

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.

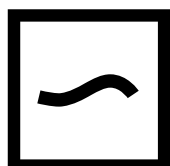
La Vague de Saint Paul invites you to travel to the heart of the Mediterranean Sea and around the world. Our ambition is to make you discover the best of our products through a simple and tasty cuisine. We only process fresh and local products. New menus will be suggested on a regular basis.

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.

Veillez nous informer de toutes restrictions alimentaires ou allergies.
Notre carte des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel.



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

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

Theodore Zeldin

MENUS

Le Déjeuner en Semaine 35 €
En 3 services
3-course workweek lunch

Le Déjeuner du Week-end 55 €
En 3 services
3-course week-end lunch

Menu à la Carte 78 €
1 entrée – 1 plat – 1 dessert
3-course dinner menu

Carte Blanche du Chef 95 €
Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks

La Table du Chef 150 €
Une expérience unique en immersion dans notre cuisine
Chef's Table – 4 people maximum

PREMICES

Le Foie Gras - Signature du Chef	28 €
<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	
Gambas et Volaille	27 €
<i>En transparence de riz – Shiso en Tempura – Sauce végétale curcuma-citronnelle</i> Prawn and poultry – Rice – shiso tempura – Curcuma and lemongrass sauce	
Tartelette Shiitaké	29 €
<i>En duxelle – Œuf Bio confit de la Plume Blanche – Caviar Oscière Imperial Bio</i> <i>Cappuccino de champignons</i> Shiitaké tart – Confit Organic Egg – Oscière Caviar Imperial Bio	
Chair de Pince de Tourteau	28 €
<i>Betterave au Ponzu-Yuzu comme un tartare – Crémeux de crustacés</i> Crab meat – Beetroot tartar – Ponzu-Yuzu – Seafood creamy sauce	

LA MER

La Lotte

37 €

*Au tandoori – Poireaux crayon – Moules de Bouchot au curry Thai
Jus de cuisson*

Tandoori style Monkfish – Leeks – Mussels with Thai curry

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

Cabillaud momifié de feuille de Nori

36 €

Duo de potiron – Carotte fane – Écume de coriandre

Codfish with Nori seaweed – Pumpkin pickles – Carrot – Pumpkin mousseline – Coriander foam

La Pêche de Méditerranée

98 €

*Au four à bois – Pommes purée truffée – Pousses d'épinard en vinaigrette de truffe
Sauce Bisque au lait de coco*

Pour 2 personnes (Menu supplément 15€/pers)

Fish of the day for 2 people – Truffled mashed potato – Baby spinach with truffle dressing
Bisque jus with coconut milk

LA TERRE

Le Bœuf Angus - Signature du Chef

48 €

*Le Filet – Laqué au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées
Croquant de sésame – Sauce Chimichuri*

Fillet of beef – Acquired & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Crunchy sesame – Chimichuri sauce

Cochon de lait

43 €

*En cuisson lente – Miel-poivre Sichuan – Bok Choy braisé – Noix de cajou torréfiées
Suckling pig – Sichuan honey sauce – Braised bok choy – Cashew nuts*

Tsukune de Veau

42 €

*Grillé au charbon de bois – Bouillon de champignons Eryngii – Enoki – Shimeji
Huile parfumée ail-gingembre*

Veal Tsukune – Eryngii mushroom broth – Enoki – Shimeji – Garlic and ginger

Tomahawk de Bœuf Angus - Signature du Chef

98 €

*Pommes purée truffé – Pousse d'épinard en vinaigrette de truffe – Sauce Porto-Madère
Pour 2 personnes (Menu supplément 15€/pers)*

Wood-fired Angus beef Tomahawk – Baby spinach with truffle dressing – Porto / Madère sauce for 2 people

LES DOUCEURS
Chef Pâtissier Frédéric BENVENUTI

16 €

* Notre Chef Barman Victor à imaginé des cocktails pour accompagner vos desserts

15 €

Le Fromage

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

L'Exotique

Crèmeux Coco – Poêlée d'Ananas-Mangue – Pâte sucrée cacao
Granité au Rhum
Coconut – Roasted Pineapple and Mango – Cocoa sugar paste – Rum granita

* Rhum – Citron – Passion – Coco - Suze

Le Chocolat Valrhona Signature du Chef

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

* NY Sour clarifié :
Cognac – Citron – Sucre – Vin rouge

Le Soufflé Mandarine

A la Liqueur de Mandarine Imperiale – Craquelin cannelle – Sorbet Kalamansi
Mandarine liquor – Craquelin – Kalamansi sorbet

* Gin – Mandarine napoleon – Citron – Rhubarb – Blanc d'oeuf

Le Café-Poire

Praliné au café – Mousse café – Poire pochée Vanille – Pain de Gênes – Sorbet poire
Praline with coffee – Poached Pear with Vanilla – Pain de Gênes biscuit

* Calvados – Poire William– Liqueur de café – Tonic

Betterave

Au Ponzu-yuzu comme un tartare
Beetroot tartar with Ponzu-Yuzu

Ou

Tartelette au Shiitaké

En deux façons – Cappuccino de champignons
2-style Shiitaké Tart – Mushroom cappucino

Ou

Panisse

Bio Artisan Daqi – Sauce tomate-basilic
Panisse Daqi from Nice – Tomato and basil sauce

Mousseline de potiron

Pickles de potiron – Carotte fane – Écume de coriandre
Pumpkin mousseline – Pickles – Carrot – Coriander foam

Ou

Crémeux de riz basmati

Acidulé et safrané – Billes de riz soufflé – Pistou
Creamy rice with saffron – Pistou

Ou

Bouillon de champignons

Eryngii – Enoki – Shimeji – Huile d'ail-gingembre
Mushroom broth – Eryngi – Enoki – Shimeji – Garlic - ginger

L'Exotique

*Renversée enrobée de Chocolat Noir – Crémeux Coco – Poêlée d'Ananas-Mangue –
Granité au Rhum*

Sweet dough – Chocolate – Coconut – Roasted Pineapple and Mango – Rum granita

Ou

Le Chocolat Valrhona

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

MENU ENFANT

20 €

- de 12 ans

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

Plats

Steak Haché

Minced Steak

Nuggets de Poulet Chunk

Chicken Nuggets

Poisson

Fish

Jambon Blanc

White Ham

Garnitures

Frites

French Fries

Pâtes Napolitaine ou Beurre

Real Italian Pasta

Purée de Pomme de terre

Mashed Potatoes

Légumes du moment

Seasonal Vegetables

Desserts

Pot de framboise fraîche

Raspberry Fruit

Yaourt Nature ou Fraise

Yogurt

2 boules de glace

2 scoops of Ice Cream