



  
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, 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

- |   |     |
|---|-----|
| Asperges blanches en habit de comté AOP, œuf bio de <i>La Plume Blanche</i> à Vence,<br>espuma au bacon, tuile de pain croustillant<br><i>White asparagus in AOP comté cheese, bio egg from La Plume Blanche in Vence, bacon espuma, crispy bread</i>   | 19€ |
| Anguille fumée juste laquée de sauce Unagi, crémeux de raifort, betteraves crues et cuites,<br>raisin blanc au miel-sésame<br><i>Smoked eel lacquered in Unagi sauce, horseradish cream, raw and cooked beetroot, white grapes with honey and sesame</i>  | 21€ |
| Escargots de Véronique Thirion à Villars-sur-Var en croustilles de chapelure verte,<br>crème d'ail doux au romarin et persil plat<br><i>Snails from Villars-sur-Var in green bread-crumbs croustilles, garlic cream with rosemary and flat parsley</i>  | 23€ |
| Foie gras en escalope dorée minute au poivre de Timut du Népal,<br>consommé de volaille fermière parfumé au Dashi et aux perles du Japon relevé de zestes de Combawa<br><i>Fried duck foie gras with Timut pepper from Nepal, free-range chicken consommé flavoured with Dashi, pearl tapioca and Combawa zests</i> | 22€ |



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

- Saint-Pierre en cuisson lente au beurre fondu,  
raviole ouverte aux petits légumes de chez Mr Audas punché au sabayon à la moutarde à l'ancienne  
*Slow-cooked John Dory fish, small vegetable ravioli flavoured with grain mustard sabayon* 33€
- Dos de cabillaud momifié de lard Guanciale d'Italie,  
asperges blanches glacées au beurre d'herbes, sauce romesco grande tradition  
*Cod wrapped in Italian Guanciale ham, white asparagus glazed with herb butter, classic Spanish romesco sauce* 30€
- L'ombrine cuit en vapeur de feuille de banane,  
risotto de lentilles corail au lait de coco et citronnelle Thaï, huile au parfum de curry et peau d'orange  
*Steamed red drum in banana leaves, red lentil risotto with coco milk and Thai lemongrass, curry and orange flavoured oil* 32€



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 cochon fermier d'Auvergne façon Belly et gomasio, 31€  
condiment de dattes et citron au cumin, champignons Shiitaké et petits pois frais en ragoût  
*Gomasio flavoured black pork belly from the French Riviera, date, lemon and cumin condiment, Shiitake mushroom and pea stew*

Grenadin de veau en croustade aux amandes, gnocchis de patate douce, brocolettis, 32€  
jus court tranché à l'huile d'olive  
*Veal medallion in almond crust, sweet potato gnocchis, broccoletti, gravy sauce with olive oil*

Bœuf Angus persillé rôti au thym, baby carottes de couleurs, bok choï juste tombé en persillade, 34€  
réduction de jus de carotte fane  
*Thyme roasted Angus beef with parsley, coloured baby carrots, pan-fried bok choï with chopped parsley, carrot top 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 par notre Chef Pâtissier Frédéric BENVENUTI

Life's pleasures by our Pastry Chef Frédéric BENVENUTI

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 baba de La Vague punché au rhum brun, 10€

alliance de marmelade de yuzu et crème praliné-noisette, glace foisonner au pain d'épices

*La Vague dark rum baba, yuzu marmalade and praline-hazelnut cream, gingerbread ice-cream*

Mousse légère à la mangue, au cœur de passion et kalamansi, 10€

ganache noix de pécan caramélisées, sorbet de banane Frécinette flambée

*Mango light mousse with passion and kalamansi heart, caramelized pecan nut ganache, flambeed banana sorbet*

Le chocolat noir Barry cubique en retour d'enfance comme un brownie, 10€

surprise de crème anglaise, glace vanille aux éclats de cookies

*Barry dark chocolate as a brownie, custard sauce surprise, vanilla ice-cream with cookie pieces*

Le soufflé à la liqueur Williamine, compotée de poire à la féve de Tonka, 10€

glace au chocolat excellence Barry, copeaux de chocolat blanc

*Williamine pear liquor soufflé, pear and Tonka bean compote, Barry chocolate ice-cream, white chocolate shavings*

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



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.