE PANISSE À TREMPER

sauce anchoïade

*Panisse fries for dipping
anchovy-garlic sauce (anchoïade)*

Les en k salés

K-time Savories

FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE LUCANGELI

FOURRÉE AU CHÈVRE FRAIS ET TRUFFES,

ROQUETTE ET CÉBETTE • 20 €

*Fougasse with Lucangeli olive oil, stuffed with fresh goat
cheese and truffle, arugula, and spring onion*

CEVICHE DE LOUP DE LA BAIE DE CANNES

MARINÉ AUX CONDIMENTS CITRON • 16€

*Seabass ceviche from the Bay of Cannes
Marinated with lemon condiments*

TARTARE DE THON MI-CUIT MARINÉ

AU SÉSAME ET CIBOULE • 18€

*Marinated semi-cooked tuna tartare
with sesame and chives*

ARTICHAUT BARIGOULE FARCI,

CRÉMEUX DE LANGOUSTE • 18€

Stuffed barigoule artichoke, lobster cream

LES FRAICHEURS

Cool & Fresh Creations

CRUDO DE LÉGUMES DE SAISON MARINÉS

SAUCE TZATZÍKI RELEVÉ AU XÉRÈS • 14€

*Marinated seasonal vegetable crudo
with zesty tzatziki and a hint of sherry*

INTERPRÉTATION D'UNE SALADE CÉSAR • 18€

Interpretation of a Caesar salad

MÉLI-MÉLO DE MELON ET PASTÈQUE

AU MUSCAT ET VERVEINE • 14€

*Melon and watermelon medley
with muscat and verbena*

SUPPLÉMENT COPEAUX DE CHARCUTERIE +5€ / PERSONNE

Extra charcuterie shavings

SPÉCIAL DÉGUSTATIONS

Special Tastings

CAVIAR MAISON KAVIARI EN (50G),

OSCIÈTRE PRESTIGE • 165€

KRYSTAL • 185€

DÉGUSTATION D'HUITRES N°6 • 42€

STRICA DI GORO « LA MIGNON »,

BOURRICHE 500G ORIGINE SARDAIGNE

(PAIN DE SEIGLE, BEURRE AUX ALGUES, CITRON)

Oyster tasting - No.6, Strica di Goro "La Mignon",

500g basket - Origin: Sardinia

(Rye bread, seaweed butter, lemon)

LES DOUCEURS • 15€

Sweet Delights

LA FRAISE MASCARPONE CITRON VERT,

CRUMBLE NOISETTE ET MERINGUETTE

Strawberries with lime mascarpone

hazelnut crumble and mini meringue

DOUCEUR DE GLACES ET SORBETS

AUX FRUITS ROUGES

Red fruit sorbet and ice cream delight

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT DE NOTRE

MAÎTRE FROMAGER THOMAS MÉTIN

(PAIN DE SEIGLE ET CONFITURE ORANGE AMÈRE)

Cheese plate of the day, selected by our master cheesemaker

Thomas Métin (Rye bread and bitter orange jam)

DESSERTS À LA CARTE DE MAISON DE BACON

(SUR DEMANDE)

House-made Maison de Bacon desserts menu (upon request).

