



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

Tél : +33 4 94 97 54 00

Email : event@bouillabaisseplage.com



Labouillabaisessainttropez



LaBouillabaissePlageSaintTropez

Entrées - Starters

Nems Poulet <i>Chicken Nems</i>	4 Pièces 16 6 Pièces 24
Calamars sautés ail et persil <i>Garlic and parsley sauted squids</i>	26
Carpaccio de Bœuf Holstein maturé, fumé au bois de hêtre <i>Holstein Beef carpaccio, wood smoke</i>	29
Tartare de Thon rouge, mangue, citron vert et piment d'Espelette <i>Red tuna tartar, mango, lime and hot pepper</i>	29
Carpaccio de Maigre façon gravlax, pickles, condiment combava <i>Carpaccio of gravlax fish, vegetable pickles, combava citrus condiment</i>	25
Soupe de Poissons de roche Maison, rouille et croûtons <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	25

Salades - Salads

Tomates de couleurs & Mozzarella Burrata, gressin, basilic  <i>Colored Tomatoes & Mozzarella Burrata, breadstisck, basil</i>	24
Salade Méditerranéenne : mesclun, feta, tomates cerises tricolores, pastèque, olives Taggiasche, concombre, poivrons, ...  <i>Mediterranean salad : mesclun, feta cheese, cherry tomatoes, watermelon, cucumber,...</i>	25
Salade César, poulet croustillant aux amandes et parmesan <i>Cesar salad, crunchy almond chicken, parmesan</i>	27
Fraîcheur de gambas aux agrumes, pétales d'avocat grillés, taboulé de petit épeautre, ... <i>Cold Tiger Prawns, einkorn tabbouleh, avocado and citrus</i>	30
Salade de truffe d'été Tuber aestivum, légumes croquants, croûtons, vinaigrette noisette et estragon  <i>Truffle Salad, crispy vegetables, croutons, hazelnuts and tarragon dressing</i>	29

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, nouilles de riz sautées aux légumes croquants, salade wakamé	38
<i>Half-cooked tuna with sesame, fried rice noodles with vegetables and wakame salad</i>	
Loup froid mayonnaise, salade de légumes croquants	37
<i>Cold Sea Bass, homemade mayonnaise, crispy vegetables salad</i>	
Filet de Daurade royale snacké à la plancha, émulsion carotte-gingembre, tagliatelles de légumes, écrasé de pommes de terre aux cébettes	36
<i>Sea bream fillet cooked "à la plancha", carrot & ginger emulsion, vegetables tagliatelle, mashed potatoes with green onions</i>	
Rouille de Poulpe, fenouil confit et pommes de terre safranées	34
<i>Octopus rouille, confit fennel, saffron potatoes</i>	
La Marmite de la Bouillabaisse	45
<i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	

Les Poissons Grillés - Grilled Fish

Selon arrivage, vendu au poids	<i>Depending on arrival, sold by weight</i>
Minimum pour deux personnes	<i>Minimum 2 persons</i>
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

LE VIVIER

Homard Breton Bleu <i>Blue Lobster</i>	25€ les 100 grammes
Langouste <i>Crayfish</i>	35€ les 100 grammes

Les Viandes - Meat

Tartare de Bœuf traditionnel, frites Maison	33
<i>Raw tartar, Homemade French Fries</i>	
Faux-filet Argentin Premium « Rioplatense Black », jus corsé au poivre, poêlée d'épinards frais, écrasé de pommes de terre aux cébettes	40
<i>Premium Argentina faux-filet, pepper juice, fresh spinach, mashed potatoes with green onions</i>	
Picanha Wagyu Westholme -Australie- grade 6/7, « comme une tagliata » pommes grenaille au thym, roquette	58
<i>Australia Westholme Wagyu picanha, "tagliata style", thyme potatoes, rocket salad</i>	
Épaule d'agneau confite de 7h à partager, (2 personnes) pommes grenaille au thym et ratatouille	90
<i>Seven hours cooked lamb shoulder to share (2 persons), thyme potatoes and ratatouille</i>	

Pâtes - Pasta

Conchiglie à la crème de truffe Tuber aestivum, burrata et roquette	34
<i>Truffle cream Conchiglie, burrata and rocket salad</i>	
Linguine Gambaretti : gambas, bisque tomatée épicée	36
<i>Gambaretti Linguine : prawns, spicy tomatoes bisque</i>	
Risotto pesto d'herbes fraîches, artichauts, fleur de courgette et pignons de pin	30
<i>Fresh herbs risotto, artichoke, zucchini flowers and pine nuts</i> 	

La Véritable Bouillabaisse

Traditionnelle Maison	<i>Homemade Bouillabaisse</i>
Minimum 2 personnes - 80 € par personne	
<i>For a minimum of 2 people - 80 € per person</i>	
Sur commande	On order

Origine des viandes : UE/Argentine/Australie.  plat végétarien – vegetarian meal