



venez goûter la mer,  
c'est ce qu'on fait de mieux...  
à Théoule-sur-Mer !



## INAUGURATION PUBLIQUE

Mercredi 31 janvier 2024 à partir de 18h  
à l'Espace Culturel  
« Soupe de poisson » et « Sardinade »  
avec le concours du Rascasse Club.

### Afin de profiter au mieux de nos prestations !

Il peut arriver que certains plats nous manquent  
et nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.  
Dans ce cas, nos Chefs vous feront  
d'autres suggestions.



Qui dit «Kermesse», dit débordement et profusion :  
pour faire découvrir le meilleur de la Mer.  
Chaque menu dégustation «tout poisson» décline  
plusieurs entrées, plusieurs plats (8 plats) et fait  
découvrir le meilleur de la mer à Théoule-sur-Mer.

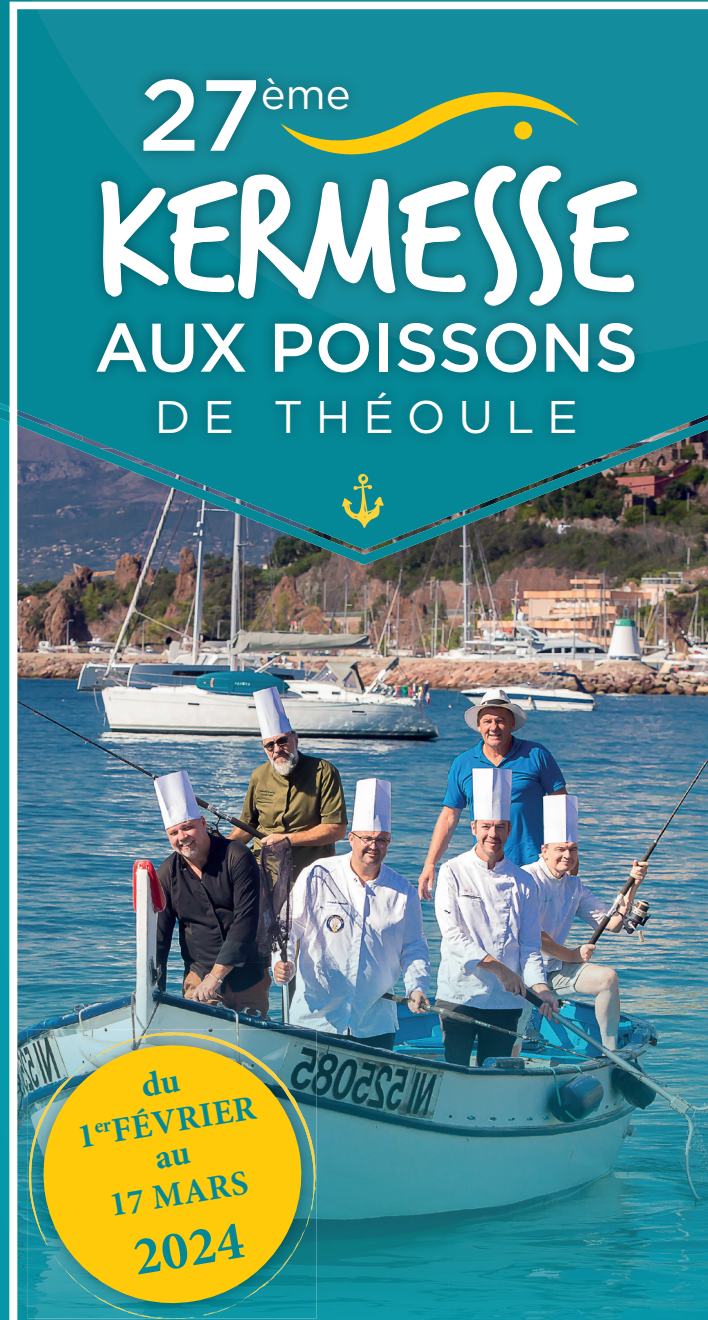
### PARTENAIRES

Nous remercions le Domaine La Tournavelle et  
Le Champagne Gremillet.



Votre avis nous intéresse !

Office de Tourisme \*\*\*\* (Cat.1)  
2, Corniche d'Or  
06590 Théoule-sur-Mer



Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28  
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

## BISTROT DE LÉRINS

54 avenue de Lérins  
Tél. 04 93 49 50 59

Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Velouté de Moules au Safran

Cannelloni de Homard, Mascarpone & Tomates Séchées

Céviché de Daurade Royale au Pistou,  
Pickles & Crumble de Parmesan

Mousseline de Flétan,  
Coulis de Poivrons & Fruits Rouges

Tataki de Saumon,  
Ecrasé de Pommes de Terre au Wasabi

Bourride de Lotte,  
Petits Légumes de Saison

Mousse de Brie et Saveur de Wakamé

Le Cachalot Cacao

**Prix 62 € / pers.**

1 Bouteille de vin et d'eau pour 2, 1 Café par pers.

## LES VOILES DE THÉOULE

1 avenue Charles Dahon  
Tél. 04 92 97 17 97

Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Mille-Feuille aux Fruits de Mer & Curry Jaune

