

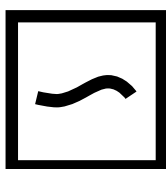
La Vague de Saint-Paul vous invite à voyager au cœur de la Méditerranée et autour du monde. Notre but est de vous faire découvrir le meilleur de nos produits à travers une cuisine simple et savoureuse. Nos plats sont élaborés avec des produits frais et locaux. Vous pourrez ainsi découvrir nos créations 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	75 €
<b>Carte Blanche du Chef</b> <i>En 8 services, selon l'humeur du Chef</i> Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks	95 €
<b>La Table du Chef</b> <i>Vivez la danse des cuisiniers au gré du menu, un véritable ballet</i> Chef's Table – 4 people maximum	150 €

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

## PRÉMICES

### **Le Foie Gras - Signature du Chef**

26 €

*En escalope – Poivre de Timut – Perles du Japon – Combawa – Consommé au Dashi*

Pan fried foie gras – Timut pepper – Tapioca – Combawa zest – Dashi consommé

### **Les Langoustines**

26 €

*Enrobées de Riz soufflé – Avocat Thaïlandais – Pickles d'oignon rouge*

*Jus de têtes réduit aux saveurs asiatiques*

Green lobster coated with puffed rice – Avocado – Red onion pickels & Asian juice

### **Les Asperges Vertes**

25 €

*Au Beaufort – Diplomate à l'Asperge – Lard fumé – Oignons*

Green asparagus with melted – Beaufort cheese – Asparagus cream – Smoked bacon & Onion

### **L'Artichaut Violet**

30 €

*Croustillant Tortilla – Fromage blanc Herbacé – Caviar Oscietre 100 % Green*

Tortilla – Herbaceous cottage cheese – Oscietre Caviar

## LA MER

### Le Cabillaud

36 €

*En feuille de Bananier – Au Miso - Asperges vertes au Vadouvan  
Concentré Verde aux Olives Taggiasche  
Cod-miso in banana leaf – Asparagus & Taggiasche olives.*

### 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 €

*Cuit à basse température – Sauce à l'oseille – Œuf de truite –  
Feuille de shiso vert  
Turbot cooked at low temperature – Sorrel sauce – Trout egg – Shiso*

### La Pêche de Méditerranée

96 €

*Au four à bois – Garniture selon inspiration du Chef – Pour 2 personnes  
(Menu supplément 15€/pers)  
Fish of the day for 2 people cooked over a wood fire garnish of the moment.*

## LA TERRE

### Le Bœuf Angus - Signature du Chef

48 €

*Le Filet – Laqué au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées – Sésame – Sauce Chimichuri  
Filet of beef – Acquired & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Spicy Chimichurri sauce*

### Râble de Lapereau & Langoustine

46 €

*En kadaïf – Marmelade Datte-Citron – Petits violets en Barigoule à l'Orange – Jus au thym  
Rabbit & langoustines in kadaïf – Date-lemon marmalade – Artichoke with orange and Thyme juice*

### Tendron de Veau de l'Aveyron

45 €

*Confit au Vin Jaune – Fèves-petits pois aux Shiitaké & Bacon  
Veal confit in Yellow Wine – Broad beans-peas with Shiitaké & Bacon*

### Tomahawk de Bœuf Angus - Signature du Chef

96 €

*Au four à bois – Légumes du moment – Panisse Daqui au Romarin – Jus de viande au foie gras  
Pour 2 personnes (Menu supplément 15€ /pers)  
Wood-fired Angus beef Tomahawk – Vegetables of the moment – Panisse & Meat juice with foie gras  
For 2 people*

**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 Pomme Golden**

*Pomme cuite en Tatin – Croquant de Spéculoos – Crème mascarpone – Sorbet de cidre*  
Baked apple,speculoos – Mascarpone cream – Cider sorbet.

**Le Chocolat Valrhona**

*Araguani 72% – Eclat de brownies - Strudel de noix de Pécan – Glace chocolat au lait*  
72% chocolate, brownies – Pecan strudel – Milk chocolate ice cream.

**Le Soufflé**

*Fruit de la passion & Rhum ambré – Craquelin mangue – Sorbet corossol*  
Passion fruit and rum soufflé – Mango cracker – Corossol sorbet.

**La Rhubarbe - Signature du Chef**

*Pochée à la grenadine – Crème lait d'amande vanillée – Crumble amande – Glace Vanille-Marsala*  
Poached rhubarb with grenadine – Vanilla almond milk cream – Almond crumble – Marsala vanilla ice cream

**Condiment d'Avocat Thaïlandais**

*Pickles d'oignon rouge – Croutons de pain noir au charbon végétal*  
Red onion pickels – Black bread croutons.

Ou

**Asperges Vertes au Beaufort**

*Gel d'Oignons de Cévennes caramélisés – Concentré Verde aux olives Taggiasche*  
Green asparagus with melted – Beaufort cheese – Asparagus cream – Onion.

Ou

**Artichaut violet**

*En Barigoule à l'Orange – Feuilles de sucrine – Copeaux de Parmesan*  
Artichoke with orange – Sucrine – Parmesan chees

---

**Petits pois - Févettes**

*Glacé à l'huile d'olive – Shiitaké*

Peas, broad beans glazed with olive oil - Mushrooms

Ou

**Crémeux de riz basmati**

*Acidulé et safrané – Billes de riz soufflé – Jus de Coriandre*

Creamy rice with saffron – Coriander juice

Ou

**Panisse Daqui**

*Au Romarin – Mousseline de patates douces vanillée – Sauce Chimichuri*

Panisse with roselayry – Vanilla sweet potato – Chimichuri sauce

---

**La Rhubarbe - Signature du Chef**

*Pochée à la grenadine – Crème lait d'amande vanillée – Crumble amande – Glace Vanille-Marsala*  
Poached rhubarb with grenadine – Vanilla almond milk cream – Almond crumble – Marsala vanilla ice cream

Ou

**Le Chocolat Valrhona**

*Araguani 72% – Eclat de brownies – Strudel de noix de Pécan – Glace chocolat au lait.*

72% chocolate, brownies – Pecan strudel – Milk chocolate ice cream.

# MENU ENFANT

20 €

*Pour nos pitchouns*

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

## Plats

Steak haché de Bœuf  
Beef Minced Steak

Nuggets de Poulet  
Chicken Nuggets

Poisson blanc  
White Fish

Jambon Blanc  
White Ham

## Garnitures

Frites de Pomme de Terre  
French Fries

Pâtes de Blé dur  
Real Italian Pasta

Purée de Pomme de terre  
Mashed Potatoes

Légumes de saison  
Seasonal Vegetables

## Desserts

Fruits Rouges  
Red Fruit

Yaourt  
Yogurt

2 boules de glace  
2 scoops of Ice Cream