

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>	
Linguine aux cigales de mer grillées, sauce tomate, piment d'Espelette	52
<i>Grilled lobsters linguine, tomato sauce, Espelette pepper</i>	
La Marmite de la Bouillabaisse	45
<i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	

Les Poissons grillés / Crustacés

Grilled Fish / Shellfish

Selon arrivage, vendu au poids

Depending on arrival, sold by weight

Loup grillé ≈ 1,2kg Sea Bas	13€ les 100 grammes
Sole Meunière ou grillée ≈ 500g Wild sole pan fried or grilled	15€ 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>	
Ballotine de volaille aux champignons, écrasé de pommes de terre à la truffe (tuber uncinatum), jus léger	35
<i>Poultry fowl ballotin, truffle mashed potatoes</i>	
Tagliata de bœuf, pommes grenailles, roquette, pesto et copeaux de parmesan	38
<i>Beef tagliata, potatoes, salad parmesan cheese and pesto</i>	
Magret de canard rôti, mousseline de panais, châtaignes, sauce vigneronne	36
<i>Roasted duck breast, parsnip mashed, chestnut, red wine sauce</i>	

Pâtes / risotto - Pasta / risotto

Gnocchi de pommes de terre aux cèpes et butternut Copeaux de pecorino		32
<i>Potatoes gnocchis with mushrooms and butternut, pecorino cheese</i>		
Linguine alla gricia, pancetta et pecorinno		34
<i>Pasta alla gricia, smoked bacon and pecorino cheese</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>	
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>	
Œuf cocotte du moment mouillettes, bouquet de mesclun.	Voir tableau
<i>Seasonnal egg shirred, toasted bread, and green 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>	