

CHÂTEAU
DE THÉOULE



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 19H00 À 21H30

POUR COMMENCER

- L'huître Gillardeau en 2 étapes** - Céleri, Pomme Verte et Ginger Beer 38€
Gillardeau Oyster - Celery, Green Apple, Ginger Beer
- La Tagliatelle de Seiche** - Avocat, Caviar de Hareng, Wasabi, Citron de Menton et Combawa 32€
Cuttlefish « Tagliatelle » - Avocado, Herring Roe, Wasabi, Menton Lemon, Combawa
- Les Escargots de Provence** - Ortie, Salicorne, Poutargue, Amandes fraîches 40€
Snails of Provence - Nettle, Samphire, Bottarga, Fresh Almond
- L'Asperge Verte** - Ail Noir, Miso, Mousse de Pignons de Pin, Gyoza de Printemps 36€
Green Asparagus - Black Garlic, Miso, Pine nut Emulsion, Spring Gyoza
- Petits Bateaux de Pâtes Fraîches à l'Ossobuco** - Langoustine Marinée, consommé Thaï, Herbes de Printemps 34€
Ossobucco Tortellini - Marinated Scampi, Thaï broth, Spring Aromatic herbs

POUR SUIVRE

- Scialatielli à la Cigale de Mer** - Ail des Ours, Crumble de Pain au Levain, Herbes des Champs 40€
Slipper lobster Scialatielli pasta - Wild Garlic, Sour Dough Crumble, Spring Aromatic Herbs
- Le Rouget en Kadaïf** - Lard de Colonnata et Bufala, Légumes de Saison, Shiokoji 48€
Crusted Red Mullet - Colonnata Pork Belly, Mozzarella di Bufala, Spring Vegetables, Shiokoji
- Carré de Veau** - Sardine Fumée, Sauce Vin Jaune, Agretti, Navet 50€
« Bbq » Veal Rib Eye - Smoked Sardine, « Vin Jaune » Sauce, Agretti, Saltworth, Turnip
- Le Turbot sauvage** - Asperges Blanches, Palourdes, Condiment aux Algues, Fond de Turbot au Verjus 54€
« Bbq » Turbot Fillet - White Asparagus, Clam, Seaweed Condiment, Verjuice Turbot Stock
- Le Pigeon Royal de Provence** - Moût de Cerise, Céréales soufflées, Betterave fermentée, Morilles farcies, fond de Pigeon moutardée 46€
Royal Squab of Provence - Smoked Eel, Crispy Cereals, Preserved Beetroot, Stuffed Morel Mushroom, Mustard Squab Jus

POUR FINIR

- Fleur de Provence** - Lavande, Cassis et Rhubarbe 18€
Fleur de Provence - Lavander, Blackcurrant, Rhubarb
- Olea** - Olive, Yuzu, Citronnelle et Fleur de Sureau 22€
Olea - Olive, Yuzu, Lemongrass, Elderflower

LE CHEF
FRANCESCO FEZZA



CHÂTEAU
DE THÉOULE



À PARTAGER

Pissaladière Anchois, oignons, olives	14€
Croque-Monsieur saveur truffée	15€
Calamars sautés à la provençale	16€
Notre sélection de tapas Calamars, croque-monsieur, pissaladière	39€
Tartinables par 6 Houmous, tzaziki, rillettes de poisson, ricotta basilic tomates confites, guacamole, gressins	30€ La pièce 8€

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche	18€
Ceviche de daurade, saumon aux agrumes	26€
Crabe en rémoulade Pousses de riquette, fenouil croquant et avocat	24€

PLATS

Poulpe grillé Fenouil croquant aux agrumes, chimichurri	38€
Tataki de thon rouge de méditerranée Sésame, gingembre, wakamé et légumes croquants, sauce ponzu	36€
Filet de loup de méditerranée Légumes confits, frites de panisse	34€
Suprême de volaille française Pommes de terre grenailles confites, sauce au poivre	29€
Tartare de boeuf traditionnel au couteau Frites	26€
Rigattonis aux gambas Émulsion de crustacés safranée, estragon	39€
Pâtes Ziti Corti Tomate et burratina crémeuse au basilic	28€

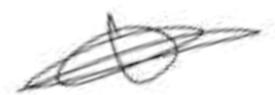
GARNITURES

Pommes de terre grenailles confites	8€
Frites	8€
Mesclun de salade	7€
Panisses	6€
Légumes grillés	8€

DESSERTS

Profiteroles au chocolat Choux glace vanille, sauce chocolat	14€
Assiette de fruits frais	16€
Glaces et sorbets Chocolat, vanille, café, fraise, framboise, mangue, citron, pistache	la boule 5€
Coupe glacée Chocolat ou café liégeois, fraise melba, banana split	17€
Baba Mimocello de La Plage Blanche	14€
Pavlova au citron	12€