Tataki de Saumon à l'Asiatique

Ballotine de Colin Sauce Homardine

Gambas Flambées à l'Anis & son Emulsion à la Badiane

Filet de Sole Roti, Beurre Citronné  
sur sa Fondue de Poireaux

Blanquette de Lotte

Crottin de Chavignol façon Samoussa

Nougat Glacé fait Maison aux Amandes  
& Fruits Confits

**Prix 64 € / pers.**

1 Bouteille de vin et d'eau pour 2, 1 Café par pers.

## LE COUP D'FOURCHETTE

15 Bis avenue Charles Dahon  
Tél. 04 93 93 50 05

FERMÉ LE MERCREDI - Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Saumon Label Rouge en Gravelax, Carpaccio Courgettes,  
Crème Raifort

La Pélamide (thon) en Tartare, Avocat & Agrumes

La Gambas à la Plancha, Chips de Riz, Sauce Soja & Coriandre

Le Homard Bleu, Court-Bouillon, Fondue de Poireaux & Velouté

Le Cabillaud, Aïoli d'Ail Noir & Légumes

Le Rouget de Roche Roti au Four & Bouillabaisse

Merlu de Ligne, Brandade, Tomates Farcies & Jus de Viande Réduit

Le Citron de Menton, Entremet dans tous ses Eclats

**Prix 65 € / pers.**

1 Bouteille de vin et d'eau pour 2, 1 Café par pers.

## COMME À LA MAISON

Place Général Bertrand  
Tél. 04 89 82 07 81

DU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER AU 10 MARS

LE MIDI : MERCREDI ET DIMANCHE - MIDI ET SOIR : JEUDI,

VENDREDI ET SAMEDI - FERME LUNDI ET MARDI

Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Tartare de Seriole Couronnée, Gaspacho d'Orange, Framboises  
& Vinaigre Balsamique

Thon Juste Snacké, Jus de Veau, Mayonnaise aux Anchois  
& Fleurs de Câpres

Minestra de Pois Chiche, Morue, Romarin, Gingembre  
& ses Tagliatelles Extra Fines

Raviolis Farcies à la Ricotta & Citron à la Carbonara de la Mer

Parmigiana de Saint Pierre Déstructurée

Tranche d'Espadon à la Grille, Purée Parfumé au Basilic  
& Salade Aromatique

Pecorino affiné de Toscane, Compote de Poire & Miel d'acacia

Panna Cotta au Lait d'Amandes, Coulis à la Mangue

**Prix 68 € / pers.**

1 bouteille de Des Saint (côté de  
Provence) et 1 bouteille d'eau  
pour 2, 1 café par pers.

**Prix 88 € / pers.**

1 bouteille de champagne  
et d'eau pour 2, 1 café par pers.

## CHEZ PHILIPPE

Le Suveret – Port de Théoule  
Tél. 04 93 49 87 13

FERMÉ LE DIMANCHE SOIR & LE LUNDI

Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Ceviche de Cabillaud au Lait de Coco, Citron Vert & Mangue

Cake de Tourteau Croustillant, Mayonnaise au Wasabi

Bisque de Homard Crèmeuse & sa Raviole de Gambas

Pavé de Dorade Sébaste, Crème de Fenouil & Réduction d'Agrumes

Bonbon de Thon Snacké en Croûte de Gomasio,  
Sauce Japonaise au Gingembre

Rôti de Lotte au Lard, Spoom de Pomme de Terre au Safran

Brie Farci au Mascarpone & à l'Ail des Ours

Le Chou Craquelin Chocolat & Clémentine

**Prix 70 € / pers.**

1 Bouteille de vin  
et d'eau pour 2

**Prix 90 € / pers.**

1 bouteille de champagne  
et d'eau pour 2

## LA MARÉA

16, avenue du Trayas  
Tél. 04 93 75 19 03

DU 9 FÉVRIER AU 17 MARS

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi – mercredi, jeudi, vendredi  
et samedi, midi et soir - Uniquement sur réservation

### MENU DÉGUSTATION

Royale Crèmeuse de Langoustine & Poudre d'Algue

Ceviche de Poisson Sauvage de Méditerranée

Poulpe de Méditerranée cuit basse température, Vierge Acidulée

Dos de Daurade Royale Juste Snacké,  
Emulsion de Verveine Verte

Bisque Façon Bouillabaisse, Poisson de Pêche  
de retour du Marché

Filet de Loup D'élevage d'en Face,  
Ecume de Jus D'orange Fenouil Confit

Fromage de Notre Région

Fraicheur de Citron, Cœur Coulant Yuzu

**Prix 89 € / pers.**

1 Bouteille de vin et d'eau pour 2