

LE COUP D'FOURCHETTE

16, avenue Charles Dahon - Tél. +33(0)4 93 93 50 05
Fermé le mercredi - Uniquement sur réservation

Du 1^{er} Février au 22 mars

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Gamberoni du Golfe de Gêne en Tartare, Guacamole
Tataki de Pélamide (thon), Carpaccio de Courgettes
Cappuccino de Crabe Vert de Méditerranée
Fish and Chips de Sardine, Mayonnaise au Curry de Bengali
Quenelle de Lieu, Velouté de Chorizo
& Fondue de Poireaux
Couscous de Rouget de Roche,
Semoule & Légumes
Bourride de Lotte à l'Ail Noir,
Pomme Vapeur
Riz au Lait, Caramel Beurre Salé
& Chouquette d'Amande

Prix 75 € / pers.

½ Bouteille de vin, ½ Bouteille d'eau
& 1 café par personne



LA MAREA

16, avenue du Trayas - Tél. +33(0)4 93 75 19 03
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

Du 1^{er} Février au 15 mars

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Croque Langoustine, Moelleux aux Citrons du Pays
Ceviche de Poisson Blanc, Pomélos Rose & Combawa
Neigelette au Saumon Demi-fumé,
Crèmeux de Homard et Œufs de Saumon
Coquilles Saint-Jacques Rôties aux Kumquats,
Émulsion Verveine Verte
Dos d'Arrivage Cuit à Basse Température
aux Feuilles de Citronnier, Emulsion de Lime
Porée Marine aux Zestes d'Oranges,
Fondue de Légumes, Jus au Noilly Prat
Timbale de Fromage Frais au Gingembre Confit
& Écorces de Cédrat
Tropézienne au Délicat Parfum de Kalamansi

Formule Classique - Prix 95 € / pers.

½ Bouteille de vin, ½ Bouteille d'eau & 1 café par personne

Formule Découverte - Prix 105 € / pers.

½ Bouteille de vin sélectionnée par notre sommelier,
½ Bouteille d'eau & 1 café par personne



INAUGURATION PUBLIQUE
Vendredi 30 janvier 2026
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

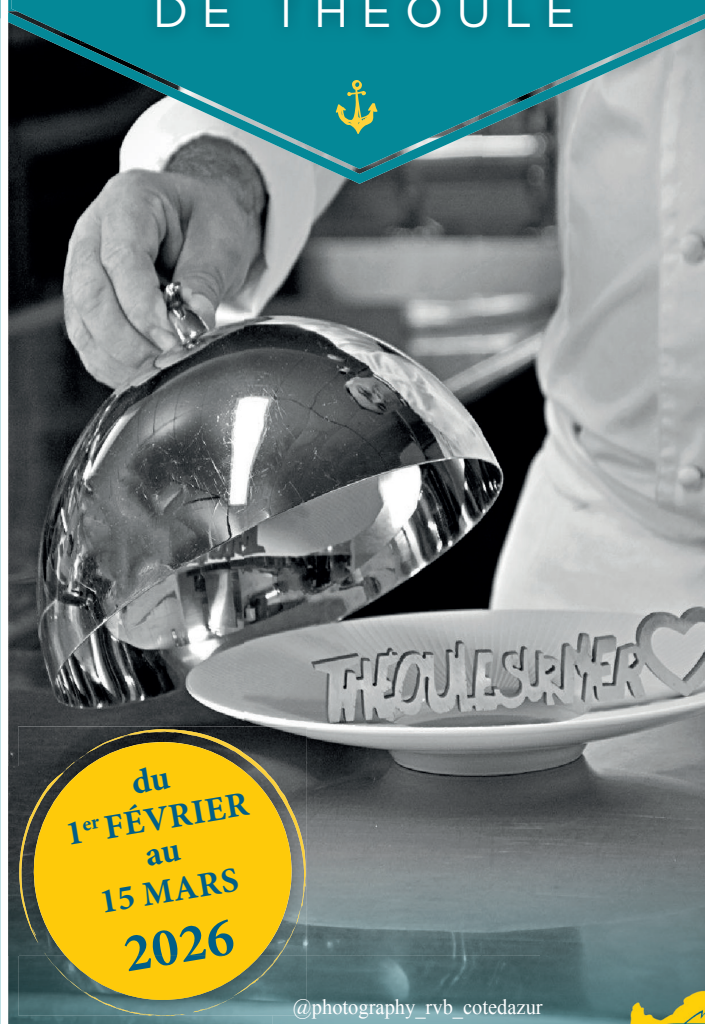
Nous remercions le Château Les Crostes
et @photography_rvb_cotedazur pour les photos.



