



Bòu

a well kept secret



Bòu

a well kept secret



SPÉCIALITÉS MÉDITERRANÉENNES ET DÉLICES DE LA PÊCHE



LE SECRET DES MARINS DE SAINT-TROPEZ : LA NAISSANCE DE BÒU

Dans les années 50, au cœur de la Méditerranée, un marin solitaire dérive mystérieusement vers le port de Saint-Tropez.

À la tombée de la nuit, il est attiré par la lumière chaleureuse d'un établissement au bout du port. Là, il découvre un bal marin clandestin où la vie est une danse enivrante, rythmée par les chants et les rires des pêcheurs.

Les tables sont garnies de la pêche du jour, offrant un festin où les saveurs de la Méditerranée sont à l'honneur.

Au petit matin, le bal s'efface, révélant un restaurant qui accueille une clientèle mondaine, mais conserve les indices de la fête nocturne.

Ainsi est né Bòu, signifiant "filet de pêche" en provençal. Ce restaurant tropézien célèbre quotidiennement la vie en bord de mer, rendant hommage aux marins et à leur amour pour la mer, la convivialité et la fête.

Bienvenue chez Bòu, où chaque repas est une œuvre d'art culinaire.

In the 1950s, in the heart of the Mediterranean, a solitary sailor mysteriously drifts towards the port of Saint-Tropez.

As night falls, he is attracted by the warm light of an establishment at the end of the port. There, he discovers a clandestine marine ball where life is an intoxicating dance, punctuated by the songs and laughter of the fishermen.

The tables are garnished with the catch of the day, offering a feast where the flavors of the Mediterranean are in the spotlight.

In the early morning, the ball fades, revealing a restaurant which welcomes a worldly clientele, but retains the clues of the nighttime party.

Thus was born Bòu, meaning "fishing net" in Provençal. This Saint-Tropez restaurant celebrates life by the sea every day, paying tribute to sailors and their love for the sea, conviviality and celebration.

Welcome to Bòu, where every meal is a work of culinary art.



Une ode à la cuisine provençale méditerranéenne et aux délices de la pêche !



VICOMTE A.

SEMAINIER (TODAYS SPECIAL)

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday	Samedi Saturday	Dimanche Sunday
Saumon mi-cuit beurre citronné Salmon mi-cuit, lemon butter 23€	Moules marinières légèrement crémees Moules Mariniere, lightly creamed 23€	Filet de dorade sauce vierge Seabream fillet, sauce vierge 23€	Tagliatelles aux gambas et légumes Prawn and vegetable tagliatelle 23€	Filet de Loup sauce vierge sea bass fillet sauce vierge 23€	Moules marinières légèrement crémees Moules Mariniere, lightly creamed 23€	Risotto bisque encornets persillés Bisque risotto parsley squid 23€

ÉTÉ 2024



bou.restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

ÉTÉ 2024

www.bou-restaurant.com

bou.restaurant

Prix TTC, service inclus.

FRUITS DE MER / SEAFOOD

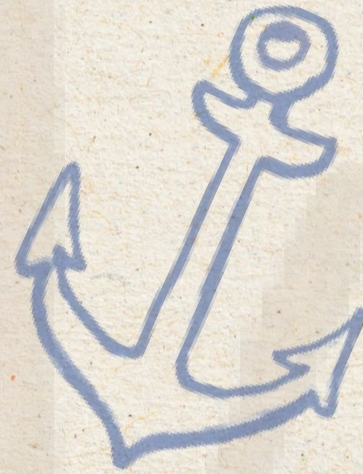
BULOTS, mayonnaise à l'ail X8
WHELK, garlic mayonnaise X8

COUTEAUX SNACKÉS, beurre persillé
RAZOR CLAM with parsley butter

HUITRES FINES DE CLAIR N°3 X6
GREEN OYSTERS N°3 X6

BOUQUET DE CREVETTES ROSES X12
PINK SHRIMPS BOUQUET X 12

OURSINS X 6
SEA URCHIN X 6



16€

19€

21€

27€

29€

ENTRÉES / STARTERS

BELLES SARDINES SIMPLEMENT GRILLÉES
SIMPLY GRILLED SARDINES

CHIPIRONS PERSILLÉS, pousses d'épinard, yuzu, parmesan
PARSLEY BABY SQUID, baby spinach leaves, yuzu, parmesan

SOUPE DE POISSON DE ROCHE de méditerranée
MEDITERRANEAN ROCK FISH SOUP

TARTARE DE THON ROUGE au citron vert, guacamole épicé
RED TUNA TARTARE with lime and spicy guacamole

COEUR DE LAITUE, avocat, gambas et figue rôtie
ICEBERG LETTUCE, avocado, king prawn and roasted figs



16€

19€

21€

24€

29€

VEGETAL / VEGETAL

MUHAMMARA DE POIVRON ROUGE, mélasse de grenade, noix
RED PEPPER MUHAMMARA, grenade molasses, nuts

BOULGOUR MÉDITERRANÉEN, légumes grillés
MEDITERRANEAN BULGUR, wheat grilled vegetables

LÉGUMES CONFITS, herbes fraîches, halloumi au miel de romarin
CANDIED VEGETABLES, fresh herbs, roasted halloumi with honey and rosemary

Entrée / Plat
Starters / Main course

14€

19€

24€ / 38€

POISSONS / FISH

LINGUINES AUX PALOURDES
CLAMS LINGUINI

BLANQUETTE DE LOUP À L'ANCIENNE, carottes et champignons
SEA BASS BLANQUETTE, carrots and mushrooms

AÏOLI PROVENÇAL

BELLE SOLE SIMPLEMENT MEUNIÈRE
SOLE SIMPLY MEUNIÈRE



Poissons grillés / Grilled fish

VOIR ARDOISE

21€

28€

42€

64€

VIANDES / MEAT

PIC À BOÛ D'AGNEAU CONFITS AU ZAAATAR
PIC À BOÛ CONFIT LAMB SKEWER WITH ZAAATAR

DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE, gnocchis poêlés
BEEF STEW PROVENCALE STYLE, pan fried gnocchi

34€

38€

DESSERTS

LE PARIS BOU : crème légère à la vanille, brunoise de mangue
PARIS BOU: light vanilla cream, mango brunoise

ANANAS MARINÉ AU VIEUX RHUM, sorbet citron
MARINATED PINEAPPLE WITH AGED RHUM, lemon sorbet

FONDANT CHOCOLAT COOKIE, glace vanille
FONDANT CHOCOLATE COOKIE, vanilla ice cream

MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES, sorbet mangue
EXOTIC FRUIT SALAD, mango sorbet

10€

10€

10€

12€