

BACON



CAP D'ANTIBES

Apéritifs Maison

	€
Cocktail Robert (<i>Gin, Martini Dry, fraises des bois</i>)	12
La Coupe de Champagne Blanc Brut	18
La Coupe de Champagne Rosé Brut	19
Champagne framboises	16
Bellini	16

Entrées

	1/2	€
Soupe de poisson "avec rouille"		19
Foie gras frais de canard (<i>fait Maison</i>)	19	26
Salade de foie gras de canard	19	26
Salade de langouste	51	70
Poisson cru au citron et aux herbes	29	38
Délice de loup aux Truffes du Haut Var	21	29
Fricassée de rougets tièdes à l'estragon	29	38
Ravioles de Langouste dans son fumet	29	38

Nos Poissons (selon la pêche)

	€
Bouillabaisse (<i>à partir de 2 personnes</i>) - Prix pour 1 personne	99
Bouillabaisse avec langouste (<i>à partir de 2 personnes</i>) - Prix pour 1 personne	145
Bouillabaisse "dégustation"	65
Bouillabaisse "dégustation" avec langouste	95
Bourride "dégustation" - Prix pour 1 personne	70
Langouste Royale grillée "sauce corail" - Prix au 500 g	130
Langouste Royale à la nage de légumes - Prix au 500 g	130
Langouste Royale tiède mayonnaise - Prix au 500 g	130
Cigale de mer - Prix au 500 g	120
Homard à la nage - Prix au 500 g	110
Rougets grillés aux herbes - Prix au 500 g	70
Rouget à la vapeur "Beurre de Basilic" - Prix au 500 g	70
Sur Commande :	
Langouste à l'Américaine - Prix au 500 g	140
Chapon à la provençale - Prix au 500 g	80

Nos Poissons (selon la pêche)

Grillé au fenouil, A la vapeur, Papillote.	
Sauce Vierge, Beurre Basilic, Beurre Cerfeuil, A La Nage.	
Prix des 500 g	
Loup Sauvage	80
Daurade royale	80
Chapon	80
Sar	70
Corb	70
Saint Pierre	75
Marbre	70
Pageot	70
Denti	70
Turbot	90
Mostelle	60
Filets de Loup Sauvage en Papillote " Sauce Vierge "	70

Loup Sauvage en Filets a la Vapeur " Sauce Mousseline "	75
Pavé de Loup Sauvage Grillé " Huile d'Olive vierge et Herbes "	65
Chapon "Façon Grand-mere" - Prix au 500 g	80
Carré d'Agneau Rôti aux herbes de Provence et sa Garniture du Marché	45

Desserts

	1/2	€
Sorbets aux fruits de saison	9	12
Glaces aux parfums divers	9	12
Nougat glacé au coulis de framboises	11	15
Millefeuille chaud	10	14
Millefeuille, crème légère aux Fraises et Framboises	16	20
Millefeuille crème légère aux fraises des bois	19	27
Moelleux au chocolat "Bacon"	11	15
Crème "Brulée" à la lavande		10
En Saison :		
Fraises	9	12
Framboises	11	15
Fraises des bois	15	29
Mélange de Fruits rouges (Fraises-Framboises)		18
Tarte aux Fraises	10	15
Tarte aux Framboises	11	15
Tarte aux Fraises des bois	15	29

*Nous choisissons nos poissons et crustacés dans la meilleure qualité et selon la pêche locale.
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si une qualité de poisson est manquante, ceci est indépendant de notre volonté.
Merci de votre compréhension.*

Les prix sont calculés par personne.

Poissons et crustacés sont vendus au poids.

Prix nets (service 15% et TVA 5.5% compris)

Boulevard de Bacon - Cap d'Antibes - 06160 Antibes - France
Tél. : + 33 (0)4 93 61 50 02 - Fax : + 33 (0)4 93 61 65 19 - E-Mail : contact@restaurantdebacon.com