



## 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 of 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, Hollande, Australie

\* 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

- Les légumes cuits et crus montés comme un millefeuille, vinaigrette d'herbes fraîches, poudre d'amande, moutarde à l'ancienne de Meaux et balsamique blanco 20€  
*Cooked and raw vegetables as a millefeuille, fresh herb vinegar, almond powder, grain mustard from Meaux and blanco balsamic*
- Tataki de saumon Label Rouge brûlé au chalumeau, condiment d'avocat au Ponzu-Yuzu, tuile craquante au sésame 23€  
*Browned Label Rouge salmon tataki, avocado condiment with Ponzu-Yuzu, sesame crisp chip*
- Alliance de chair de pinces de crabe et crevette en papillon parfumé à l'estragon, tartare de betterave cuite grande tradition, bisque de crustacés 22€  
*Mix of crab's pincer meat and prawn flavoured with tarragon, traditional betroot tartare, seafood bisque*
- Tarte fine blanche à la truffe d'été Aestivum, crémeux d'artichauts et copeaux, mozzarella bufflone givrée rapée, feuilles de roquette, jus de gras de volaille 26€  
*Aestivum summer truffle thin tart, pieces and cream of artichoke, grated buffalo mozzarella sorbet, rocket leaves, chicken sauce*
- Cannelloni de tomates anciennes roulé au bœuf d'Holstein fumé, caramel de tomates, sorbet gaspacho au basilic 21€  
*Smoked Holstein beef cannelloni of heirloom tomatoes, tomato caramel, gaspacho and basil 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.

ORIGINE DES VIANDES : France, Hollande, Australie



## La Mer

Sea

Filet de maigre de Méditerranée, palets de pommes de terre et cébettes au safran, aïoli en émulsion 32€

*Mediterranean meagre fillet, saffron flavoured potatoes and green onions, aioli foam*

Lieu jaune cuit Meunière, risotto de pâtes « Riso » au basilic et pignons de pin, croustillant de parmesan, sauce vierge de tomate et ciboulette 32€

*Pollock meuniere, « Riso » pasta risotto with basil and pines, parmesan crisp, tomato and chive virgin sauce*

Dos de cabillaud mariné deux nuits aux saveurs d'Asie, caviar d'aubergine et pois chiche lissé à l'huile de sésame, jus de grenade réduit au soja 31€

*Asian marinated cod, eggplant and pea caviar with sesame oil, pomegranate and soy sauce*

Selon arrivage des « Pêcheries » de Menton pour 2 personnes : 77€  
Pêche du jour, sauté de légumes du moment, jus tomaté à l'huile d'olive

*According to « Les Pêcheries » from Menton delivery, for 2 people :*

*Fish of the day, stir-fried vegetables, tomato sauce with olive oil*



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

- Entrecôte de bœuf Black Angus laquée et grillée au charbon de bois, nouilles Soba de sarrasin aux pois gourmands et soja frais, jus corsé 37€  
*Grilled Peking Angus beef rib steak, stir-fried Soba buckwheat noddles with mangetout peas and fresh soy, gravy sauce*
- Filet mignon de veau de l'Aveyron à la sauge, Darphin de Manioc, carottes fanes de Mr Auda glacées aux abricots et romarin 34€  
*Veal filet mignon with sage, manioc pancake, carrot tops from Mr Auda glazed with apricots and rosemary*
- Noisettes d'agneau des Alpilles en croûte viennoise au thym, fleur de courgette farcie façon Riviera et en tempura, jus aux olives Taggiasches 33€  
*Lamb noisettes from the Alpilles in thyme Viennese crust, zucchini flower with Riviera stuffing and in tempura, Taggiasca olive from Tuscany sauce*
- Tomahawk de bœuf Angus rôti pour 2 personnes, mousseline de pommes de terre aux éclats de truffe d'été, pomme gaufrette, sauce Porto-Madère parfumé au lard fumé 86€  
*Angus beef tomahawk for 2 people, potato mousseline with summer truffle, crisp chip, Porto-Madere sauce with bacon*



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, Hollande, Australie



## 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*

Le soufflé glacé au chocolat « Excellence Barry » aux framboises, glace et tuile au grué de cacao 10€

*Iced « Excellence Barry » chocolate soufflé with raspberries, ice-cream and cocoa chip*

*(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of your meal )*

La fraise de Carros en étage au pain de Gênes à la pistache, crémeux mascarpone vanillé, transparence d'opaline, sorbet fraise-citron vert 10€

*Carros strawberry with pistacchio Genoa bread, vanilla mascarpone cream, strawberry and lime sorbet*

La pêche Melba revisitée by La Vague, crème Chibouste, nougatine d'amandes, glace au yaourt au miel et verveine 10€

*La Vague peach Melba, Chibouste cream, almond nougatine, honey and rosemary yogurt ice-cream*

Panna Cotta tremblotante au lait de coco infusé aux Corn Flakes, biscuit spongieux et glace au thé vert Matcha 10€

*Trembling coco milk panna cotta infused with Corn Flakes, sponge biscuit and Matcha green tea 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.