

CHEZ PHILIPPE

Le Suveret - Port de théoule Tél. 04 93 49 87 13

OUVERT TOUS LES JOURS "Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Roll de Gambas, Rémoulade de Céleri
& Pomme Granny Smith au Wasabi

Tartare de Thon au Couteau, Ananas,
Gingembre & Huile Vanillée

Croustillant de Lotte Epicée, Beurre Blanc aux Crustacés & Ponzu

Saint Jacques Cuite dans sa Coquille,
dès de Chorizo Ibérique & Tío Pepe

Rouget grillé à l'unilatéral, Déclinaison d'Artichauts, bisque d'Ecrevisses

Dos de Lieu Jaune, sur Fondue d'Epinars Espuma
de Pommes de Terre à l'Ail Noir

Tomme aux Fleurs Sauvages

Finger Chocolat Passion

Prix 65 € / pers.

Prix 85 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin

½ Eau minérale - ½ Champagne

Café compris

Café compris

LA MARÉA

16, avenue du Trayas - Tél. 04 93 75 19 03

FERMÉ LE LUNDI "Réservation Conseillée"

MENU DÉGUSTATION

Sphère Crémeuse au Haddock, Jus de Persil
& Salpicon de Mangue

Poulpe cuit Basse Température, Légèrement Fumé au Bois
d'Hêtre, Gelée au Raifort & Salade de Blettes
en Vinaigrette d'Encre

Loup coupé façon Crudo en Marinade d'Huile de Chorizo,
Sauce Barbaresco & Cebettes Rôties

Orzo façon Risotto, Nuage de Parmesan Reggiano,
Daurade Royale en Infusion d'Herbes Fraîches

La Baudroie en Bourride, Aïoli d'Ail Noir

Suprême de Volaille Fermière & Langoustine,
Bisque au Lait de Coco, Epices Thaï & quelques Perles du Japon

Tranche de Saint Maur & Chutney aux Pommes,
Châtaignes Grillées & Huile de Noix

Palet de Fromage Blanc, Zeste de Citron Vert,
Cœur d'orange Sanguine

Prix 89 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

ATTENTION :

Tous ces menus vous seront servis
dans le respect des mesures sanitaires.
Les dates pourraient changer
selon l'évolution de la crise.

Afin de profiter au mieux de nos prestations !

Il peut arriver que certains plats nous manquent
et nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.
Dans ce cas, nos Chefs vous feront
d'autres suggestions.



Qui dit «Kermesse», dit débordement et profusion :
pour faire découvrir le meilleur de la Mer.
Chaque menu dégustation «tout poisson» décline
plusieurs entrées, plusieurs plats (généralement
au moins 8 !) et fait découvrir le meilleur de la mer
à Théoule-sur-Mer.

PARTENAIRES

Nous remercions le Domaine La Tournavelle
Le Champagne Gremillet,
L'Hôtel Tiara Yaktsa, Relais & Château
ainsi que
FranceTER.tv pour leur participation.



FranceTER.tv
La télé connectée au meilleur du terroir



Votre avis nous intéresse !

Office de Tourisme **** (Cat.1)
2, Corniche d'Or
06590 Théoule-sur-Mer



25^{ème} KERMESSE AUX POISSONS DE THÉOULE



FÉVRIER*
2022

Venez goûter la mer,
c'est ce qu'on fait de mieux...
à Théoule-sur-Mer !

Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

BISTROT DE LÉRINS

Avenue de Lérins Tél. 04 93 49 50 59

“Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Velouté de la Mer Façon Cappuccino, Moules,
Algues Wakamé & Chantilly au Corail d'Oursin.

Tartare de Hareng, Pommes Granny, Yuzu & Crème d'Aneth

St Jacques poêlées au beurre d'agrumes & Poivre de Sichuan

Endive Braisée au Saumon, Gambas, Crème de Ricotta au Marsala
Calamars « Borghi di riviera », Pommes de Terre à l'Huile de Sicile
& Tomates Confites

Curry de Lotte au Garam Masala, Cheese nan & Caviar de Lentilles

Tartine de Beaufort au Beurre d'Huître

Pain Perdu Brioché à la Banane & son Caramel Beurre Salé

Prix 59 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

LE POINTU

Port de la Figueirette
Tél. 04 93 75 02 00

FERMÉ LE LUNDI “Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Verrine de Tiramisu de Coquilles St Jacques,
Mousseline de Cabillaud Aillée

