

Les Poissons - Fish

| | |
|---|-----------|
| Filet de Loup snacké, beurre blanc au Chablis, Risotto à la truffe (tuber uncinatum) et sa tuile craquante | 38 |
| <i>Sea bass fillet, truffle (tuber uncinatum) risotto, Chablis butter 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

Garnitures supplémentaires :

Frites maison 8€ - Frites de patates douces 8€ -
- Salade verte 8€ - Ratatouille maison 8€

Les Viandes - Meat

| | |
|---|------------|
| Tartare de Bœuf traditionnel, frites maison | 33 |
| <i>Raw tartar, Homemade French Fries</i> | |
| Magret de canard, figues rôties, risotto de petit épeautre au thym réduction balsamique | 36 |
| <i>Duck breast with roasted fig, small spelt risotto with thyme and balsamic reduction</i> | |
| Filet de veau rôti aux girolles, écrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées et épinards frais | 42 |
| <i>Roasted veal fillet with girolle mushroom, mashed potatoes with roasted hazelnuts and fresh spinach</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 soulder to share (2persons), thyme potatoes and ratatouille</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> | |

Origine des viandes : voir tableau

plat végétarien – vegetarian meal



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 | 4 Pièces 16 |
| <i>Chicken Nems</i> | 6 Pièces 24 |
| Calamars sautés ail et persil | 26 |
| <i>Garlic and parsley sauted squids</i> | |
| Salade César : poulet crunchy, parmesan, œufs, olives Taggiasche | 28 |
| <i>Cesar salad, crunchy chicken, parmesan, eggs, taggiasche olives</i> | |
| Salade de chair de crabe, avocat, sucrine, pamplemousse, estragon | 32 |
| <i>Crab meat salad, avocado, sucrine, grapefruit, tarragon</i> | |
| Vitello tonnato, carré de veau cuit basse température, crème de thon, roquette, parmesan | 28 |
| <i>Vitello tonnato, low temperature cooked veal, tuna cream rocket parmesan,</i> | |
| Poulpe en deux façons, tempura de tentacules, salade de poulpe et fenouil croquant | 28 |
| <i>Octopus two ways : tempura tentacle, octopus salad, crunch fenel, sweat & sour sauce</i> | |
| Carpaccio d'ombrine, vinaigrette soja citron vert, condiment artichaut, huile de sésame | 27 |
| <i>Umbrine carpaccio, soy lime vinaigrette, artichoke condiment, sesame oil,</i> | |
| Tataki de thon frais au sésame, légumes croquants et salade wakamé | 32 |
| <i>Fresh tuna tataki with sesame, crunchy vegetables and wakame salad</i> | |
| Soupe de Poissons de roche maison, rouille et croûtons | 25 |
| <i>Homemade Mediterranean fish soup, rouille and crouton</i> | |

Pour les Kids

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