



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 - Monday to Friday)

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

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

(Les Samedi & Dimanche - On Saturdays & Sundays)

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** -

25€

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 Betterave dans l'idée d'un tartare

29€

Homard bleu juste tiédi au beurre parfumé au poivre de Sichuan,

bisque thaï, citron caviar de Lou Citroun

Beet tartare

Lobster with Sichuan pepper butter, Thaï bisque, Lou Citroun lemon caviar

Jaune d'œuf bio de La Plume Blanche (Vence) confit

28€

Disque de feuille de brique croustillant, coco de Paimpol AOP comme un houmous, caviar Oscière 100% green français

Candied bio egg from La Plume Blanche (Vence)

Crispy brick sheet disc, coco de Paimpol like a hummus, 100% green Oscière French caviar

Le Céleri Rave

27€

Comme un risotto en alliance de truffe, Comté 18 mois, huile de noisette et orange torréfiée,

pickles de potimarron

Celeriac

Like a risotto, flavoured with truffle, 18-month Comté, hazelnut and orange roasted oil, pumpkin pickles

* 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

- Dos de cabillaud 35€
Enrobé de soja, miel et citronnelle au four, cheveux d'ange, pois gourmands, bouillon punché au miso
Cod
Roasted with soy, honey and lemongrass, angel-hair pasta, broad beans, miso flavoured stock
- Le Saint Pierre grillé au charbon - *Signature du Chef* - 38€
Saupoudré de sumac, crémeux de riz basmati, pousses de maïs, jeune poireau, vinaigrette au Ponzu-Yuzu
Grilled John Dory fish
Sprinkled with sumac, creamy basmati rice, corn seedlings, young leeks, Ponzu-Yuzu sauce
- Le Turbot meunière 38€
Trompe l'œil de brocolis, pétale de Shiso vert en tempura, aioli d'ail noir
Meuniere-style turbot
Broccoli mousseline by La Vague, Shiso petal tempura, black garlic aioli
- Pêche de Méditerranée au four à bois Le Gooker (pour 2 personnes)** 96€
Selon arrivage - Purée de pommes de terre à la truffe, champignons en persillade, jus bisqué thai
Roasted Fish from the Mediterranean Sea (for 2 people)
Depending on the catch of the day
Truffled potato purée, mushrooms with chopped parsley, Thai bisque sauce

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 grilled with Japanese Hibachi, sweet potatoes with vanilla, spicy Chimichurri sauce
- Ris de veau doré 42€
Cèpes en persillade, cigare de duxelles de shiitaké, croquant de sésame, jus de veau
Sweetbread
Cep with chopped parsley, minced shiitaké mushrooms, crispy sesame, veal sauce
- Le Pigeon Bressan 41€
Le suprême au poivre de Kampot, la cuisse moelleuse, condiment de datte Medjoul acidulé, compression de chou rave cuit à la truffe, jus de cuisson
Pigeon from Bresse
Supreme with Kampot pepper, confit leg, slightly acid date condiment, truffled kohlrabi, gravy sauce
- Côte Tomahawk Angus au four à bois Le Gooker (pour 2 personnes)** 96€
Purée de pommes de terre à la truffe, champignons en persillade, cœur de sucrine, jus au Porto
Grilled Angus Tomahawk beef (for 2 people)
Truffled potato puree, mushrooms with chopped parsley, sucrine lettuce, Porto sauce

**supplément de 15€/personne sur le menu Dîner 3 plats



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	14€
Sélection de « MONS » Meilleur Ouvrier de France, fromagerie du Cannet	
Cheese	
Selection by our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »	
La Poire	15€
Pochée à la vanille et cannelle, crumble aux cerneaux de noix, vinaigrette au miel, noix du Pili au cacao	
Pear	
Poached with vanilla and cinnamon, walnut crumble, honey vinegar, cocoa Pili nuts	
Le Chocolat Valrhona Araguani 72%	15€
En tartelette, praliné fondant aux amandes, ganache chocolat noir, sorbet au cacao	
72% Araguani Valhrona Chocolate	
Tartelette, fondant praliné with almonds, dark chocolate ganache, cocoa sorbet	
La Mangue	15€
Mousse légère à la mangue, cœur passion, croustillant noisette punché au citron vert	
Mango	
Mango mousse, passion heart, crispy hazelnut and lime biscuit	
Le Soufflé de La Vague	15€
Comme un Mojito, craquelin mentholé, sorbet lime	
La Vague Soufflé	
Like a Mojito, crispy mint biscuit, lime sorbet	



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€

Le Céleri Rave

28€

Comme un risotto en alliance de truffe, Comté 18 mois râpé,
huile de noisette et orange torréfiée, pickles de potimarron

Celeriac

Like a risotto, flavoured with truffle, 18-month Comté, hazelnut and orange roasted oil,
pumpkin pickles

ou or

La Betterave

25€

Condiment dans l'idée d'un tartare, pétales de côtes de sucrine en vinaigrette

Beetroot

Condiment like a tartare, sucrine lettuce with vinegar



Les Cheveux d'ange

24€

Aux pois gourmands, bouillon punché au miso

Angel-hair pasta

With broad beans, miso flavoured stock

ou or

La Pomme de terre

26€

Purée aux éclats de truffe, champignons shiitaké en persillade

Potato

Purée with truffles, shiitaké mushrooms with chopped parsley

ou or

Les Brocolis

25€

En trompe l'œil, pétale de shiso vert en tempura, aïoli d'ail noir

Broccoli

Mousseline by La Vague, shiso petal tempura, black garlic aïoli



La Poire

15€

Pochée à la vanille et cannelle, crumble aux cerneaux de noix,
vinaigrette au miel, noix du Pili au cacao

Pear

Poached with vanilla and cinnamon, walnut crumble, honey vinegar, cocoa Pili nuts

ou or

La Mangue

15€

Mousse légère à la mangue, cœur passion, croustillant noisette punché au citron vert

Mango

Mango light mousse, passion heart, crispy hazelnut and lime biscuit



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 ENFANT (PLAT & DESSERT)
CHILD MENU (MAIN DISH & DESSERT)

20€

Viande / Poisson :

Steak haché
Nuggets de poulet
Poisson blanc
Jambon Blanc

Meat / Fish :

Hamburger
Chicken nuggets
White fish
White ham



Garniture au choix :

Frites
Pâtes
Purée de pommes de terre
Légumes du moment

Side dish :

French fries
Pasta
Potato purée
Vegetables of the moment



Dessert :

Glace 2 boules (parfum au choix)
Assiette de fruits rouges
Yaourt

Dessert :

2-scoop ice-cream
Red fruits
Yogurt