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



29^{ème} KERMESSE AUX POISSONS DE THÉOULE



du
1^{er} FÉVRIER
au
15 MARS
2026

@photography_rvb_cotedazur

Office de Tourisme : Tél. +33(0)4 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

BISTROT M

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

Du 15 Février au 15 mars
Ouvert tous les jours - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION MINI KERMESSE

Tartelette de Daurade :
Garnie de Rillettes de Daurade au Citron Confit

Tourteau : Émietté, Avocat, Crème de Têtes,
Granny Smith, Caviar Schrenkii

Coquille St Jacques : Rôtie, Céleris Confit, Beurre aux Herbes

Poisson de Roche : Juste Saisi,
Palet de Pomme de terre & Haddock

Profiteroles : Orange, Chocolat, Verveine

Prix 99 € / pers.

½ Bouteille de vin, ½ Bouteille d'eau
& 1 café par personne

LES VOILES DE THEOULE

1 avenue Charles Dahon - Tél. +33(0)4 89 89 10 58
Février / Mars - Ouvert tous les jours

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Carpaccio de Saint-Jacques

Petits Légumes d'Antan Farcis à la Lotte

Truite Façon Tataki Sauce Salicorne

Mille-feuille de Maigre en Croûte de Basilic

Poulpe Mariné, Chapelure Panko

Calamarata à la Poutargue

Turbot Façon Meunière

Choux Façon Paris Brest

Prix 67 € / pers.

½ Bouteille de vin, ½ Bouteille d'eau
& 1 café par personne

COMME À LA MAISON

Place du Général Bertrand
Tél. +33(0)4 89 82 07 81

Du 1^{er} Février au 15 mars
Fermé le lundi et mardi - Uniquement sur réservation

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Focaccia Ligure, Mousse de Morue Fouettée à l'Huile d'Olive Evo,
Compote de Poivrons aux Saveurs Asiatiques

Tentacules de Poulpe Braisées au Vin Rouge «Brecciarolo»,
Purée de Panais, Crumble de Pain à la Méditerranéenne

Gnocchis de Pommes de terre à la Sauce Safran,
Ragoût de Moules Parfumé à l'Aneth

Gambas Rôtis au Beurre, Agrumes, Piment d'Espelette,
Fenouil Gratiné, Sauce Teriyaki & Chips de Pancetta

Filet de Sole Farci aux Cèpes, Fondu d'Épinard,
Salsa «Latticello» à l'Estragon

Maquereau Grillé, Artichaut Confit,
Croquette de Chèvre & Sauce à la Marjolaine

Pecorino de Toscane Affiné 18 Mois,
Figs, Miel & Noix Chaudes

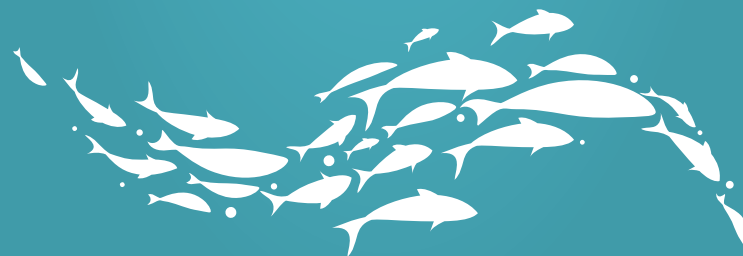
«Nuvoletta» Farcie à la Mousse de Ricotta,
Vanille & Amarene, Coulis à la Mandarine

Prix 69 € / pers.

