

CHEZ PHILIPPE

Port de Théoule - Plage du Suveret
Tél : 04 93 49 87 13

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Ceviche de Poulpe & Crevettes comme à Acapulco
Thon Coupé tel un Sashimi, Marinade Mangue & Poivrons
Curry Rouge d'Espadon au Lait de Coco
& Petits Légumes Façon Balinaise
Cromesqui de Sole & Morilles
sur Velouté d'Asperges Vertes
Saint Jacques Rôties sur Polenta Très Crémeuse à la Truffe
Le Filet de Rouget & sa Pomme de Terre,
Façon Bourride Montée à l'Aïoli
Petit Chèvre au Piment d'Espelette & Paprika
La Poire surprise au Caramel

*Prix 60€/pers. Eau, Vin (Domaine de la Maurette)
1/2 Bouteille par pers. et Café compris
ou 80 € avec 1/2 bouteille de champagne/pers.,
Eau et Café compris*

LE BISTROT DE LA RAGUE

Port de la Rague
Tél : 04 93 49 93 48

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Velouté de Marron, Pétoncles & Foie Gras
Saumon Gravlax Parfumé aux Agrumes
Beignet de Gambas en Tempura & Petits Légumes
Noix de Saint-Jacques Rôties au Beurre Noisette,
Risotto Crémeux au Parmesan
Filet de Rascasse Poché dans sa Soupe de Roche
Façon Bouillabaisse
Cabillaud Rôti, Crème de Chorizo, Légumes du Marché
Brie à la Truffe
Mille Feuille aux Framboises, Glace Vanille

*Prix 60€/pers.
Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris*

JILALI B.

16 avenue du Trayas
Tél : 04 93 75 19 03

MENU DEGUSTATION

«Vos plats préférés depuis que nous fêtons la Kermesse»

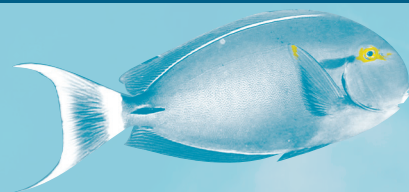
Crème de Céleri et Saumon mariné à l'huile de Curry
Filet de Rouget cuit comme un « Roll mop »
en Escabèche aux Olives Vertes Cassées
Bouchée feuilletée de Crustacé et Homard sauce Bisque
Pavé de Morue ½ Sel en croûte d'Olive,
Crème de Parmesan et Petit farci d'une tomate
Dos de Loup et Cœur de Fenouil snackés,
Rouille et jus d'une Bouillabaisse corsée
Camembert Fourré Noix et Raisins secs
au Marc de Provence
« Impériale » de Mandarine tout en transparence
Dôme Chocolat « excellence » et Framboise

*60 € / pers.
Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris
49 € Hors Boissons*

NOS PARTENAIRES

Nous remercions les vignobles pour leur participation :

- Cave à Vin «La Cave de mes Terres»
- Le Château Maïme



Pensez à réserver votre table !
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.

MIRAMAR BEACH AND SPA****

Tiara Miramar Beach Hôtel & Spa **** - 47, av de Miramar
Tél. : 04 93 75 05 05

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Ceviche de Loup, Fins Copeaux de Vieux Parmesan
Filets d'Anchois Marinés aux Poivrons Rouges,
Pesto de Persil
Fine Raviole de Moule, Émulsion Colombo
Coquilles Saint-Jacques à la Plancha,
Endives Cuites & Crues
Filets de Rouget Rôtis, Artichauts Violets Farcis
d'une Polenta
Chèvre Frais du Pays Mariné aux Aromates
Granité au Citron de Menton, Fine Tuile au Romarin
Tartelette Crémeuse au Chocolat Jivara
& son Dôme Praliné

*70 € / pers.
Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris
55 € Hors Boissons*

INAUGURATION PUBLIQUE

**Vendredi 27 janvier à partir de 18h
à la Salle des Fêtes**

Soupe de poisson » et « Sardinade »,
avec le concours du Rascasse Club.

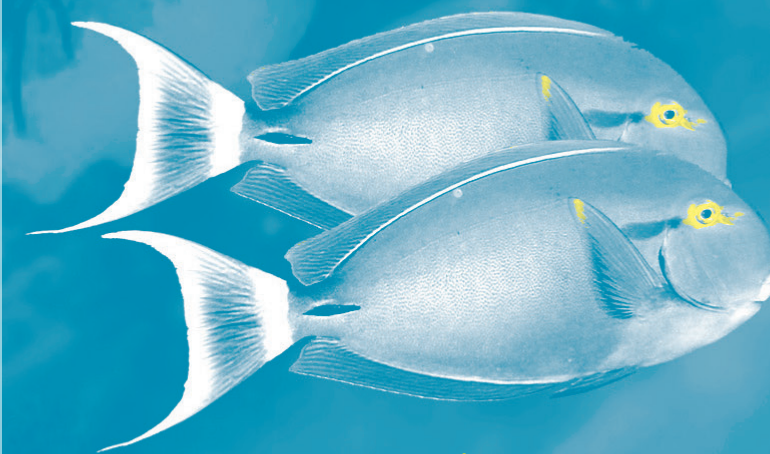
**Ambiance de fête garantie
grâce à l'animation du « Trio Butterfly »**

Pour fêter les 20 ans,
il y aura une **TOMBOLA** réservée
à tout achat d'un Menu Dégustation
dans les restaurants participants
du 1^{er} au 19 février,
2 repas offerts par chaque restaurant

Tirage Lundi 20 février à 16h
à l'Office de Tourisme

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

20^e
Kermesse
aux
Poissons
de Théoule



**Tous les jours,
du 1^{er} au 28 février 2017**

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

LE BISTROT DES CALANQUES

1191 Route des Calanques - 83530 Le Trayas
Tél : 04 83 09 37 68

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Soupe de Poissons « La Vraie »

Mini-Burger de Saint Jacques, Filaments de Poireaux Frits

Pain Croustillant de Rillettes de Crabe
& Herbes Folles

Ceviche de Daurade, Calabraise d'Été

Coquilles Saint-Jacques Lutées à la Truffe,
Risotto Crémeux

Wok d'encornet au chorizo, Pomme écrasée
Jus de bouillabaisse

Pecorino à la Truffe « Le Must »

Farandole de desserts

Prix 50€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

LES FRÈRES DE LA BAIE

Parking du Château - Bord de Mer
Tél : 04 92 97 80 20

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Maki de Saumon Fumé au Chèvre Frais
& Tomates Séchées

St Jacques Croustillantes au Lard & Pistou de Roquette

Tataki de Thon aux Sésames & Salade Asiatique

Marinière de Couteaux Ecrémée & Chips au Chorizo

«Spinach Salad», Effilochée de Raie
& son Beurre Aux Fruits de la Passion

Raviole de Homard Espumas aux Cèpes

Camembert Pané & Chutney aux Figues

Brunoise de Fruits Frais, Gelée à la Mandarine &
Croustillant aux Amandes

Prix 53€/ pers.

*Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. (Château Pompilia)
et Café compris*

LE COUP D'FOURCHETTE

15 bis, avenue Charles Dahon
Tél : 04 93 93 50 05

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Tataki de Thon au Saté, Graines de Sésames
& Crème de Raifort

Pissaladière de Rougets à la Tapenade
& Roquette du Pays

Carpaccio de Lotte aux Agrumes

Ballotine de Cabillaud aux Légumes, Crème d'Aïoli

Ombre Chevalier du Lac Léman,
Asperges & Ragoût de Morilles

Aiguillette de Saint Pierre rôti sur la peau, Fine Purée
de Topinambour & Velouté d'oursin

Tarte Citron déstructurée Façon du Chef

Sphère de Chocolat en Forêt Noir

Prix 55€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

PANAMA

13 avenue du trayas - Plage de la Figueirette
Tél : 06 37 46 37 35

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Tapas de Moules au Piment d'Espelette, Chorizo

Ceviche de Cabillaud aux Agrumes, Roquette & Parmesan

Carpaccio de Saumon & Saint Jaques, Chips de Betterave
Chioggia, Caviar de citron

Veloute de Favouilles, Tartine de pain aillée
Rouille en Espuma

Effilochée d'Aile de Raie comme un tartare, Sauce vin rouge

Sifflet de Daurade poêlé aux Epices Barigoule d'Artichauts

Risotto aux Saint Jaques et Asperges,
Réduction d'une Soupe de Poisson

Surprise de Brie de Meaux à la Truffe

Mousse au Chocolat Blanc, éclats de Framboises,
Rocher du Panama

Prix 55€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

AUX INGRÉDIENTS

2 Corniche d'Or
Tél : 04 93 47 92 76

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Salade d'Hiver Pétales de Poissons confits
& Sorbet Framboise

Terrine d'Aïoli

Risotto au Citron, Douceur d'Octopus

Velouté de Courge & Moules,
Crème Curry Vert comme un Cocktail

Calamar Farci Façon Terre Mer,
Ratatouille d'Hiver, Jus de Chorizo

Dorade en Croûte d'Encre de Seiche, Chou Fleur

Duo de Fromage

Vacherin aux Agrumes

Prix 56€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

LE MARCO POLO

47 avenue de Lérins - bord de mer
Tél : 04 93 49 96 59

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Tartare de Thon coupé au Couteau, Mangue & Yuzu

Sablé Breton à la Myrte Anisée, Rillettes aux Deux
Saumons à l'Orange Confite

Ballotine de Langoustines, Mousseline d'Épinard
& sa Bisque de Miso

Filet de Rouget aux Herbes Fraîches au Paprika Fumé
& Achard de Légumes

Papillote de Cabillaud & Haddock au Citron Caviar

Médaille de Lotte Rôtie aux Algues Wakame
& Panisse au Curcuma Nada

Brie de Meaux & Salade à l'Huile de Noisette

Dessert de la Kermesse

Prix 56€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

L'AIR DU TEMPS

67 avenue de la Corniche d'Or
Tél : 04 93 49 40 16

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Le Tourteau : en Verrine, Purée d'Avocat
au piment d'Espelette

La St Jacques : en Carpaccio aux Brisures de Truffe
& Vieux Parmesan

La Sardine : en Croq'en bouche à la Provençale

Le Thon : Rossini Façon Burger

La Gambas : Poêlée & son Risotto Crémeux au Curry
& Lait de Coco

Le Loup : Rôti, réduction de Poireaux,
Beurre blanc aux Agrumes

Brie de Meaux aux Senteurs de Truffe

Sphère Magique Gianduja Vanille

Prix 59€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris

LE MAGELLAN

Promenade de la Darse - Bord de mer
Tél : 04 93 49 82 16

MENU DEGUSTATION

«Uniquement sur réservation»

Teppanyaki de Thon, Sésames Torréfiés, Sauce Vierge

Filet de Rouget Barbet, Asperges Vertes,
Champignons, Huile de Truffes

Ceviche de Dorade Royale, Légumes Pickles Croquants

Langoustine Translucide, Bouillon Corsé
de Coquillages Locaux, Dentelle

Lieu Snacké à l'Unilatérale,
Risotto de Champignons d'Hiver

Bolognaise de Gambas, Vieux Parmesan, Sauce Nantua

Fromage Chaud, Salade Mesclun & Herbes Fraîches

Ananas, Miel, Citron Croustillant

Prix 60€/ pers.

Eau, Vin : 1/2 Bouteille par pers. et Café compris