

CHEZ PHILIPPE

Le Suveret – Port de Théoule
Tél. +33 0(4) 93 49 87 13

Fermé les dimanches soir et lundi toute la journée

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESE

Cannelloni Croustillant au Tartare de Thon, Avocat,
Grenade & Mayonnaise Epicée

Coquille Saint Jacques au Barbecue, Sabayon au Noilly Prat
& Paprika Fumé

Dumpling de Langoustine, Bouillon Thaï au Lait de Coco,
Citronnelle & Gingembre

Grondin Rouge Snacké, Crème de Sarrasin Grillé
& Réduction de Clémentines

Dos de Merlu sur Fondue de Poireaux,
Sauce aux Coquillages à la Normandie

Pavé de Bar Grillé, Jus Corsé au Homard,
Riz Noir Vénéré & Salicorne

Fromage Frais en Croûte d'Algues & ses Herbes Folles

L'Acidulé Crémeux Citron Vert, Verveine & Framboises

Prix 70 € / pers.

1 Bouteille pour 2
du Domaine de la Maurette

Prix 90 € / pers.

1 Bouteille de champagne
pour 2 Michel Marcoult

½ Bouteille d'eau par personne & café compris



LA MAREA

16, avenue du Trayas
Tél. +33(0)4 93 75 19 03

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESE

Effeillé de Morue, Crème de Rouille & Focaccia

Crudo de Loup d'élevage de la Baie de Cannes, Caviar
Osciètre Maison Sturia, Fraîcheur de Coriandre & Citronnelle

Poireau Brûlé au four à bois, Poisson de Pêche fumé
par nos soins, Gribiche.

Langoustine Rôtie, Bisque Façon Cappuccino,
Grué de Cacao & Ecorce D'Orange.

Filet de Plie juste Snacké, Emulsion à la Pistache
& Langue d'Oiseau.

Daurade Royale Cuite en Cocotte aux Algues,
Coquillage & Emulsion au Noilly Prat.

Fromage de la Chèvrerie de Mons.

Douceur D'Agrumes au Romarin, Cœur Yuzu

Prix 89 € / pers.

1 Bouteille de vin de Provence pour deux
½ Bouteille d'eau par personne & café compris



INAUGURATION PUBLIQUE

Mardi 28 janvier 2025

à partir de 18h00

à l'Espace Culturel



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 (5 plats) pour
la «Mini Kermesse» et (8 plats) pour la «Grande
Kermesse» et fait découvrir le meilleur de la mer à
Théoule-sur-Mer.

PARTENAIRES

Nous remercions le Domaine La Tournavelle,
le Champagne Gremillet, le Domaine Vitòri et
@photography_rvb_cotedazur pour les photos.

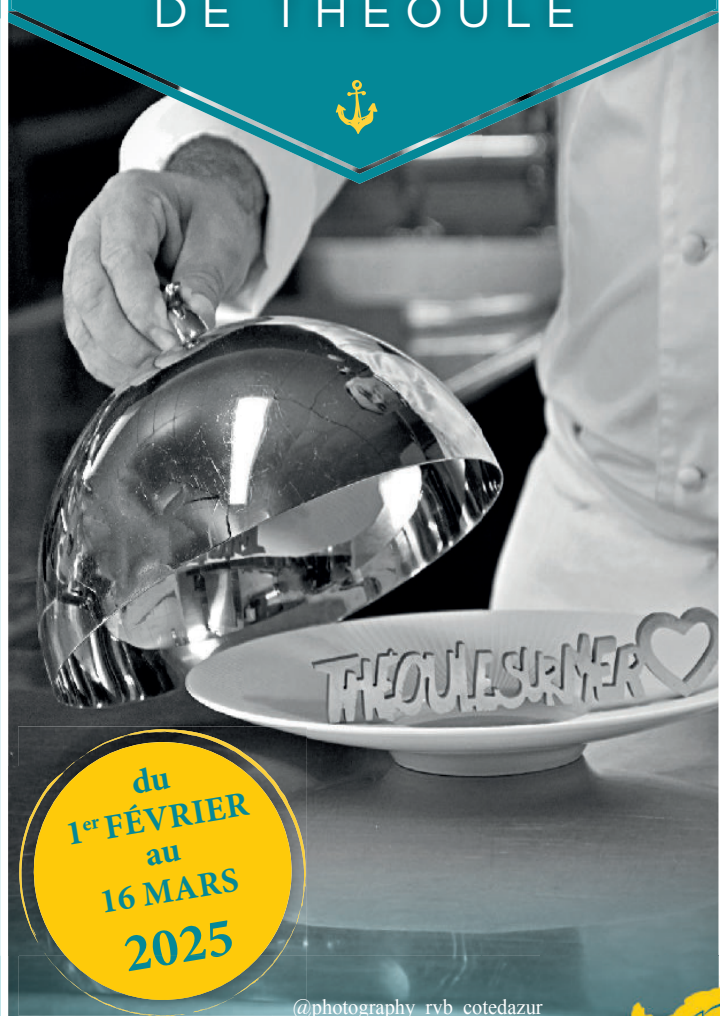


Office de Tourisme **** (Cat.1)
2, Corniche d'Or
06590 Théoule-sur-Mer



28^{ème}

KERMESSE AUX POISSONS DE THÉOULE



du
1^{er} FÉVRIER
au
16 MARS
2025

@photography_rvb_cotedazur

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

LE BISTROT DE LERINS

54, avenue de Lérins
Tél. +33(0)4 93 49 50 59

Ouvert tous les jours - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION MINI KERMESSE

Lingot de Crabe Fondant Citronné,
Coriandre, Mangue & Noix de Cajou

Dariole de Saint-Jacques au Safran & sa Crème d'Algue

Sole Meunière façon « Ile de Beauté »,
Sauce crémeuse au Corail d'Oursin

Tartine de Fromage de Brebis affiné au Miel,
Bière & Châtaigne

Mousse d'Agrumes au Grand Marnier & Bugne de Carnaval

Prix 54 € / pers.

