

# BACON



CAP D'ANTIBES

## House aperitifs

	€
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

## Appetizers

	1/2	€
Soupe de poisson "avec rouille" <i>A fish soup made with numerous varieties of local rock fish, served with small slices of grilled bread and a rich garlic and safran mayonnaise</i>	19	
Foie gras frais de canard ( <i>fait Maison</i> ) <i>The chef's own fresh Duck liver Pâté</i>	19	26
Salade de foie gras de canard <i>The fresh duck liver pâté served on a bed with the small, green leaf salad and olive oil</i>	19	26
Salade de langouste <i>A delicate crayfish salad, prepared with herbs, greens, small tomatoes, olive oil.</i>	51	70
Poisson cru au citron et aux herbes <i>One of the finest of the local fish, freshly caught, served in thin slices, slightly marinated in lemon juice, olive oil and herb</i>	29	38
Délice de loup aux Truffes du Haut Var <i>A new delicate pasta ravioli, filled with a preparation of sea bass and truffles.</i>	21	29
Fricassée de rougets tièdes à l'estragon <i>A fricassee of warm red mullet filets, seasoned with Tarragon.</i>	29	38
Ravioles de Langouste dans son fumet <i>Stuffed Ravioli'crayfish cooked in its juice.</i>	29	38

## Our Fish (depending on the catch)

	€
Bouillabaisse ( <i>à partir de 2 personnes</i> ) - Prix pour 1 personne <i>Several varieties of local Fish steamed in a traditional Provençal Fish Soup, sliced and served in front at the customer. (Price For on Person)</i>	99
Bouillabaisse avec langouste ( <i>à partir de 2 personnes</i> ) - Prix pour 1 personne <i>The same dish, with the addition of half a local crayfish (Price For on Person)</i>	145
Bouillabaisse "dégustation" <i>A small quantity of the above dish, with the same ingredients.</i>	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 <i>Small local red mullet delicately poached and served with a basil butter</i>	70
Rouget à la vapeur "Beurre de Basilic" - Prix au 500 g	70
<b>By special request :</b>	
Langouste à l'Américaine - Prix au 500 g	140
Chapon à la provençale - Prix au 500 g	80

## Our list of Local Fish (depending on the catch)

*Grilled with fennel, Steamed, In a papillote.  
Olive Oil, A basil Butter sauce, A chervil Butter sauce, In Broth  
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 <i>Rack of young lamb cooked with herbs and served with vegetables.</i>	45

## Desserts

1/2 €

Sorbets aux fruits de saison <i>Seasonal Fruit Sherbet Ice</i>	9	12
Glaces aux parfums divers <i>Diverse Ice-Creams</i>	9	12
Nougat glacé au coulis de framboises <i>Iced Nougat with Coulis of Fresh Raspberry</i>	11	15
Millefeuille chaud Warm Napoleon	10	14
Millefeuille, crème légère aux Fraises et Framboises <i>Napoleon with light cream, stawberries and rasberries</i>	16	20
Millefeuille crème légère aux fraises des bois <i>Napoleon with Light cream and wild strawberries</i>	19	27
Moelleux au chocolat "Bacon"	11	15
Crème "Brulée" à la lavande		10

### Seasonal specialities :

Fraises <i>Strawberries</i>	9	12
Framboises <i>Raspberries</i>	11	15
Fraises des bois <i>Wild strawberries</i>	15	29
Mélange de Fruits rouges (Fraises-Framboises)		18
Tarte aux Fraises <i>Strawberries Tart</i>	10	15
Tarte aux Framboises <i>Raspberries Tart</i>	11	15
Tarte aux Fraises des bois <i>Wild strawberries Tart</i>	15	29

*We choose our fish from the day's catch.*

*We apologize for one that may be missing.*

*Prices are for one person.*

*Fish and shellfish are priced by weight.*

**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](mailto:contact@restaurantdebacon.com)