




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, 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, 19€
vinaigrette d'automne à la poudre d'amande rafraîchie aux herbes fraîches, noisettes grillées
Cooked and raw vegetables as a millefeuille, autumn vinegar with almond powder and fresh herbs, grilled hazelnuts

Foie gras de canard au Moscato d'Asti et poivre de Timut du Népal, 23€
condiment de mangue et gingembre, brioche dorée aux graines de courge
Duck foie gras with Moscato d'Asti and Nepalese Timut pepper, mango and ginger condiment, golden brioche with squash seeds

Consommé de bouillon de volaille fermière infusé à la citronnelle et galanga, 23€
raviolis de gambas et langoustines aux châtaignes d'eau
Chicken consommé infused with lemongrass and galanga, large prawn and Dublin Bay prawn ravioli with water chestnuts



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, Australie



La Mer

Sea

Noix de Saint Jacques de nos côtes françaises juste grillées, le cèpe dans tous ses états, lait d'amandes parfumé au curry vert 30€

Grilled French scallops, cep in different cooking ways, almond milk flavoured with green curry

Filet de sole cuit en vapeur, zeste de citron, crémeux de cresson au siphon, bouchons de pommes de terre confits au thym 32€

Steamed sole with lemon zest, watercress cream, slow-cooked potatoes with thyme

La lotte aux épices Tandoori cuite en basse température, artichauts violets en barigoule de safran et chorizo Ibérique, jus de cuisson en réduction 31€

Slow-cooked Tandoori monkfish, purple artichoke barigoule with saffron and Iberian chorizo, 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.



La Terre

Earth

Râne de lapereau en farce fine de volaille, foie gras et pistache, chou en surprise de lard fumé, pétales d'oignon nouveau braisés, condiment onctueux de marron, jus court de lapin
Saddle of rabbit stuffed with chicken, foie gras and pistacchio, cabbage and bacon, grilled onion petals, chestnut condiment, rabbit sauce

33€

Jarret de veau de l'Aveyron mitonné aux agrumes et épices douces, coco de Paimpol AOP aux champignons Shiitaké, émulsion de persil plat
Slow-cooked veal shank with citrus fruits and sweet spices, AOP « coco de Paimpol » and shiitake mushrooms, flat parsley foam

32€

Paleron de bœuf Wagyu cuit doucement et snacké minute, tubes de macaronis en crémeux d'ail et romarin gratinés au parmesan, écume de pousses d'épinard
Slow-cooked Wagyu beef chuck, macaroni pasta tubes with garlic and rosemary cream browned with parmesan, spinach scum

38€



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, 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 chocolat Barry en coque croustillante de noisettes, mousse au chocolat au lait,
ganache Gianduja, éclats de biscuit au chocolat 10€

Barry chocolate crispy shell covered with hazelnuts, milk chocolate mousse, Gianduja ganache, pieces of chocolate biscuit

Palet Breton gourmand sablé double beurre, texture de caramel en 2 façons,
glace au lait à la vanille gousse 10€

Buttered Breton shortbread, caramel in 2 ways and vanilla pod flavoured milk ice-cream

Crêpe tradition soufflée aux poires et déglacée à la Williamine,
condiment de poire cuit au vin chaud à la cardamome, vanille et cannelle 10€

Classic crepe with pears glazed with Williamine, pear condiment with cardamome, vanilla and cinnamon flavoured mulled wine



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.