

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 Ambrozo et toute l'équipe de restauration sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

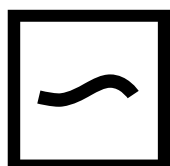
La Vague de Saint Paul invites you to travel to the heart of the Mediterranean Sea and around the world. Our ambition is to make you discover the best of our products through a simple and tasty cuisine. We only process fresh and local products. New menus will be suggested on a regular basis.

Our Chef Akhara Chay, Magalie Ambrozo 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 Argentine.

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 »

Théodore Zeldin

MENUS

Le Déjeuner en Semaine 39 €
En 3 services
3 - course lunch (weekday)

Le Déjeuner du Week-end 55 €
En 4 services
4 - course lunch (week-end)

Menu à la Carte 90 €
1 entrée - 1 plat - 1 dessert
3 - course dinner menu

Carte Blanche du Chef 120 €
« Carte Blanche » menu from the Chef, beverages not included

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

33 €

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

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

Les Dim Sum

31 €

En alliance de volaille et langoustine – Shiso en beignet – Mayonnaise Japonaise – Gel de piment

Scampi and poultry – Shiso tempura – Japanese mayonnaise – Chilli gel

La Fleur de courgette

35 €

Bombée à la ricotta – Tomate confite – Basilic – Coriandre – Marmelade Citron yuzu

Caviar Francais Oscière impérial bio

Ricotta soufflé - Tomato confit - Basil - Coriander - Yuzu marmelade - French Caviar "Oscière Impérial bio"

Le Thon rouge

31€

En tarte fine – Condiment d’avocat – Jaune d’oeuf bio de la plume blanche confit au soja-Miso

Avocado condiment - Organic egg yolk confit with soy-Miso

LA MER

La Dorade

45 €

En écailles de courgettes trompette – Shimeji crunchy – Aioli d'ail noir – Curry végétal
Sea bream – Trumpet zucchini – Shimeji – Vegetable curry sauce – Black garlic aioli

Le Saint-Pierre - Signature du Chef

47 €

En filet cuit au barbecue Hibachi – Sumac – Crémeux de riz Basmati acidulé & safrané
Jus bisqué 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 Rouget Barbet Doré

46 €

En filet – Artichauts violets en Barigoule – Vierge de tomates-cébettes – Jeunes pousses
d'épinards truffées
Violet artichokes in Barigoule sauce – Tomato-cebette – Spinach shoots with truffles

Le Loup 25-30min de cuisson

98 €

Pour 2 personnes (*Hors menu*)
En croute de sel – Purée de pommes de terre aux éclats de truffe d'été
Courgette trompette – Sauce vierge de tomates
Sea bass in a salt crust – Mashed potatoes with truffle slivers – Zucchini – Tomato sauce

LA TERRE

Le Bœuf Charolais - Signature du Chef

50 €

En filet – Laqué au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées
Croquant de sésames – Sauce Chimichuri
Charolais beef in filet – Lacquered & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Crunchy sesame
Chimichuri sauce

L'Agneau

49 €

Dans le carré – Tempura d'aubergine – Cœur de tomate ancienne au miel-gingembre
Jus parfumé au romarin
Tempura of eggplant – Tomato with honey-ginger – Rosemary juice

Le Cochon

47 €

En tsukuné – Nouilles Udon aux champignons Eryngii en persillade – Jus réduit au caramel de
soja-sésame
Tsukune – Udon noodles with Eryngii mushrooms and parsley – Sesame soy caramel juice

Tomahawk de bœuf min 25-30min de cuisson

110€

Pour 2 personnes (*Hors menu*)
Purée de pommes de terre aux éclats de truffe d'été, jeunes pousses d'épinard en salade
Sauce Porto-Madère
Mashed potatoes with summer truffle slivers - Spinach salad - Porto-Madère sauce

LES DOUCEURS

20 €

Le Fromage

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

La Rosée du matin

Espuma de framboise-Hibiscus – Sorbet Rubis en perles de Nacre – Punché au litchi-Soho-Saké
Raspberry-Hibiscus Espuma – Ruby Pearl Sorbet – Lychee-Soho-Sake Puncheon

