



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

La Vague de Saint Paul vous invite à voyager au cœur de la Méditerranée et autour du monde. Notre but est de vous faire découvrir le meilleur de nos produits à travers une cuisine simple et savoureuse. Nos plats sont élaborés avec des produits frais et locaux. Vous pourrez ainsi découvrir nos créations régulièrement renouvelées.

Notre chef Akhara Chay, Diego, Frédéric et toute l'équipe de restauration sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

La Vague de Saint Paul invites you to travel to the heart of the Mediterranean and around the world. Our ambition is to make you discover the best of our products through a simple and tasty cuisine. We only process fresh and local products. New menus will be suggested on a regular basis.

Our Chef Akhara Chay, Diego, Frédéric and the whole F & B team are pleased to welcome you Au Jardin De La Vague and wish you a very pleasant and enjoyable time with us.

«LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE
POUR CRÉER DU BONHEUR»

THÉODORE ZELDIN

MENUS DU JOUR MENUS OF THE DAY

Déjeuner Semaine 3 plats, eau et café inclus* : 35€ par personne

3-course workweek lunch, water and coffee included : 35€ per person

(du Lundi au Vendredi uniquement, hors Juillet & Août - Monday to Friday only, July & August excluded)

Déjeuner Week-end 3 plats, hors boissons : 55€ par personne

3-course week-end lunch, excluding drinks : 55€ per person

(Les Samedi & Dimanche. Tous les jours de la semaine en Juillet & Août - On Saturdays & Sundays. Everyday in July & August)

Dîner 3 plats, hors boissons : 69€ par personne

3-course dinner menu, excluding drinks: 69€ per person

Menu Carte Blanche du Chef, hors boissons : 85€ par personne

Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks: 85€ per person

La Table du Chef, hors boissons : 120€ par personne *(4 personnes maximum)*

La Table du Chef, excluding drinks: 120€ per person *(4 people maximum)*

LE COMMENCEMENT AT THE BEGINNING

Le Foie gras en escalope - **Signature du Chef** -

24€

Poivre de Timut du Népal, perles du Japon, zeste de combawa, consommé au Dashi

Duck foie gras escalope

Timut pepper from Nepal, tapioca, combawa zest, Dashi consommé

La Fleur de courgette et Caviar Oscière Impérial Green 100% naturel

25€

En surprise de fraîcheur de tomates anciennes, huile de coriandre et curry, noix du Pili de Philippines

Zucchini flower and 100% natural Imperial Green Oscière caviar

Heirloom tomatoes, coriander and curry oil, Pili nuts

Gambero Rosso

26€

Légumes onctueux liés à la mayonnaise herbacée, tuile de pain corail, bisque Thaï émulsionnée

Gambero Rosso

Creamy vegetables with herb flavoured mayonnaise, Coral toast bread, Thai bisque foam

Ceviche de Dorade royale

23€

Vinaigrette de grenade punchée au citron vert, courgette violon, sorbet acidulé à l'huile d'olive

Seabream ceviche

Pomegranate and lime vinegar, zucchini, olive oil sorbet

* sur la base d'une demi-bouteille d'eau et d'un café/thé par personne



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande

LA MER THE SEA

- Le Loup de Mer 37€
Piqué à la citronnelle Thaï, copeaux de fenouil en souvenir du Japon, nuage de lait de coco infusé
Sea bass
Flavoured with Thaï lemongrass, Japanese-style fennel, infused coco milk
- Le Saint Pierre grillé au charbon - *Signature du Chef* - 38€
Parfumé au sumac, crémeux de riz basmati, pousses de maïs, cébettes, jus de Ponzu-Yuzu
Grilled John Dory fish
Flavoured with sumac, creamy basmati rice, corn seedlings, green onions, Ponzu-Yuzu sauce
- La Dorade Royale 36€
En croustade de basilic et parmesan, caviar d'aubergine et curcuma, courgette en tempura,
sauce vierge au basilic Thaï
Seabass
In basil and parmesan crust, eggplant and turmeric caviar, zucchini tempura, Thaï basil virgin sauce
- Pêche de Méditerranée au four à bois Le Gooker (pour 2 personnes) 96€
Selon arrivage - garniture selon inspiration du Chef au choix du client
Roasted Fish from the Mediterranean Sea (for 2 people)
Depending on the catch of the day
- Langouste de Méditerranée au four à bois Le Gooker (pour 2 personnes) selon arrivage
garniture selon inspiration du Chef au choix du client
Roasted Crayfish from the Mediterranean Sea (for 2 people)
Depending on the catch of the day

