

Les Poissons - Fish

Filet de Dorade Royale juste snacké, écrasé de pomme de terre au safran et graines de courge torrifiées, émulsion potiron, lait de coco	37
<i>Bream fillet, mashed potatoes with saffron and roasted pumpkin seeds, pumpkin emulsion, coconut milk</i>	
Rouille de Poulpe, fenouil confit et pommes de terre safranées	37
<i>Octopus rouille, confit fennel, saffron potatoes</i>	
Steak de Thon grillé, caponata sicilienne, sauce vierge aux olives taggiasche	42
<i>Grilled tuna steak, Sicilian caponata, virgin sauce with taggiasche olive</i>	
La Marmite de la Bouillabaisse	45
<i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	

Les Poissons & Crustacés - Grilled Fish

Selon arrivage, vendu au poids	<i>Depending on arrival, sold by weight</i>
Minimum pour deux personnes	<i>Minimum 2 persons</i>
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 Breton Bleu <i>Blue Lobster</i>	25€ les 100 grammes
Langouste <i>Crayfish</i>	35€ 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 :

Purée de pommes de terre 8€ - Frites maison 8€ - Salade verte 8€ -

Pommes Grenaille 8€ - Ratatouille maison 8€

Liste des allergènes sur demande

Les Viandes - Meat

Tartare de Bœuf traditionnel, frites maison	33
<i>Raw tartar, Homemade French Fries</i>	
Entrecôte Simmental (environ 350g), sauce béarnaise, frites maison et sucrine	37
<i>Sirloin steak- approx. 350g -bearnaise sauce, french fries and salad</i>	
Ballotine de suprême de pintade aux cèpes, risotto aux noisettes, tuile craquante	35
<i>Guinea fowl ballotine, porcini mushrooms, hazelnut risotto, crispy tuile</i>	
Grenadins de filet de Veau rôtis, tagliatelles à la truffe d'automne (tuber uncinatum), jus corsé, poêlée d'épinards frais	45
<i>Roasted veal fillet grenadins, autumn truffle tagliatelle (tuber uncinatum), fresh spinach</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 (2 persons), thyme potatoes and ratatouille</i>	

Nouveau ! Vegan ! Redfine Meat






Tagliata de bavette de flanchet, pommes Grenaille, roquette, olives Taggiasche, tomates confites et pesto

42

Vegetarian flank steak tagliata, Grenaille potatoes, rocket salad,

Pâtes - Pasta

Risotto d'orge perlé "Primavera", pesto de roquette et poêlée de légumes de saison 	30
<i>"Primavera" pearl barley risotto, arugula pesto and seasonal vegetables</i>	
Penne "alla Norma", tomate, aubergine, ricotta et basilic 	30
<i>Penne "alla Norma", tomato, eggplant, ricotta and basil</i>	
Conchiglie à la truffe d'été (tuber aestivum), burrata crémeuse et roquette 	35
<i>Summer truffle (tuber aestivum) conchiglie, burrata and rocket salad</i>	

Origine des viandes : voir tableau



plat végétarien – vegetarian meal

Prix nets en euros - service compris - Nous n'acceptons pas les chèques Net prices in euros - service included - We don't accept checks




La Bouillabaisse Plage organise
tous vos événements
(mariage, soirée privée, séminaire, ...)

Tél : +33 4 94 97 54 00

Email : event@bouillabaisseplage.com



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 et anchois frais	27
<i>Cesar salad, crunchy chicken, parmesan, eggs, taggiasche olives, fresh anchovies</i>	
Légumes grillés marinés et Stracciatella, pesto de roquette, pignons et gressin	26
<i>Marinated grilled vegetables and stracciatella, arugula pesto, pine nuts and breadstick</i>	
Moules gratinées, beurre persillé à l'anis	24
<i>Gratinated mussels, anise and parsley</i>	
Carpaccio de Bœuf Holstein mûré, fumé au bois de hêtre	29
<i>Holstein Beef carpaccio, wood smoked</i>	
Poulpe, comme un antipasti, salade de fenouil et roquette	25
<i>Antipasti style octopus, fennel and rocket salad</i>	
Soupe de Poissons de roche maison, rouille et croûtons	25
<i>Homemade Mediterranean fish soup, rouille and croutons</i>	

Pour les Kids

Fish and Chips de cabillaud et frites de patates douces	15
<i>Fresh fish fillet, sweet potatoes 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>	