

Entrées - Starters

Nems Poulet <i>Chicken Nems</i>	4 Pièces 16 6 Pièces 24
Calamars sautés ail et persil <i>Garlic and parsley sautéed squid</i>	25
Œuf Parfait, mousseline d'artichaut, siphon truffe <i>Egg parfait, artichoke mash, truffle cream</i>	24
Foie gras de Canard Maison cuit au torchon, chutney mangue <i>Duck foie gras homemade, mango chutney</i>	27
Poulpe snacké crispy, taboulé de petit épeautre, agrumes en gaspacho <i>Snacked octopus, einkorn tabbouleh, citrus gaspacho</i>	27
Carpaccio de Maigre façon gravlax, pickles, condiment conbawa <i>Carpaccio of gravlax fish, vegetable pickles, conbawa citrus condiment</i>	24
Salade de Bœuf Thaï, légumes croquants <i>Thai beef salad, crunchy vegetables</i>	27
Salade César, poulet croustillant aux amandes et parmesan, chips de lard <i>Cesar salad, crunchy almond chicken, parmesan, bacon</i>	24
Soupe de Poissons de roche Maison, rouille et croûtons <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	24

Pâtes - Pasta

Orecchiette « Al Tonno », câpres et peperoncino <i>Tuna orecchiette, capers and medium hot pepper</i>	29
Papardelle « Primavera », pesto, légumes grillés, pignons de pin <i>« Primavera » Pappardelle, pesto, grilled vegetables, pine nuts</i>	29
Risotto aux gambas <i>Prawn risotto</i>	32

Pour les Kids

Filet de Poisson frais, poêlée de légumes <i>Fresh fish fillet, mixed vegetables</i>	14
Nuggets Frites Maison <i>Chicken nuggets & homemade French fries</i>	14
Steak haché, frites maison <i>Steak, French fries</i>	14

Les Poissons - Fish

Mi- cuit de Thon au sésame, wok de légumes et salade wakamé <i>Half-cooked tuna with sesame, vegetables wok and wakame salad</i>	35
Filet de Daurade royale à la plancha, émulsion de piquillos, frites de panisse et tian de légumes <i>Sea bream filet cooked "à la plancha", piquillo emulsion, chickpea fries, vegetables tian</i>	36
Rouille de Poulpe, fenouil confit et pommes de terre safranées <i>Octopus rouille, confit fennel, saffron potatoes</i>	34
La Marmite de la Bouillabaisse <i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	45

Les Poissons Grillés - Grilled Fish

Selon arrivage, vendu au poids
Minimum pour deux personnes

Depending on arrival, sold by weight
Minimum 2 persons

Loup, Daurade Royale <i>Sea Bas, Gilthead Bream</i>	12€ les 100 grammes
Saint Pierre, Turbot <i>John Dory, Turbot</i>	13€ les 100 grammes
Sole Meunière ou grillée <i>Wild sole pan fried or grilled</i>	15€ les 100 grammes

Les Viandes - Meat

Tartare de Bœuf traditionnel, frites Maison <i>Raw tartare, Homemade French Fries</i>	30
Filet de Bœuf Simmental en croûte de graines de moutarde, jus corsé, poêlée d'épinards frais et frites Maison <i>Mustard crusted Simmental Beef filet, fresh spinach, homemade French Fries</i>	44
Paleron de Veau façon tajine, citron confit, semoule tandoori <i>Veal chuck tajine style, lemon confit, tandoori semolina</i>	34
Suprême de pintade truffé sous la peau, jus court, polenta aux noisettes, échalotes confites <i>Guinea fowl breast with truffle, nuts polenta and confit shallots</i>	37

Origine des viandes : UE

Les Desserts

Finger praliné noisette, crème chocolat Valrhona Jivara <i>Hazelnut dessert, chocolate cream Valrhona Jivara</i>	15
Tarte fine aux pommes servie tiède, glace vanille <i>Apple pie, vanilla ice cream</i>	14
Éclair vanille et caramel <i>Vanilla and caramel éclair</i>	14
Mille-feuille d'agrumes <i>Citrus millefeuille</i>	14
Café gourmand <i>Gourmet Coffe</i>	14
Coupe de Glaces/Sorbets (3 boules) <i>Ice cream/ sorbet (3 scoops)</i>	12
Dessert du Jour <i>Dessert of the Day</i>	...

Et réservez également

La Véritable Bouillabaisse

Traditionnelle Maison

Homemade Bouillabaisse

Minimum 2 personnes - 80 € par personne
For a minimum of 2 people - 80 € per person

Sur commande

On order



*La Bouillabaisse Plage organise
tous vos événements
(mariage, soirée privée, séminaire, ...)*

Tél : +33 4 94 97 54 00

Email : event@bouillabaisseplage.com



Labouillabaisessainttropez



LaBouillabaissePlageSaintTropez