

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, Magalie, 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 Sea 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, Magalie, Frédéric and the whole F & B team are pleased to welcome you to "Au Jardin De La Vague" and wish you a very pleasant and enjoyable time with us.

Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Les chèques ne sont pas acceptés. Prix nets, taxes et service inclus.

Toutes nos viandes sont garanties d'origine Française ou Irlandaise.  
Veuillez nous informer de toutes restrictions alimentaires ou allergies.



# AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

*« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »*

Théodore Zeldin

## MENUS

<b>Le Déjeuner en semaine</b> <i>En 3 services – Eau &amp; Café*</i> 3-course workweek lunch, water and coffee included	35 €
<b>Le Déjeuner du Week-end</b> <i>En 3 services</i> 3-course week-end lunch	55 €
<b>Menu à la Carte</b> <i>1 entrée – 1 plat – 1 dessert</i> 3-course dinner menu	78 €
<b>Carte Blanche du Chef</b> Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks	95 €
<b>La Table du Chef</b> <i>Une expérience unique en immersion dans notre cuisine</i> Chef's Table – 4 people maximum	150 €

\* Une ½ bouteille d'eau minérale & 1 café/thé par personne

## PRÉMICES

<b>Le Foie Gras - Signature du Chef</b> <i>En escalope – Poivre de Timut – Perles du Japon – Combawa – Consommé au Dashi</i> Pan fried foie gras – Timut pepper – Tapioca – Combawa zest – Dashi consommé	28 €
<b>La Truite du Cians</b> <i>Condiment fraise /gingembre – Avocat au wasabi – Riz soufflé</i> Strawberry / ginger condiment – Wasabi avocado – Puffed rice	27 €
<b>La Fleur de Courgette</b> <i>Farcie Volaille et Gambas – Bisque Thaiï</i> Zucchini flower stuffed with poultry and prawns – Thai bisque	26 €
<b>L'Artichaut Violet</b> <i>Croustillant Tortilla – Fromage blanc herbacé – Caviar Impérial 100 % Green Oscière</i> Tortilla – Herbaceous cottage cheese – Oscière Caviar	30 €

## LA MER

- Le Barracuda** 36 €  
*Cuit au charbon de bois – Laqué au Miso et saké – Shiitaké – Sauce Tamarin*  
Miso lacquered barracuda and sake – Shiitaké – Tamarin sauce
- Le Saint -Pierre - Signature du Chef** 38 €  
*En filet – Sumac – Crémeux de Riz Basmati acidulé & safrané*  
*Bisque au Lait de Coco-Citronnelle – Galanga*  
John Dory's fillet with sumac cooked in hibachi – Creamy basmati rice with Saffron  
Bisque jus with coconut milk – Lemongrass & Galangal.
- Le Turbot** 37 €  
*Aubergine en caviar et tempura – Sésame – Croute d'Amande / Citron / Parmesan*  
*Vierge de tomates anciennes*  
Turbot – Eggplant duo – Sesame – Almond / lemon / parmesan crust – Tomato vinegar sauce
- La Pêche de Méditerranée** 98 €  
*Au four à bois – Pommes purée truffé – Artichaut barigoule – Vierge de tomates anciennes*  
*Pour 2 personnes (Menu supplément 15€/pers)*  
Fish of the day for 2 people – Barigoule artichoke – Tomato vinegar sauce

## LA TERRE

- Le Bœuf Angus - Signature du Chef** 49 €  
*Le Filet – Laqué au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées – Sésame – Sauce Chimichuri*  
Filet of beef – Acquered & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Spicy Chimichurri sauce
- Cochon de lait en cuisson lente** 43 €  
*Artichaut barigoule – Melon au miel Sichuan – Jus court de cochon*  
Suckling pig – Barigoule artichoke – Sichuan honey coated melon – Pig juice
- Grenadin de Veau** 44 €  
*Croustade basilic thaï-curcuma – Gyoza de courgette en couleur – Sauce à la grenade*  
Veal – Curcuma and basil crispy – Zucchini gyoza – Pommegranate sauce
- Tomahawk de Bœuf Angus - Signature du Chef** 98 €  
*Pommes purée truffé – Pousse d'épinard – Sauce Porto / Madère*  
*Pour 2 personnes (Menu supplément 15€/pers)*  
Wood-fired Angus beef Tomahawk – Truffle mashed potatoes – Spinach – Porto / Madère sauce  
For 2 peoples

LES DOUCEURS  
Chef Pâtissier Frédéric BENVENUTI

16 €

**Le Fromage**

*Sélection de « MONS », Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie du Cannet*  
Cheese Selection by our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »

**La Framboise**

*Tarte framboise/abricot – Crème noisette – Sorbet menthe amande*  
Apricot/raspberry pie – Hazelnut cream – Almond mint sorbet.

**Le Chocolat Valrhona**

*Mousse aux deux chocolats - Praliné – Sorbet Cacao*  
Chocolate duo mousse – Praline – Cocoa sorbet

**Le Soufflé**

*Citron vert et limoncello – Craquelin – Sorbet au Thym citron*  
Lime and limoncello soufflé – Cracker – Lemon thyme sorbet.

**L'Ananas-Mangue - Signature du Chef**

17 €

*Pochée à la verveine – Crème lait coco – Crumble au Muscovado – Glace verveine*  
Pineapple-Mango poached with verbena – Coconut milk cream – Crumble – Verbena ice cream

## MENU VEGETARIEN

55 €

### **Avocat**

*Condiment fraise /gingembre – Avocat au wasabi – Riz soufflé*  
Strawberry / ginger condiment – Wasabi avocado – Puffed rice

Ou

### **Panisse Daqui Bio**

*Sauce vierge de tomate ancienne*

Panisse – Tomato vinegar sauce

Ou

### **Artichaut violet**

*En Barigoule à l'Orange – Feuilles de sucrose – Copeaux de Parmesan*  
Artichoke with orange – Sucrose – Parmesan cheese

---

### **Pomme de terre**

*En purée truffée – Pousse d'épinard en vinaigrette*

Truffle mashed potatoes – Vinegar spinach

Ou

### **Crèmeux de riz basmati**

*Acidulé et safrané – Billes de riz soufflé – Sauce Chimichuri*

Creamy rice with saffron – Puffed rice balls – Chimichuri sauce

Ou

### **Shiitaké**

*Persillade – Tempura d'aubergine*

Parsley shiitake – Eggplant tempura

---

### **L'Ananas /mangue - Signature du Chef**

*Pochée à la verveine – Crème lait coco – Crumble au muscovado – Glace verveine*  
Pineapple / mango poached with verbena – Coconut milk cream – Crumble – Verbena ice cream

Ou

### **Le Chocolat Valrhona**

*Mousse au deux chocolat - Praliné – Sorbet cacao*

Chocolate duo mousse – Praline – Cocoa sorbet

# MENU ENFANT

20 €

*(- de 12 ans)*

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

## Plats

Steak haché de Bœuf  
Beef Minced Steak

Nuggets de Poulet Chunk  
Chicken Nuggets

Poisson blanc  
White Fish

Jambon Blanc  
White Ham

## Garnitures

Frites de Pomme de Terre  
French Fries

Pâtes Napolitaine ou Beurre  
Real Italian Pasta

Purée de Pomme de terre  
Mashed Potatoes

Légumes de saison  
Seasonal Vegetables

## Desserts

Assiette de melon  
Melon Fruit

Yaourt nature ou fraise  
Yogurt

2 boules de glace  
2 scoops of Ice Cream