½ Bouteille de vin «Les Deux Saintes» (Côtes de Provence),
½ Bouteille d'eau & 1 café par personne

Prix 89 € / pers.

½ Bouteille de Champagne,
½ Bouteille d'eau & 1 café par personne



CHEZ PHILIPPE

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

Février & Mars
Fermé les dimanches soir et lundi toute la journée

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Crudo de Noix de Saint Jacques au Ponzu,
Truffe & Perle de Kalamansi

Mini bao d'effiloché de Raie au Tikka Masala
& Pickles d'Oignons Rouges

Raviole de Homard & Gambas aux Agrumes,
Cappuccino de Bisque

Maigre Rôti sur la Peau, Déclinaison de Petits Pois
& Beurre Miel-Orange

Thon Croustillant aux Épices Marocaines,
Condiment Façon Tajine

Quand l'Asie Rencontre la Méditerranée :
Lotte Basse Température, Galette de Riz Frit

Tomette de Brebis Affinée aux Piments d'Espelette

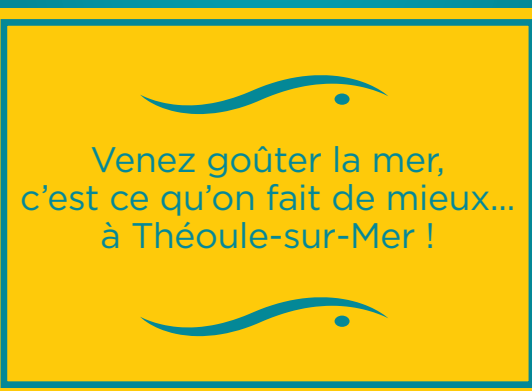
Théoule - Marrakech : Crèmeux Pistache,
Praliné Pistache & Ganache Fleur d'Oranger

Prix 70 € / pers.

½ Bouteille de vin «Domaine de la Maurette»,
½ Bouteille d'eau & 1 café par personne

Prix 90 € / pers.

½ Bouteille de Champagne «Champagne Vollereaux»,
½ Bouteille d'eau & 1 café par personne



LE MARCO POLO

67 avenue de Lérins - Tél. +33 0(4) 93 49 96 59
Du 1^{er} Février au 8 mars - Sur réservation uniquement

les midis uniquement – fermé le mercredi

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Huître Tiède aux Saveurs Nippones

Tarte Fine de Saint-Jacques & Topinambours,
Éclats de Noisettes, Citron Vert

Raviole Ouverte, Tartare de Gambas, Jus de Crustacés
Anguille Fumée, Maki de Poireaux, Crèmeux d'Avocat à l'Oseille

Bourride de Lotte aux Coquillages du Marco

Lieu Croustillant, Risotto aux Citrons Confits de Menton,
Œufs de Maquereaux Fumés

Palet de Chèvre aux Algues Croustillantes

Cheesecake aux Clémentines de Saison

Prix 70 € / pers.

½ Bouteille de vin «Château Les Crostes»,
½ Bouteille d'eau Val ou Thonon & 1 café par personne

L'AIR DU TEMPS

67 Corniche d'Or - Tél. +33(0)4 93 49 01 16
Du 1^{er} Février au 8 mars - Fermé le mercredi

MENU DÉGUSTATION GRANDE KERMESSE

Céviché de Daurade Mandarine Basilic,
Vinaigrette aux 3 Agrumes

Velouté de Potimarron & sa Noix de St Jacques Snackée

Carpaccio de Betteraves & Sardine à l'Huile

Filet de Rouget Rôti à la Pulpe d'Olives aux Anchois,
Huile de Crustacés

Filet de Saint Pierre au Pastis,
Concassé de Tomates à la Provençale

Risotto aux Asperges & son Scampis

Brie farci à la Crème d'Anchois Truffée

Huître en Sabayon aux Agrumes du Pays

Prix 71 € / pers.

½ Bouteille de vin, ½ Bouteille d'eau & 1 café par personne