



  
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*





## Menus du jour

*Menus of the day*

**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

\* sur la base d'une demi-bouteille d'eau et d'un café/thé par personne - Déjeuner Business valable uniquement le midi du Lundi au Vendredi.



## Le Commencement

At the beginning

- |  |     |
|--|-----|
| Jardin de légumes en jeux de textures croquant-cru-cuit, mousse de brocolis, sauce au Ponzu-Yuzu, poudre d'olives, crumble parmesan<br><i>Cooked, marinated and raw vegetables, broccoli mousse, Ponzu-Yuzu sauce, olive powder, parmesan crumble</i>          | 20€ |
| Crêpe de riz transparente à la vapeur en alliance de cochon et gambas croustillante, bisque de têtes aux saveurs de citronnelle et galanga<br><i>Steamed rice crepe with pork and crispy large prawn, seafood bisque flavoured with lemongrass and galanga</i> | 25€ |
| Asperges vertes tiédies minute, sabayon au beaufort tradition de Collonges au siphon, guanciale de Lombardie d'Italie<br><i>Warm green asparagus, traditionnal beaufort from Collonges, guanciale from Lombardy</i>  | 24€ |
| Tataki de saumon Label Rouge brulé au chalumeau, condiment d'avocat au jus de citron Sudashi, tuile craquante au sésame<br><i>Browned Label Rouge salmon tataki, avocado and Sudashi lime condiment, crispy sesame cracker</i>                                 | 23€ |



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

Filet de Saint Pierre cuit meunière, fèves et petits pois à la française, oignons rings et crispy bacon 33€

*John Dory fillet meuniere, broad beans and peas « a la francaise », onion rings and crispy bacon*

Dos de cabillaud aux coques décortiquées, risotto de lentilles corail safrané aux cébettes, émulsion de jus de coquillage à la coriandre 30€

*Cod with clams, red lentil, saffron and green onion risotto, seashell and coriander fom*

Carrelet braisé aux aromates du sud, tortellinis de champignons shiitaké en persillade, vierge de tomates aux olives Taggiasches 32€

*Braised plaice with Mediterranean herbs, home-made tortellini pasta stuffed with shiitake mushrooms and chopped parsley, tomato virgin sauce with Taggiasches olives*



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

Poitrine de veau de l'Aveyron en compression aux agrumes, légumes de printemps, sauce maltaise aérée 33€

*Compressed veal breast with citrus fruits, spring vegetables, light maltese sauce*

Pièce de boeuf Angus grillée au charbon de bois laquée au miel-soja-sésame, pommes de terre fondantes, chou pak-choï sauté minute 37€

*Grilled Angus beef glazed with honey-soy-sesame, slowly cooked potatoes, stir-fried pak-choï cabbage*

Pigeon Sélection Bressan: 35€

le suprême doré sur le coffre au lard Guanciale, la cuisse croustillante en surprise, navets boule d'or, mousseline de maïs lissée au beurre, sauce Salmis de pigeon

*Selected pigeon from Bresse :*

*pan-fried supreme with Italian Guanciale, crispy leg, golden turnips, buttered corn mousseline, Salmis gravy sauce*



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*

Rhubarbe confite au sirop parfumé à la verveine, sablé Breton double beurre,  
sorbet litchi-fleur de rose 10€  
*Candied rhubarb with verbena flavoured syrup, Breton shortbread, lychee and rose sorbet*

Le soufflé grande tradition mangue-passion, marmelade de mangue-vanille, glace framboise 10€  
*Traditionnal mango-passion soufflé, mango and vanilla marmalade, raspberry ice-cream*  
(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of your meal )

Le chocolat « Barry » lait, blanc, noir en étage dans l'idée d'un millefeuille, glace au yaourt 10€  
*Milk, white and dark « Barry » chocolate as a millefeuille, yoghurt ice-cream*



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.