



Bou

a well kept secret



VICOMTE A.



Bou

a well kept secret



SPÉCIALITÉS MÉDITERRANÉENNES ET DÉLICES DE LA PÊCHE



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

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 Bôu, signifiant "filet de pêche" en provençal. Ce restaurant troyzien 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 Bôu, 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 Bôu, 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 Bôu, where every meal is a work of culinary art.



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

SEMAINIER (TODAYS SPECIAL)

Lundi
Monday

Salmon mi-cuit
beurre citronné
Salmon mi-cuit,
lemon butter
24€

Mardi
Tuesday

Moules marinières
légèrement crémees
Moules Mariniere,
lightly creamed
24€

Mercredi
Wednesday

Filet de dorade
sauce vierge
Seabream fillet,
sauce vierge
24€

Jeudi
Thursday

Tagliatelles aux gambas
et légumes
Prawn and
vegetable tagliatelle
24€

Vendredi
Friday

Aioli
Aioli
24€

Samedi
Saturday

Moules marinières
légèrement crémees
Moules Mariniere,
lightly creamed
24€

Dimanche
Sunday

Ceviche de poulpe
Octopus ceviche
24€

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.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTER

*Froid
Cold*

145€

HUITRES X6
OYSTERS X 6
CREVETTES X6
PRAWNS X 6
OURSINS X3
URCHINS X 3
BULOTS
WHELKS
1 HOMARD ENTIER
1 WHOLE LOBSTER

*Chaud
Hot*

175€

GROSSES GAMBAS, au beurre d'oursin
LARGE PRAWNS with urchin butter
COUTEAUX SNACKÉS, beurre persillé
SEARED RAZOR CLAMS, parsley butter
HOMARD ENTIER GRILLÉ
WHOLE GRILLED LOBSTER
PATTES DE CRABE GÉANT, persillées et gratinées
GIANT CRAB'S LEGS baked with parsley

FRUITS DE MER / SEAFOOD

HUITRES GILLARDEAU N°3 X6
GILLARDEAU OYSTERS N°3 X 6

BOUQUET DE CREVETTES ROSES X12
BOUQUET OF PINK PRAWNS X 12

COUTEAUX SNACKÉS, beurre persillé
SEARED RAZOR CLAMS, parsley butter

BULOTS, mayonnaise à l'ail X8
WHELKS, garlic mayonnaise X 8



31€

32€

24€

21€

CRUDO / RAWS

SÉRIOLE MARINÉE, fenouil, pamplemousse
MARINATED AMBERJACK, fennel and grapefruit

THON DE MÉDITERRANÉE, jalapenos, gingembre, citronnelle
MEDITERRANEAN TUNA, jalapenos, ginger and lemongrass

DAURADE ROYALE, aji amarillo, cacahuètes, pastèque
SEABREAM, aji amarillo, peanuts & watermelon

29€

32€

28€

ENTRÉES / STARTERS

CAVIAR D'AUBERGINE, yaourt grec, cumin
AUBERGINE DIP, greek yoghurt, cumin

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

COEUR DE BOEUF, concombre, olives de Kalamata, féta
BEEF TOMATO, cucumber, Kalamata olives and féta

CHIPIRONS PERSILLÉS, pousses d'épinard, yuzu, parmesan
BABY SQUID IN PARSELY, baby spinach, yuzu, parmesan

MUHAMMARA DE POIVRON ROUGE, mélasse de grenade, noix
RED PEPPER MHUAMMARA, pomegranate syrup and walnut

FLEURS DE COURGETTE, concombre à la menthe
COURGETTE FLOWERS, cucumber with mint

HOUMOUS TAHINÉ, grenade, sumac
TAHINI HOUMOUS, pomegranate, sumac

COEUR DE LAITUE, avocat, gambas, crème acidulée, herbes fraîches
LETTUCE HEART, avocado, prawns, sour cream et fresh herbs



22€

24€

20€

28€

23€

27€

20€

48€

POISSONS / FISH



POULPE AU BARBECUE, pommes de terre et piment fumé
BARBECUED OCTOPUS, potato with smoked spices

THON MI-CUIT, condiment soja fumé, ail noir, riz au lait de coco
SEARED TUNA, smoked soy sauce condiment, black garlic, coconut rice

39€

41€

Poissons grillés / Grilled fish

PÊCHE LOCALE selon arrivage.
LOCAL GRILLED FISH depending on availability

voir ardoise

SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

TAGLIATELLES FRAICHES AU HOMARD GRILLÉ, tomate, bisque et piment
FRESH TAGLIATELLE WITH GRILLED LOBSTER, tomato, bisque and spices

95€

BOUILLABaisse

75€

VIANDES / MEAT

Pics à houx

AGNEAU CONFIT AU ZAATAR
SLOW COOKED LAMB SKEWER WITH ZAATAR

44€

SUPRÊME DE VOLAILLE, mariné au yaourt citron et coriandre
CHICKEN SUPREME SKEWER

42€

BŒUF ANGUS mariné à l'ail, olive poivron et origan
ANGUS BEEF SKEWER marinated in garlic, olive, pepper & oregano

47€

VEGETAL / VEGETAL

BOULGOUR MÉDITERRANÉEN, légumes grillés et fleurs de courgette de « tagette et bergamote »
MEDITERANEAN BULGUR wheat grilled vegetables and courgette flowers « marigold and bergamot »

37€

DESSERTS

FEUILLE À FEUILLE CARAMÉLISÉ praliné macadamia, crème légère chocolat blanc, fruits rouges
CAMELISED PUFF PASTRY, macadamia praline, light white chocolate cream, red berries

14€

ESPUMA CHOCOLAT FLEUR DE SEL glace dulce, crumble panko praliné sésame
CHOCOLATE ESPUMA with fleur de sel, dulce ice cream, sesame praline panko crumble

12€

TARTELETTE FILO AU BEURRE NOISETTE, compotée pêche, ganache chocolat blanc infusée à la vanille, sorbet pêche de vigne
FILO PASTRY TARTLETTE WITH HAZELNUT BUTTER, peach compote, white chocolate ganache infused with vanilla, peach sorbet

14€

MINISTRONE DE FRUITS, brunoise de mangue, graines de passion, melon, sirop vanillé au vinaigre de sakura
FRUIT MINISTRONE, mango brunoise, passion fruit seeds, melon, vanilla syrup with sakura vinegar

16€

ANANAS MARINÉ AU VIEUX RHUM, grillé au barbecue, glace safran
PINEAPPLE MARINATED IN AGED RUM, grilled on the barbecue, saffron ice cream

16€

FRUITS GIVRÉS : Mangue / Citron
ICED FRUITS : Mango / Lemon

14€/ 11€

ANANAS GIVRÉ pour 2 personnes
ICED PINEAPPLE for 2 persons

22€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS pour 2 personnes
FRESH FRUIT PLATE for 2 persons

32€