



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

MENU

Déjeuner

Les Gyozas

18 €

De volaille – Pousses de soja vapeur – Sauce soja ponzu-yuzu

Poultry Gyoza – Steamed bean sprouts – Ponzu-yuzu soy sauce

Origine France

La Tomate ancienne

17 €

Burrata – Pistou de basilic– Quinoa grillé

Tomato – Burrata – Basil pesto – Grilles quinoa

Le céviche de thon

19 €

vinaigrette d'agrumes au miel – Sarrasin torréfié

Tuna ceviche – Citrus and honey vinaigrette – Roasted buckwheat

Le gaspacho andalou de tomate

18 €

Condiment concombre – tomate – tofu – Croûtons dorés

Andalusian tomato gazpacho – *Cucumber dip – Tomato & tofu – Golden croutons*

La salade de crudités façon thaï au poulet

19 €

Coriandre – Menthe – Poudre de riz torréfié

Thai-style chicken and vegetable salad – Coriander – Mint – Roasted rice powder

Le risotto de pâtes "Riso"

24 €

Pousses d'épinards – Champignons shiitakés en persillade – Chips de riz

"Riso" pasta risotto – Spinach shoots – Shiitake mushrooms with parsley – Rice crisps

La Pinsa

20 €

Gratinée de mozzarella – Tomates cerises – Jambon cru – Roquette – Parmesan

Pinsa – Mozzarella Gratin – Cherry tomatoes – Raw ham – Salad – Parmesan

Origine Espagne

Le Fritto de calamars

22 €

En persillade – Sauce tartare – Citron

Fried squid – *With parsley – Tartar sauce – Lemon*

Le Tartare

24 €

De Bœuf au couteau « Maison Polmard» en souvenir du Japon – Pommes frites –

Sucrine

Tartare with a beef « Maison Polmard» in memory of Japan – French fries – Sucrine lettuce

Origine France

Le filet de sébaste au sumac

24 €

Légumes de saison vapeur – Sauce façon aïoli

Redfish fillet with sumac – Steamed seasonal vegetables – Aioli style sauce

La Sélection de Fromages

15 €

Par notre maître affineur MOF « Mons »

Cheese selection by our MOF master affineur "Mons"

L'Île flottante

13 €

Crème anglaise vanille – Pop-corn caramélisé

Ile flottante – *Caramelized popcorn*

La Fraise & Basilic

13 €

Mousse mascarpone vanille – Croustillant de feuille de brick

Strawberry & Basil – *Vanilla mascarpone mousse with crispy filo pastry*

La tartelette chocolat gianduja

13 €

Sauce chocolat au lait – Perles crispy

Gianduja chocolate tartlet – Milk chocolate sauce – Crispy pearls

La Salade de fruits

12 €

Au sirop léger en souvenir de Thaïlande

Fruit salad syrup *in memory of Thailand*

04 92 11 20 00

reservation@vaguesaintpaul.com