



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	21€
COUTEAUX SNACKÉS, beurre persillé RAZOR CLAM with parsley butter	24€
OURSINS X 6 SEA URCHIN X 6	29€
HUITRES GILLARDEAU N°3 X6 GILLARDEAU OYSTERS N°3 X6	31€
BOUQUET DE CREVETTES ROSES X12 PINK SHRIMPS BOUQUET X 12	32€



ENTRÉES / STARTERS

CARPACCIO DE SAINT JACQUES coco, vanille et citron vert SCALLOPS CARPACCIO with coconut, vanilla and lime juice	28€
CHIPIRONS PERSILLÉS, pousses d'épinard, yuzu, parmesan PARSLEY BABY SQUID, baby spinach leaves, yuzu, parmesan	28€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE de méditerranée MEDITERRANEAN ROCK FISH SOUP	28€
TARTARE DE THON ROUGE au citron vert, guacamole épicé RED TUNA TARTARE with lime and spicy guacamole	29€
COEUR DE LAITUE, avocat, gambas et figue rôtie ICEBERG LETTUCE, avocado, king prawn and roasted figs	33€



VEGETAL / VEGETAL

	Entrée / Plat Starters / Main course
MUHAMMARA DE POIVRON ROUGE, mélasse de grenade, noix RED PEPPER MUHAMMARA, grenade molasses, nuts	19€
BOULGOUR MÉDITERRANÉEN, légumes grillés et fleurs de courgette de « tagette et bergamote » MEDITERRANEAN BULGUR, wheat grilled vegetables and courgette flowers « marigold and bergamot »	21€ / 37€
LÉGUMES CONFITS, herbes fraîches, halloumi au miel de romarin CANDIED VEGETABLES, fresh herbs, roasted halloumi with honey and rosemary	24€ / 38€

PLATEAU DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTER

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



POISSONS / FISH

BLANQUETTE DE LOTTE À L'ANCIENNE, carottes et champignons
MONKFISH BLANQUETTE, carrots and mushrooms 34€

BELLE SOLE SIMPLEMENT MEUNIÈRE
SOLE SIMPLY MEUNIÈRE 64€

Poissons grillés / Grilled fish

VOIR ARDOISE

SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

AÏOLI PROVENÇAL	42€
BOUILLABAISSE (rich fish soup)	75€
LINGUINE FRAICHES AU HOMARD BLEU, tomate, bisque et piment FRESH LINGUINE WITH BLUE LOBSTER, tomato, bisque and chili pepper	95€

VIANDES / MEAT

PIC À BOÛ D'AGNEAU CONFITS AU ZAAATAR PIC À BOÛ CONFIT LAMB SKEWER WITH ZAAATAR	39€
DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE, gnocchis poêlés BEEF STEW PROVENCALE STYLE, pan fried gnocchi	42€

DESSERTS

LE PARIS BOU : crème légère à la vanille, brunoise de mangue PARIS BOU: light vanilla cream, mango brunoise	12€
ANANAS MARINÉ AU VIEUX RHUM, sorbet citron MARINATED PINEAPPLE WITH AGED RHUM, lemon sorbet	12€
FONDANT CHOCOLAT COOKIE, glace vanille FONDANT CHOCOLATE COOKIE, vanilla ice cream	12€
MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES, sorbet mangue EXOTIC FRUIT SALAD, mango sorbet	14€