Ceviche de Dorade aux Agrumes & Vinaigrette Pomme Verte
Poulpe à la Plancha en Persillade, Ecrasé de Pomme de Terre
à l'Huile d'Olive & Coriandre

Dos de Loup Rossini, Sauce à la Truffe, Salade de jeunes
Pousses d'Epinard à la Moutarde de Meaux

Filet de Rouget à la Tapenade & Fenouil Braisé

Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame & Pavot,
Crèmeux de Carottes, Tuile de Parmesan

Brie à ma Façon, Chèvre & Noisette

Riz au Lait à l'Orange, Espuma de Caramel

Prix 59 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

COMME A LA MAISON

Place du Général Bertrand
Tél. 04 93 49 54 86

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE LE MIDI
& VENDREDI & SAMEDI SOIR “Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Amuse bouche:

Filets d'Anchois de “Cetara», Espuma de Beurre

Croquette de Crabe, Sauce Aigre-douce

Carpaccio d'Espadon aux Agrumes

Mousse de Stockfish Montée à l'Huile Evo et Panais, Polenta Grillée

Soupe de Rascasse, Poulpe & Langoustines Parfumée
au Fenouil Sauvage

Raviolis de Daurade, Bisque à la Citronnelle & Tomates Confites

Dos de Cabillaud Farci à la Crème de Saumon, Purée de Choux Fleur,
Sauce au Beurre Blanc & Huile d'Aneth

Brie aux Figues & Noix

Dacquoise aux Mûres, Ganache Mascarpone & Vanille

Prix 59 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin

Café compris

Prix 79 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Champagne

Café compris

LES VOILES DE THÉOULE

1, Avenue Charles Dahon
Tél. 04 92 97 17 97

FERMÉ LE DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI
“Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Assiette de l'Ecailler (2 Huitres, 2 Crevettes Roses)

Croquette de Cabillaud

Nem ou Macqui de Saumon Fumé aux Fines Herbes
& Fromage de Brebis

Duo de Compoté de Tomates & Gambas en Verrine

Cappuccino au Homard

Ballotine « Poulet, Ecrevisses » Légumes Sautés au Wok

Brie Truffé

Crumble Maison aux Fruits de Saison & sa Boule de Vanille

Prix 60 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

LE COUP D'FOURCHETTE

15 bis, Avenue Charles Dahon
Tél. 04 93 93 50 05

FERMÉ LE MERCREDI “Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Le Saumon Label Rouge, en Gravlox, Caviar d' Aubergine Fumé

La Pélamide (Thon) Pêche Locale, en Carpaccio,
Sauce Vierge à la Coriandre

La Sardine, Rôtie au Four, Tartine de Poivrons
& Oignons Confits, Roquette

La Moule de Bouchot, Classique de la maison,
en Soupe au Safran en Montgolfière

Le Poulpe de Méditerranée, à la Plancha,
Pomme de Terre Fondante & Piment d'Espelette

Le Saint Pierre, Mijoté en Couscous,
Graines de Semoules aux Légumes

Le Cabillaud Skrei, Purée de Céleri, Chorizo de Fuenteguinaldo

L'incontournable Brioché, Sorbet Mandarine & Beurre d'Orange

Prix 60 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

L'AIR DU TEMPS

67, Corniche d'Or Tél. 09 84 04 71 19

FERMÉ LES LUNDIS & MARDIS “Uniquement sur réservation”

MENU DÉGUSTATION

Saumon Gravlox, Blinis & Crème d'Aneth au Limoncello

Chartreuse de Chair de Crabe des Neiges, Julienne Exotique
au Pamplemousse

Ceviche de Cabillaud au Yuzu, Pain à l'Ail

La St Jacques macérée à l'Huile d'Olive au Curry,
Douceur de Crème de Lentilles

St Pierre à la Plancha, Sauce Verture au Fumé de Homard

Thon Grillé « Rossini » au Paprika Fumé

Crottin de Chavignol à la Senteur de Truffe

Mini Baba, Glace Rhum Raisin

Prix 65€ / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin
Café compris

Prix 85 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Champagne
Café compris