

LA PLAGE BLANCHE

L'automne en bord de mer

Promenade de la Darse - Château de Théoule

Tél. +33 (0)4 81 09 50 98

Tous les jours, du 1er octobre au 2 novembre

Uniquement le midi - Sur réservation uniquement

Tartelette Chèvre & Champignons

Cappuccino de Châtaignes

Risotto aux Cèpes & Gorgonzola

Saint-Pierre, Poireaux & Sauce Marinière

Croustillant de Champignons, Vanille



80 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Classique,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

85 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Découverte,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

Votre avis compte pour nous !

Scannez ce QR code et donnez-nous
votre avis sur l'événement



LA MARÉA

Trésors de la mer, saveurs d'automne

16, avenue du Trayas

Tél. +33 (0)4 93 75 19 03

Sur réservation uniquement

Amuse-Bouche

Crudo de Loup d'élevage Cannois,
Truffes d'Automne Tuber Uncinatum

L'Œuf bio Parfait de la « Ferme des plumes
blanches » à Vence & Crèmeux aux Morilles

Dos d'arrivage Croustillant, Jus de Homard
& Girolles

Feuille à Feuille de Tomme de nos Régions
au Thym Citronné & Huile de Noisettes

Douceur de Crème de Châtaignes
de la « Vallée de Puget-Théniers »,
Pépites de Chocolat Noir Guanaja & Streusel



85 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Classique,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

95 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Découverte,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

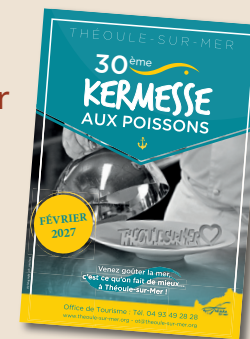
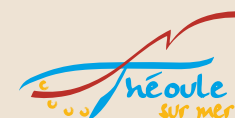
Inauguration publique de l'Automne à Théoule le 30/09 à 17h30 à la Rose des Vents

En Octobre, ne manquez pas
cette 23^e édition qui marie
les Arts et le Vin.



Février 2027

Rendez-vous pour
la 30^e édition de
la Kermesse aux
poissons



Office de Tourisme **** (Cat.1)
2, Corniche d'Or
06590 Théoule-sur-Mer
T. + 33 (0)4 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org
ot@theoule-sur-mer.org

Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché. Les plats des menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de rupture d'approvisionnement des matières premières.

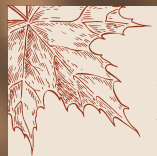
OCTOBRE 2026

15^e édition

L'AUTOMNE À THÉOULE

*Tout l'automne dans
votre assiette dans
les restaurants
participants !*





LES VOILES DE THÉOULE

Vue mer, cuisine de saison

1, avenue Charles Dahon
Tél. +33 (0)4 89 89 10 58
Sur réservation uniquement

Amuse-Bouche

Cappuccino de Cèpes et son Syphon au Foie Gras

Œuf Parfait Crème des Bois,
Poêlée aux Champignons du moment & Jus Réduit

Dos de Cabillaud Rôti en Croûte de Champignons
& son Écrasé de Pommes de Terre aux Girolles

Filet de Veau aux Morilles
Cuisson Basse Température,
Jardinière de Légumes

Pavlova Fruits Rouges & Pistache



60 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau
& 1 Café par personne



*Des produits de saison
authentiques*



LE COUP D'FOURCHETTE

Tradition et saveurs d'automne

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

Carpaccio de Champignon de la Capitale,
Râpé de Poutargue, Vinaigrette au Gingembre

Ragoût aux Morilles, Jus de Viande Corsé
& Sabayon

Fleur de Courgette du Pays, Farcie à la Brandade
de Cabillaud aux Girolles, Velouté au Champagne

Filet de Boeuf Rossini (Foie Gras Poêlé),
Jus de Brisures de Truffe

Brioche Perdue, Crème Glacée
Rhum Raisin ou Vanille,
Régliasse de Trompette de la Mort



65 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau,
& 1 Café ou Infusion par personne et Mignardises



*Une cuisine aux inspirations
d'ici et d'ailleurs*



LE MARCO POLO

Saveurs du terroir et du monde

67, avenue de Lérins
Tél. +33 (0)4 93 49 96 59

Ouvert tous les midis
et les jeudis, vendredis, samedis midi & soir
Sur réservation uniquement

Bouillon Japonais, Brochette de Champignons &
Halloumi

Thonine de la Pêche Théoulienne à l'Huile d'Olive,
Sabayon de Cèpes, Poêlée de Champignons

Joue de Boeuf Braisée, Jus de Morilles,
Flambage à l'Armagnac

Cottage Cheese, Girolles en Pickles à la Cive

Poire Pochée en Trompe l'Oeil Façon Cèpe,
Macaron Noisette, Crumble Chocolat Noir,
Crème Anglaise aux Cèpes



65 €

1/2 Bouteille de Vin Chateau Les Crostes,
1/2 Bouteille d'eau et 1 Café par personne



*Redécouvrez les saveurs
d'automne à Théoule*



CHEZ PHILIPPE

Cuisine gourmande et authentique

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

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée
Sur réservation uniquement

Amuse-bouche

La Croûte aux Morilles & Vin Jaune,
Œuf Parfait à 64°

Le Risotto Crémeux aux Champignons
des Sous-Bois
& Saint Jacques Snackée

Le Médaillon de Cabillaud Rôti, Sauté de Girolles
& Pousse d'Epinards, Jus de Coquillages

Le Camembert Farci Mascarpone Truffé
& ses Herbes Folles

La Poire Pochée, Crémeux Vanille & Speculoos



70 €

1/2 Bouteille de Vin Domaine de la Maurette,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

90 €

1/2 Bouteille de Champagne Vollereaux Brut Réserve,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne