



  
Au Jardin  
de La Vague



*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.*

*La Vague de Saint Paul invites you to travel in the heart of the Mediterranean and around the world.  
Our goal is to make you discover the best of our products by a simple and tasty cuisine with fresh and local food.  
New menus will be then proposed regularly.*

*Notre chef **AKHARA CHAY**, toute l'équipe du restaurant et de la cuisine sont heureux de vous accueillir  
et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.*

*Our Chef, the whole team of the restaurant and the kitchen are pleased to welcome you  
and wish you a very pleasant moment among us.*

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





**Déjeuner Business 2 plats, eau et café inclus\* : 25€ par personne**

**Menu Déjeuner 3 plats, eau et café inclus : 29€ par personne**



**Menu Dîner 4 plats, hors boissons : 49€ par personne**

**Menu Carte Blanche du Chef, hors boissons : 69€ par personne**



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande

\*valable uniquement du Lundi au Vendredi



## Le Commencement

At the beginning

- |  |     |
|--|-----|
| Ceviche de loup « Bio de Corse », vinaigrette de jus d'agrumes punchée au Combawa, graines de courges torrifiées<br><i>Ceviche of bio sea-bass from Corse, citrus fruit vinegar flavoured with Combawa, roasted squash seeds</i>   | 21€ |
| Foie gras en escalope dans l'idée d'une tatin, biscuit au parmesan, Porto-Madère en réduction parfumé au lard et rehaussé à l'Armagnac<br><i>Slices of duck foie gras as an upside-down tart, parmesan biscuit, Porto-Madere reduction flavoured with bacon and Armagnac</i> | 24€ |
| Saumon « Label Rouge » gravlax façon Mojito, granité citron vert et menthe, blinis épais à la ciboulette et curcuma<br><i>« Label Rouge » salmon gravlax, lime and mint granita, blinis with chive and turmeric</i>  | 20€ |
| Jardin de légumes de La Vague en jeux de textures croquant-cru-cuit, mousse de brocolis, sauce au Ponzu-Yuzu, poudre d'olives<br><i>Cooked, marinated and row vegetables, broccoli mousse, Ponzu-Yuzu sauce, oliv powder</i>   | 19€ |



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande



## La Mer

Sea

Noix de Saint Jacques de nos côtes françaises, Tortellinis aux oeufs Bio de « La Plume Blanche » à Vence garnies aux carottes et pancetta italienne, émulsion de vin Tio Pepe, crispy bacon 30€

*Scallop from French coasts, bio Tortellini pasta with carrots and Italian pancetta, Tio Pepe wine emulsion, crispy bacon*

Turbotin en filet cuit vapeur, tombée de poireaux au beurre de palourdes et salicornes, amandes grillées 32€

*Steamed fillet of turbot fish, buttered leeks flavoured with clams and salicornia, grilled almonds*

Dos de cabillaud en habit noir acidulé, céleri rave comme un risotto au jus de crustacés, lait de coco et senteurs de citronnelle 29€

*Cod with squid ink and lime sauce, celeriac as a risotto with shellfish sauce, coco milk and citronella*



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.



## La Terre

Earth

Joue de bœuf mijotée une nuit en cocotte aux épices douces, 32€  
petits légumes glacés à l'huile d'olive, patate douce en purée lissée au cumin

*One night slow cooked ox cheeks with sweet spices, vegetables glazed with olive oil, sweet potato and cumin mash*

Grenadin de veau en croûte d'herbes fraîches, chou farci de Caponata, 34€  
beignet d'aubergine au sésame

*Veal medallion in fresh herb crust, cabbage stuffed with Caponata, eggplant and sesame fritters*

Tourtelette aux 3 viandes blanches, morceau de foie gras, pistache, 31€  
jeunes pousses d'épinard en vinaigrette truffée à l'échalote confite

*White meat pie, duck foie gras, pistachio, young spinach leaves with candied shallot and truffle vinegar*



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande



## Les Plaisirs de la Vie

Life's pleasures

Sélection sur plateau de fromages « MONS », Meilleur Ouvrier de France, de la fromagerie du Cannet 11€  
*Cheese platter of our cheese maker Meilleur Ouvrier de France « Mons » from Le Cannet*

Mousse légère au chocolat « Blanc Satin » de Barry, biscuit à l'amande, compotée et glace mangue-passion 9€  
*Barry « Blanc Satin » chocolate mousse, almond biscuit, mango-passion compote and ice-cream*

Le soufflé grande tradition « Force Noire » de Barry, glace au lait et vanille gousse 10€  
*Barry « Force Noire » chocolate souffle, vanilla pod and milk ice-cream*  
(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of your meal )

Tartelette sablée, crémeux citron Kalamansi, meringue, marmelade de kumquat, sorbet citron mentholé 10€  
*Shortbread crust, Kalamansi lime cream, meringue, kumquat marmalade, lemon and mint sorbet*



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »  
Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.