1 Bouteille de vin pour deux

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

BISTROT M

Tiara Miramar Beach Hôtel & Spa**** - 47 avenue de Miramar
Tél. +33(0)4 93 75 05 05

À partir du 15 février

Ouvert tous les jours - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION MINI KERMESSE

Choux Craquelin aux Algues

Gravelax de Loup, Espuma de Soupe blanche au Safran

Tourteaux Émietté, Crème de Lentilles, Granny Smith,
Caviar Shrenkii

St Jacques Rôtie, Fenouil Confit, Beurre d'Algues

Poisson de Roche juste Saisi,
Palet de Pomme de terre & Haddock

Le Citron de Pays, Crémeux au Yuzu, Sorbet Menthe

Prix 99 € / pers.

1 Bouteille de vin pour deux

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

LES VOILES DE THEOULE

1 avenue Charles Dahon - Tél. +33(0)4 92 97 17 97
Ouvert tous les jours

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

La Belle Huître chaude d'Oléron Sabayon au Champagne

Rissole de Cabillaud maison Espuma au Piment d'Espelette

Saumon Gravelax mariné à l'Aperol

Poissons de Roche façon Bouillabaisse

Noix de Saint Jacques flambée & Fondue de Poireaux
à la Fleur de Muscade

Risotto Carnaroli Bisque de Homard & Gambas entière

Mi-cuit de thon Rossini truffé

Sorbet à la Clémentine arrosé & son Biscuit

Prix 65 € / pers.

1 Bouteille de vin pour deux

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

LE COUP D'FOURCHETTE

Avenue Charles Dahon - Tél. +33(0)4 93 93 50 05

Fermé le mercredi - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Raviole ouverte de Betterave Rouge, Tartare de Daurade
& Féta au Paprika Fumé, Vinaigrette au Gingembre

Brandade de Cabillaud Croustillante,
Insert de Mayonnaise au Curry de Bengali, Choux Rouge braisé

Filet de Maquereau de Méditerranée cuit à la Flamme,
Compotée d'Oignon & Poivron Rouge

L'Incontournable Soupe de Moules de Bouchot au Safran

Tournedos de Merlu de Ligne farci aux Epinards,
Purée façon Joël Robuchon

Marmite de Soupe de Roche & Filet de Poisson de la Pêche Locale,
Croûtons, Rouille & Fenouil confit

Pavé de Mulet de la Pêche Locale rôti sur la Peau,
Artichauts Barigoules

Choux maison, Praliné Pistaches, Craquelin, Crème de Pistaches,
Framboises & son Coulis

Prix 70 € / pers.

1 Bouteille de vin pour deux

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

COMME A LA MAISON

Place du Général Bertrand - Tél. +33(0)4 89 82 07 81
Fermé le lundi et mardi - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Carpaccio de Poulpe, sauce Vierge acidulée,
Olives Taggiasche, Pointe de Cèleri branche
& Mayonnaise de Poulpe

Gambas juste rôtie à la Flamme, Mousseline de Chou-fleur,
Oeufs de Saumon & Gelée de Poivrons rouges

Sandwich de Sardines frites Farcies au Pecorino,
Panzanella de Tomates

Risotto aux Palourdes, Crème de Brocolis
& Zabaione aux Œufs, Parmigiano & Poivre

Marmite de la Pêche du Marché Revisitée par le Chef,
Quenelle de Pommes de terre & Fenouil à l'Aneth

Filets de Rouget Snacké, Pleurotes au Thym,
Purée de Cèleri Rave & Réduction de Vin de Porto

Dégustation de Fromages Italiens

Dacquoise aux Mûres, Ganache Mascarpone & Vanille

Prix 68 € / pers.

1 Bouteille de vin pour 2

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

Prix 88 € / pers.

1 Bouteille de champagne pour 2

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

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

L'AIR DU TEMPS

67 Corniche d'Or - Tél. +33(0)4 93 49 01 16
A partir du 20 Février

Fermé dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Tartare d'Espadon à la Polynésienne

Moules & sa Nage de Butternut, Huile de Crustacés

Sardine Farcie aux Senteurs de Menthe sur Coulis de Tomates

Noix de Saint-Jacques sur son Velouté aux Asperges

Pavé de Maigre & son Mille-feuilles de Courgette
à la Crème de Patate douce

Blanquette de la Mer à la Lotte & ses Petits Légumes

Brie farci aux Senteurs de Truffe

Pavmisù aux Saveurs de l'Hiver

Prix 69 € / pers.

1 bouteille de vin pour deux

½ Bouteille d'eau par personne & café compris

LE MARCO POLO

67 avenue de Lérins - Tél. +33 0(4) 93 49 96 59
Uniquement en Février

Fermé tous les soirs et le mercredi toute la journée

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Thonine de la Pêche Théoulienne confite à l'Huile,
Polenta Crémeuse au Wasabi

Tartare de Loup & Boeuf au Satay en croûte d'Algues Nori,
Mangue fraîche

Tarte fine de St Jacques & Topinambours,
éclats de Noisette & Citron vert

Cabillaud Skrei aux Olives, Crémeux de Panais à la Cive,
Sauce Vierge aux Agrumes

Mini Burger de Crevettes en Tempura, Panisse niçoise

Bourride de Lotte aux Coquillages du Marco Polo
Brie à la Truffe

Brioche perdue meringuée au Citron de Menton

Prix 70 € / pers.

1 Bouteille pour deux de Château Les Crostes

½ Bouteille d'eau par personne & café compris