

La Maréa

anciennement Jilali B.

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

Fermé le lundi et mardi
du 1^{er} au 28 octobre

Duo de Gambas & Calmars à la Plancha,
Salade de Roquette & Lentins de Chêne Vinaigrés

Noix de Coquilles Saint-Jacques
sur un Risotto Persil & Ail aux Giroles

Dos de Lieu rôti, Mousseline de Potimarron
& Petits « Crème » au Lard Fumé

Camembert fourré Noix, Cerfeuil & Raisin de Corinthe
Crèmeux aux Marrons confits aromatisés au Bourbon

65 €

1/2 bouteille de vin, 1/2 eau, café inclus

L'Or Bleu

6, bd de l'Esquillon - Tiara Yaktsa ****

Tél. 04 92 28 60 30

du 1^{er} au 15 octobre

Ceviché de Loup à l'Essence de Truffe,
Condiment acidulé

Dos de Cabillaud rôti, Risotto de Puntalette
au Parfum des Sous-bois

Selle d'Agneau Farcie aux Cèpes, Poêlé de Girolles
en Persillade, Jus Tranché au Vinaigre de Xérés

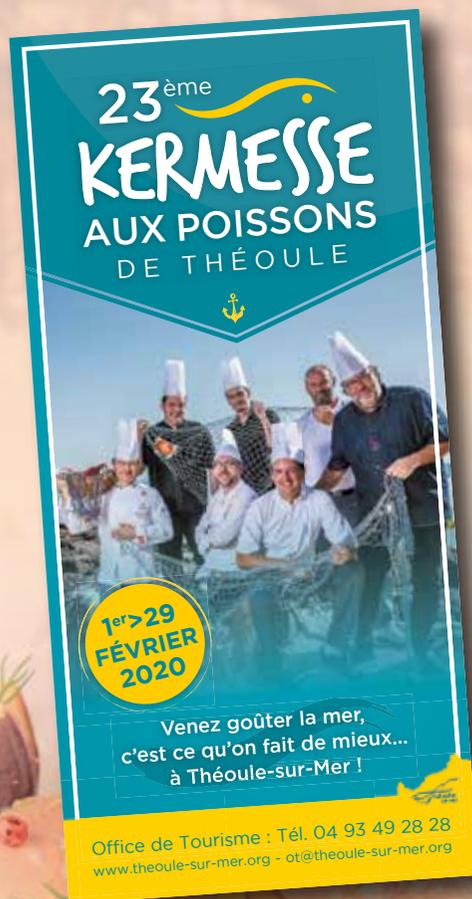
Chèvre Frais du Pays Mariné aux Aromates,
Mélange de Jeunes Pousses

Trianon façon Yaktsa

85 €

1/2 bouteille de vin, 1/2 eau, café inclus

Toute la mer à portée de bouche !
Rendez-vous en Février 2020 pour la 23^{ème} édition de
la Kermesse aux Poissons.



Renseignements : Office de Tourisme **** (Cat. 1)
2, Corniche d'Or - 06590 Théoule-sur-Mer
T. 04 93 49 28 28 - F. 04 93 49 00 04
Site : www.theoule-sur-mer.org
E.mail : ot@theoule-sur-mer.org

Théoule
sur mer

THÉOULE-SUR-MER

L'Automne à Théoule

Tout l'Automne
dans votre assiette !*



OCTOBRE 2019

Judi 26 septembre 2019

« Champignonnade »
à partir de 17h30
parvis de la salle des Fêtes

* Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché

Aux Ingrédients

2 Corniche d'Or - Tél. 04 93 47 92 76

Fermé le lundi soir & le mardi toute la journée

Tout le mois d'octobre

Tartine Oeuf Parfait, Mascarpone,
Girolles en Persillade

Poisson du jour, Trompettes de la Mort
comme une Escabèche

Pièce de Veau, Gratin Dauphinois
aux Cèpes, Jus au Porto

Camembert Chaud aux Truffes
de la Cave de mes Terres

Poire Pochée, Croustillant Cacahuète
& Glace Malabar Maison

46 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Le Coup d'Fourchette

15 bis, avenue Charles Dahon - Tél. 04 93 93 50 05

du 1^{er} au 18 octobre

« Tapenade Maison & ses Croustons »

Crème Brûlée de Foie Gras, Carpaccio de Cèpes

Pomme de Terre cuite en Robe
des Champs, Truffe d'Été

Filet de Daurade des Îles de Lerins Rôti sur la Peau,
Légumes du Moment aux Sanguins

Pavé d'Agneau Cuit en Basse Température,
Ragoût de Coco de Paimpol aux Girolles

Brie de Nangis aux Noix de Grenoble

Le Godet de Limoncello

Brioche Perdue, Glace Vanille
et Réglisse de Trompette de la Mort

Café avec ses Mignardises

50 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Le Magellan

Promenade de la Darse - Tél. 04 93 49 82 16

*Ouvert du jeudi au dimanche, le midi
& ouvert vendredi et samedi, midi et soir*

Du 3 au 13 octobre

Fraîcheur de Girolles, Vinaigrette
à l'Huile de Noisettes & Fines Herbes

Grosses Crevettes Rôties, Comptée
de Céréales aux Mousserons & Ail Noir

Quasi de Veau en Cocotte & Shiitaké au Romarin

Crottin de Chèvre Crémeux
au Crumble de Champignons

Tour d'Ivoire Glacée aux Pleurotes & Châtaignes

55 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Chez Philippe

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

du 1^{er} au 18 octobre - Fermé le dimanche soir & lundi

Le Carpaccio de Bar, Asperges Vertes
& Girolles sur son Toast Grillé

Les Fettuccine Maison aux Gambas,
Trompettes de la Mort & Jus de Carapaces

Le Cabillaud Laqué au Miel & Soja,
Purée de Céleri Rave & Champignons du Moment

Le Camembert, Mascarpone à la Truffe & Salade Folle

La Coque Chocolat Noir,
Crémeux aux Marrons & Cœur à la Poire

55 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

70 €

½ bouteille de champagne par personne

Le Pointu

Port de la Figueirette - Tél. 04 93 75 02 00

Fermé le lundi

du 1^{er} au 15 octobre

Velouté de Crustacés en Infusion de Cèpes

Gaufre à l'Artichaut Espuma Truffé

Filet de Rouget Poêlé aux Girolles & Moules

Filet de Bœuf aux Morilles, Pommes
Fondantes & Légumes Croquants

Champignons Farcis au Fromage
de Chèvre & Noix

Poire Pochée Chocolat Chaud & Spéculoos

59 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Tiara Miramar

Beach Hôtel & Spa ****

47 Avenue de Miramar, 06590 Théoule-sur-Mer

Tél. 04 93 75 05 05

Tout le mois d'octobre - Tous les jours

Carpaccio aux Champignons des Bois,
condiment acidulé à la Truffe

Fine Raviole ouverte de Cèpes
en Persillade, émulsion Verte

Filet de Dorade Rôtie aux Aromates,
Ragout de Gnocchi & Pleurote lié au Jus de Viande

Chèvre Frais du Pays Mariné aux Aromates,
Mélange de Jeunes Pousses

Cheesecake des Sous-Bois

(menu servi à l'ensemble des convives)

65 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus