

Les Poissons - Fish

Filet de Daurade royale snacké, poêlée de légumes d'été, Sauce vierge thym citron	37
<i>Seared sea bream fillet, vegetables, virgin thyme and lemon sauce</i>	
Rouille de Poulpe, fenouil confit et pommes de terre safranées	38
<i>Octopus rouille, confit fennel, saffron potatoes</i>	
Cigale de mer snackée, écrasé de pomme de terre fumé, pastèque rôtie sauce vierge au basilic thai	52
<i>Slepper lobsters, smoked mashed potatoes, roasted watermelon, basil thai virgin sauce</i>	
La Marmite de la Bouillabaisse	45
<i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	

Les Poissons grillés / Crustacés Grilled Fish / Shellfish

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>	13€ les 100 grammes
Sole Meunière ou grillée <i>Wild sole pan fried or grilled</i>	15€ les 100 grammes
Homard bleu Breton <i>Lobster</i>	25€ les 100 grammes

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

Les Viandes - Meat

Tartare de Bœuf traditionnel, frites maison	33
<i>Raw tartar, Homemade French Fries</i>	
Magret de canard, pêche rôtie, polenta au romarin, réduction balsamique	36
<i>Duck breast with roasted peach, rosemary polenta balsamic reduction</i>	
Steak de veau cuit basse température, linguine « al limone », jus court à la sauge Fenouil croquant	42
<i>Low temperature cooked veal steak, linguine "al limone" sage juice and crunchy fennel</i>	
Filet de Bœuf Simmental (env 200g), maïs grillé, pommes grenaille au thym, sauce BBQ maison	48
<i>Simmental beef fillet, grilled corn, thyme potatoes, homemade BBQ sauce</i>	
Épaule d'agneau confite de 7h à partager, (2 personnes) Pommes grenaille au thym et ratatouille maison	110
<i>Seven hours cooked lamb shoulder to share (2persons), thyme potatoes and ratatouille</i>	
Côte de Bœuf grillée ANGUS (2 personnes) ~1 kg Sélection Irlande Sucrine, frites maison et sauce Béarnaise	130
<i>Grilled Angus beef Rib to share (2 persons), sucrine salad, french fries bearnaise sauce</i>	

Pâtes /risotto - Pasta / risotto

Fregola sarda, « alla norma », aubergine, tomate, pignon de pin, ricotta, basilic 	32
<i>Fregola sarda, « alla norma » eggplant, tomato, pine nut, ricotta cheese and basil,</i>	
Curry rouge de gambas, nouilles de riz sautées et légumes croquants	35
<i>Red prawn curry, fried rice noodles and crunchy vegetables</i>	
Conchiglie à la truffe d'été (tuber aestivum), buratta crémeuse et roquette	35
<i>Summer truffle (tuber aestivum) conchiglie, burrata and rocket salad</i>	

Garnitures supplémentaires 8€

Frites maison • Frites de patates douces
Salade verte • Ratatouille maison



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
Salade César : poulet crunchy, parmesan, œufs, olives Taggiasche <i>Cesar salad, crunchy chicken, parmesan, eggs, taggiasche olives</i>	28
Salade de chair de crabe, avocat, sucrine, pamplemousse, estragon <i>Crab meat salad, avocado, sucrine, grapefruit, tarragon</i>	32
Salade fraîcheur Buratta , duo de melon et jambon Serrano <i>Refreshing salad, buratta melon duo and Serrano prosciutto</i>	28
Salade Méditerranéenne : mesclun, tomates, concombre, olives Taggiasche, oignon rouge, feta et pastèque 🌿 <i>Mediterranean salad : mesclun salad, tomatoes, olives, red onions, feta and watermelon</i>	27
Vitello tonnato, carré de veau cuit basse température, crème de thon, roquette, parmesan <i>Vitello tonnato, low temperature cooked veal, tuna cream rocket parmesan,</i>	28
Poulpe en deux façons, tempura de tentacules, salade de poulpe et fenouil croquant <i>Octopus two ways : tempura tentacle, octopus salad, crunch fenel, sweat & sour sauce</i>	28
Carpaccio d'ombrine, vinaigrette soja citron vert, condiment artichaut, huile de sésame <i>Umbrine carpaccio, soy lime vinaigrette, artichoke condiment, sesame oil,</i>	27
Tataki de thon frais au sésame, légumes croquants et salade wakamé <i>Fresh tuna tataki with sesame, crunchy vegetables and wakame salad</i>	32
Soupe de Poissons de roche maison, rouille et croûtons <i>Homemade Mediterranean fish soup, rouille and crouton</i>	25

Fish and Chips de cabillaud <i>Fresh fish fillet, homemade French fries</i>	15
Nuggets & frites maison <i>Chicken nuggets & homemade French fries</i>	15
Cheese burger, frites maison <i>Cheese burger, homemade French fries</i>	15
Mac and cheese (macaroni sauce cheddar) <i>Macaroni pasta and cheedar sauce</i>	15