Le Chocolat 66% Manjari Valrhona

En cœur coulant de caramel beurre salé – Croustillant cacao – Mousse lactée
Salted butter caramel coolant – Cocoa crunch – Light milky mousse

Le Soufflé

A la Liqueur de verveine – Craquelin – Sorbet verveine-citron
A la Liqueur de verveine – Craquelin – Sorbet verveine-citron

Alliance de Rhubarbe et Fraise

Marmelade de fraises aux épices douces – Rhubarbe pochée au saveur Thai – Biscuit sucré – Sorbet Basilic
Sweet-spiced strawberry marmalade – Thai flavoured poached rhubarb – Sweet cookie – Basil sorbet

Sticky Rice Mango- Signature du Chef

Riz gluant en tradition Thaïlandaise – Mangue – Sauce coco-sésame – Caramel
Traditional Thai glutinous rice – Fresh mango – Coconut-sesame sauce – caramel brittle

Jeunes pousses d'épinards et artichauts

En vinaigrette de truffe d'été – Parmesan – Balsamique réduit blanc
 Summer truffle vinaigrette – Parmesan – reduced white balsamic

Ou

Cœur de Sucrine

Vinaigrette d'agrumes – Tomates cerises – avocat – Edamamé – Oignons frits
 Citrus vinaigrette – cherry tomatoes – avocado – Edamame – fried onions

Ou

La fleur de courgette

Soufflée à la ricotta – Tomates confites – Basilic-coriandre – Condiment de citron yuzu
 Ricotta soufflé – Tomato confit – Basil-coriander – Yuzu lemon condiment

Ou

La Panisse

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

Mousseline de pommes de terre

Aux truffes d'été
 With summer truffles

Ou

Artichauts violets

En Barigoule – Vierge de tomates-cébettes et son émulsion
 Violet artichokes in Barigoule sauce – Tomato-cebette vinaigrette

Ou

Nouille Udon

Eryngii en persillade – Jus réduit au caramel de soja-sésame
 Eryngii en persillade – Juice with sesame-soy caramel

Ou

Tempura d'aubergine

Cœur de tomate ancienne au miel-gingembre brûlé au chalumeau
 Tempura of eggplant – Tomato with honey and ginger

La Rosée du matin

Espuma de framboise-Hibiscus – Sorbet Rubis en perles de Nacre – Punché au litchi-Soho-Saké
 Raspberry-Hibiscus Espuma – Ruby Pearl Sorbet – Lychee-Soho-Sake Puncheon

Ou

Le Chocolat 66% Manjari Valrhona

En cœur coulant de caramel beurre salé – Croustillant cacao – Mousse lactée
 Salted butter caramel coolant – Cocoa crunch – Light milky mousse

Ou

Alliance de Rhubarbe et Fraise

Marmelade de fraises aux épices douce – Rhubarbe pochée au saveur Thai – Biscuit sucré – Sorbet Basilic
 Sweet-spiced strawberry marmalade – Thai flavoured poached rhubarb – Sweet cookie – Basil sorbet

Ou

Sticky Rice Mango- Signature du Chef

Riz gluant en tradition Thaïlandaise – Mangue – Sauce coco-sésame – Caramel
 Traditional Thai glutinous rice – Fresh mango – Coconut-sesame sauce – caramel brittle

MENU ENFANT
- *de 12 ans*

25 €

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

Plats

Steak Haché
Minced Beef Steak

Nuggets de Poulet
Chicken Nuggets

Poisson
Fish

Jambon Blanc
Cooked Ham

Garnitures

Frites
French Fries

Pâtes sauce Napolitaine ou au Beurre
Real Italian Pasta

Légumes du moment
Seasonal Vegetables

Desserts

Assiette de fruits rouges
Red berries

Yaourt Nature ou Fraises
Plain or Strawberry Yogurt

2 boules de glace
2 scoops of Ice Cream