LA TERRE THE EARTH

- Le Bœuf Angus dans le filet - *Signature du Chef* - 43€
Laqué au barbecue Hibachi japonais, patates douces et vanille lissées, sauce Chimichurri relevée
Angus beef fillet
Lacquered and Japanese Hibachi grilled, sweet potatoes with vanilla, spicy Chimichurri sauce
- Le Ris de veau 42€
Champignons du moment en persillade, pois chiche en mousseline, croquants de sésame
Sweetbread
Mushrooms with chopped parsley, chickpea mousseline, sesame chip
- Le Canon d'agneau des Alpilles 41€
Raviole ouverte, artichauts violets en barigoule, petits légumes, écume de romarin
Lamb from Alpilles
Ravioli, purple artichoke barigoule, vegetables, rosemary foam
- Côte Tomahawk Angus au four à bois Le Gooker (pour 2 personnes) 96€
Purée de pommes de terre à la truffe Aestivum, cœur de sucrine, jus au Porto aux éclats de truffe d'été
Grilled Angus Tomahawk beef (for 2 people)
Potato puree with Aestivum truffle, sucrine lettuce, summer truffle and Porto sauce



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande

LES PLAISIRS DE LA VIE
PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER FRÉDÉRIC BENVENUTI
LIFE'S PLEASURES
BY OUR PASTRY CHEF FRÉDÉRIC BENVENUTI

Le Fromage Sélection de « MONS » Meilleur Ouvrier de France, fromagerie du Cannet Cheese Selection by our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »	13€
La Pêche « VEGAN » Pochée à la verveine, crumble Muscovado, vinaigrette au miel, noix du Pili au thé Matcha "VEGAN" Peach Poached with verbena, Muscovado crumble, honey vinegar, Matcha tea Pili nuts	13€
Le Chocolat Valrhona Araguani 72% Cœur de riz Impérial Vanille, praliné noisette, sorbet au fromage blanc et combawa 72% Araguani Valhrona Chocolate Vanilla flavoured rice heart, hazelnut praline, cottage cheese and cumbawa sorbet	13€
La Fraise du pays Marmelade fraise et féve Tonka, crémeux citron vert, pesto de basilic, meringue Strawberry from the French Riviera Strawberry and Tonka bean marmalade, lime cream, basil pesto, meringue	13€
Le Soufflé Au Muscat Beames de Venise, cardamome, craquelin, melon comme un Sorbet Soufflé With Muscat Beames de Venise, cardamon, craquelin, melon like a sorbet	13€



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

MENU VEGETARIEN VEGETARIAN MENU

55€

La Fleur de courgette 19€
En surprise de fraîcheur de tomates anciennes, huile de coriandre et curry, noix du Pili de Philippines
Zucchini flower
Heirloom tomatoes, coriander and curry oil, Pili nuts

ou or

L'Artichaut violet 21€
Juste cru, pecorino, truffe d'été, roquette, pickles d'oignons rouges
Purple artichoke
Raw, pecorino cheese, summer truffle, rocket salad, red onion pickle



Le Caviar d'aubergine et curcuma 20€
Courgette en tempura, sauce vierge au basilic Thaï
Eggplant and turmeric caviar
Zucchini tempura, Thai basil virgin sauce

ou or

Les Champignons 21€
Du moment en persillade, patates douces et vanille lissées, sauce Chimichuri relevée
Mushrooms
With chopped parsley, sweet potatoes with vanilla, spicy Chimichurri sauce

ou or

L'Artichaut Violet 20€
En barigoule, petits légumes, écume de romarin
Purple artichoke
Barigoule, vegetables, rosemary foam



La Pêche « VEGAN » 13€
Pochée à la verveine, crumble Muscovado, vinaigrette au miel, noix du Pili au thé Matcha
"VEGAN" Peach
Poached with verbena, Muscovado crumble, honey vinegar, Matcha tea Pili nuts

Les Fruits rouges du moment 12€
Basilic, citron vert, sorbet fraise
Red fruits
Basil, lime, strawberry sorbet