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER



Petit-déjeuner

40€

CHÂTEAU DE THÉOULE

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse

Jus de fruits

Ananas, pommes, cranberry

Jus detox du jour

Boisson chaude

Café, chocolat chaud

Notre sélection de thés ou infusions Mariage Frères

Salade de fruits frais

CÉRÉALES

Muesli, Corn Flakes, granola

Skyr sur demande

Sélection de yaourts : nature, fraise, vanille, brebis

Lait de soja, lait entier, lait d'amande

Sélection de mini viennoiseries (mini pain au chocolat, mini croissant)

Pain tradition théoulien, pain aux graines, pain à la farine de blé noir

Pain de mie complet ou nature

Confitures (fraise, abricot, orange, myrtille, framboise, miel)

Sélection d'œufs bio français :

Œuf sur le plat

Œuf à la coque

Œufs brouillés

Garniture : jambon, tomate, emmental, champignons, oignons

Omelette nature ou garnie (disponible au blanc d'oeuf)

Sélection de charcuteries : Mortadelle, jambon aux herbes, jambon de Savoie AOP

Sélection de fromages : brebis, comté, chèvre frais

Assiette de saumon fumé

Saucisses de veau-volaille ou porc

Bacon croustillant

Pommes de terre grenailles

Pancake, brioche tressée

Cake maison, madeleine

A LA CARTE

Œufs bénédicte :

- Bacon 16€

- Saumon fumé 19€

- Caviar français 10g 30€

- Truffe d'été 20€

Avocat 7€

Assortiment de fruits rouges 16€

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER



CHÂTEAU
DE THÉOULE



PETIT-DÉJEUNER

40€

Jus de fruits frais : orange, pamplemousse

Jus detox du jour

Jus de fruits : ananas, pommes, cranberry

Boisson chaude : café, chocolat chaud

Notre sélection de thés ou infusions

CEREALES

Muesli, Corn Flakes, granola

Skyr sur demande

Sélection de yaourts : natures, fraise, vanille, brebis

Lait de soja, lait entier, lait d'amande

Sélection de mini viennoiseries (mini pain au chocolat, mini croissant)

Pain tradition théoulien, pain aux graines,

Pain à la farine de blé noir

Pain de mie complet ou nature

Confitures (fraise, abricot, orange, myrtille, framboise, miel)

Sélection d'œufs bio français :

Œuf sur le plat

Œuf à la coque

Œufs brouillés

Omelette nature

Omelette garniture au choix

(jambon, emmental, champignons, tomates)

Salade de fruits

Cake maison ou madeleine

Brioche tressée

Tourte aux blettes

Sélection de charcuteries : Mortadelle, jambon de Savoie AOP, jambon aux herbes

Sélection de fromages : brebis, comté chèvre frais

Saucisses de veau-volaille ou porc

Bacon croustillant

Pommes de terre grenailles

A LA CARTE

Œuf bénédicte :

- Bacon 16€

- Saumon fumé 16€

- Caviar français 10g 30€

- Truffe d'été 20€

Avocat 7€

Assortiment de fruits rouges 16€

DEJEUNER ET DÎNER

PLATS

Gaspacho de tomates à la Riviera 20€

La salade niçoise 28€

Thon mi-cuit, artichauts, poivrons, anchois, olives, radis, œuf, tomates

Foie gras mi cuit « maison », 33€

Chutney de saison

Le saumon fumé au bois de hêtre, 35€

Crème aigrelette à l'aneth

DESSERTS (à partir de 12h)

Brownie chocolat vanille 16€

Baba au rhum 17€

Pannacotta aux fruits de saison 15€

Entremet à la noisette du Piémont et mandarine 17€

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER



**CHÂTEAU
DE THÉOULE**



À PARTAGER

Pissaladière	14€
Anchois, oignons	
Tartinables par 6	30€
Houmous, tzaziki, tarama,	La pièce 8€
Rillettes de poisson, ricotta-basilic et tomates confites, guacamole, gressins	

PLATS

Croque-monsieur	21€
Truffe d'été, salade de jeunes pousses	
Saumon fumé au bois de hêtre,	33€
Crème aigrelette à l'aneth	
La salade niçoise	27€
Thon mi-cuit, artichauts, poivrons, anchois, olives, radis, œuf, tomate	
Cabillaud gratiné	33€
Parmesan, mesclun niçois	

DESSERTS

Brownie	12€
Chocolat - vanille (lactose et gluten free)	
Tartelette tiramisu	13€
Religieuse	14€
Pistache de Sicile et framboise	

LE CHEF
NICOLAS BOUCHER

