

LA PLAGE BLANCHE

Promenade de la Darse
Tél. 04 93 49 82 16

9 FÉVRIER AU 12 MARS DU JEUDI AU DIMANCHE
MIDI ET SOIR "Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Anchois Marinés en Persillade, Focaccia Croustillante

Chair de Crabe à la Granny Smith,
Pousses de Riquette Sauvage aux Agrumes & Avocat

Soupe de Poissons de Roche, Rouille & Croustons

Raviole de Homard Bleu, Emulsion Crustacés Estragon & Champignons

Filet de Loup Rôti à la Riviera, Légumes Grillés & Panisses Croustillantes

St Jacques Poêlées, Crémeux de Butternut,
Shiitaké & Pleurotes en Persillade

Cabécou Affiné, Salade de Roquette & Piment d'Espelette

Pavlova aux Fruits Exotiques

Prix 79 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

LA MARÉA

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

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 12 MARS - FERMÉ LE LUNDI
"Réservation Conseillée"

MENU DÉGUSTATION

Crème Légère de Corail d'Oursin, Poudre de Crevettes

Gravelax de Saumon, Aneth & Poivre Vert,
Coulis & Herbes Fraîches

Tartare de Loup d'élevage d'en Face,
Huile de Basilic & Chips de Nori

Dos de Daurade Royale Rôti & Crevettes,
Bouillon Façon Paëlla & Chorizo

Médaille de Lotte, Bourride à l'Ail Noir, Chou Chinois Rôti

Blanc de Volaille Fermière, Langoustine & Bisque Coco
Fromage

Baba La Maréa, Rhum Diplomatico, Fruits & Amarena

Prix 89 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

INAUGURATION PUBLIQUE

Jeudi 26 janvier 2023 à partir de 18h
à l'Espace Culturel
« Soupe de poisson » et « Sardinade »
avec le concours du Rascasse Club.

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 (8 plats) et fait
découvrir le meilleur de la mer à Théoule-sur-Mer.

PARTENAIRES

Nous remercions le Domaine La Tournavelle et
Le Champagne Gremillet.



Votre avis nous intéresse !

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



26^{ème} KERMESSE AUX POISSONS DE THÉOULE



de
Février à
mi-mars
2023

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

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 15 MARS
FERMÉ LE MERCREDI "Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Fraîcheur de Citron Confit au Tartare d'Algues,
Truite Fumée & Fromage Frais à la Ciboulette.

Saumon Gravlax Façon Bistrot de Lérins,
Brunoise d'Avocat, Ananas & Mangue

Ceviche de Thon Façon Thaï

Velouté de Langoustine au Curry Fumé & Son Financier au Thon

St Jacques Poêlées & Céleri Coco en Robe
de Mousse aux Herbes Fines

Médaille de Sole à la Créole, Dahl de Lentilles Corail au Combawa

Toast de Saint Marcelin & Confiture de Wakame

Crème Brûlée à la Mangue dans sa Coquille

Prix 59 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

COMME A LA MAISON

Place Général Bertrand
Tél. 04 89 82 07 81

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 15 MARS - LE MIDI : MERCREDI ET
DIMANCHE - MIDI ET SOIR : JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI
"Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Sardine Frite & Marinée, Comptée d'Oignons & Coulis de Framboises

Salade de Crabe, Mayonnaise Balsamique
& Focaccia Tiède à la Courge Butternut

Ragoût de Moules au Fenouil Sauvage, Flan de Haricots Rouges

Risotto Crémeux au Parmesan 40 mois & Poivre « Graines
du Paradis », Gambas Sauvage au Parfum de Citron Vert

Lotte « en Potacchio » Olives & Romarin,
Pomme de Terre Tout Simplement

Sépiole Grillée, Sauce « Pesto Rosso »
& Artichaut Confit à la Menthe & Pecorino

Bleu de Bufala, Marmelade de Mandarine & Pain d'Épices

Tiramisu

Prix 60 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin
Café compris

Prix 75 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Champagne
Café compris

LES VOILES DE THÉOULE

1 avenue Charles Dahon
Tél. 04 92 97 17 97

DU 1^{ER} FÉVRIER À MI-MARS
"Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

L'Huître Fine de Clair N°2 Gratinée au Champagne

Filet de Maquereau Façon Gravlax Juste Flashé sur sa Tartine

Cromesquis de Lieu Sauce Aigre Douce

Pissaladière de Rouget au Poivre de Timut du Népal

Raviole Artisanale de Cabillaud & Chorizo Ibérique,
Petit Jus de Crustacés

Bourride de Mérou

Brie de Meaux Truffé Maison

Financier Maison & sa Boule Exotique

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

1^{ER} FÉVRIER AU 5 MARS
FERMÉ LE MERCREDI
"Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Houmous aux Cébettes, Coriandre & son Accra de Cabillaud

Terrine de Sardines aux Poivrons Rôtis, Ricotta & Herbes Fraîches

Velouté de Favouilles (Crabes Verts) du Pays, Crème Fouettée

Fleur de Courgette Farci à la Provençale,
Rouget Juste Saisi à l'Aïoli Ail Noir

Blanquette de Saumon Label Rouge,
Embeurrée de Chou Vert & Trompettes de la Mort

Saint Pierre sur la Peau, Risotto Parmesan & Bouillon Thaï

Pavé de Dorin Rôti, Chou-Fleur à la Plancha, Velouté d'Arêtes

Poire Pochée aux Griottes,
Sabayon Champagne & Amandes Croustillantes

Prix 65 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin - Café compris

CHEZ PHILIPPE

Le Suveret – Port de Théoule
Tél. 04 93 49 87 13

DU 1^{ER} FÉVRIER AU 5 MARS FERMÉ LE DIMANCHE SOIR
& LE LUNDI "Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Tartare d'Huître & Bœuf aux Saveurs Japonisantes, Crémeux de Céleri

Tacos de Queues de Gambas, Guacamole,
Mayonnaise Fumée de la Mer

Bisque de Langouste au Rhum de Chamarel, Lait de Coco & Curry
Daurade Royale Rôtie, Vierge de Légumes du Sud & son Pesto Verde

Cabillaud Skrei crème de Fenouil, Beurre aux Agrumes & Poivre Timut

La Noix de St Jacques jus de Veau Truffé & son Risotto

Mousse de St Félicien, Confiture de Figue & Crunch de Noix

Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut ?
Tartelette Vanille, Pomme & Caramel Beurre Salé

Prix 68 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin
Café compris

Prix 88 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Champagne
Café compris

L'AIR DU TEMPS

67 Corniche d'Or
Tél. 09 84 04 71 19

DU 1^{ER} FÉVRIER À MI-MARS FERMÉ LE LUNDI
"Uniquement sur réservation"

MENU DÉGUSTATION

Ceviche de Daurade à la Péruvienne Mariné à l'Huile d'Olives,
Citron Vert, Tomates, Echalottes & Piment d'Espelette

Tataki de Truite

Crème de Petits Pois froide au Curcuma & à la Menthe Fraîche

Mousse de St Jacques aux Œufs de Saumon Sauce Corail

Gambas Papillon « Yapuka »

Antipasti Tièdes, Condiments Chimichurri Patagonico Exotique

St Pierre à la Plancha

Purée Citronnée, Crème de Lentilles à l'Indienne

Maki de Cabillaud en Croûte de Persil
Haricots Blancs, Sauce Vin Rouge

Brie à la Senteur de Truffe

Assortiment de Macarons « Artisanaux »

Prix 70 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Vin
Café compris

Prix 90 € / pers.

½ Eau minérale - ½ Champagne
Café compris