



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

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.

Notre chef Akhara Chay, Diego, Frédéric et toute l'équipe de restauration sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

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.

Our Chef Akhara Chay, Diego, Frédéric and the whole F&B team 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* : 29 € par personne *(du Lundi au Vendredi uniquement)*

Business lunch 2 courses, water and coffee included : 29 € per person *(Monday to Friday only)*

Déjeuner Semaine 3 plats, eau et café inclus* : 35 € par personne *(du Lundi au Vendredi uniquement)*

Workweek lunch 3 courses, water and coffee included : 35 € per person *(Monday to Friday only)*

Déjeuner Week-end 3 plats, hors boissons : 47 € par personne *(Samedi & Dimanche uniquement)*

Week-end lunch 3 courses, excluding drinks : 47 € per person *(Saturday & Sunday only)*

Menu Dîner 3 plats, hors boissons : 59 € par personne

3-course dinner menu, excluding drinks: 59 € per person

Menu Carte Blanche du Chef, hors boissons : 75 € par personne

Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks: 75 € per person

LE COMMENCEMENT AT THE BEGINNING

Le Foie gras - **Signature du Chef** - 24€

Escalope, poivre de Timut du Népal, perles du Japon, zeste de combawa, consommé au Dashi

Duck foie gras

Escalope, Timut pepper from Nepal, tapioca, combawa zest, Dashi consommé

L'Oeuf Bio de *La Plume Blanche* (Vence) 22€

Jaune cuit dans le soja, tarte fine croustillante renversée, duxelles au Shiitaké, copeaux de truffe

Bio egg from *La Plume Blanche* (Vence)

Soy cooked egg yolk, upside-down crispy tart, Shiitake mushrooms, truffle slices

Le Homard bleu d'Europe revu à la parisienne 32€

Légumes d'Automne onctueux liés à la mayonnaise herbacée, tuile de pain corail,

bisque thaï émulsionnée

Parisian-style lobster

Creamy Autumn vegetables with herbal mayonnaise, coral bread tile, Thai bisque foam

* sur la base d'une demi-bouteille d'eau et d'un café/thé 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

LA MER THE SEA

- Le Loup - *Signature du Chef* - 39€
Laqué et grillé sur Hibachi japonais, ravioles de patate douce et gingembre,
lait de coco comme un curry, croustillant de sésame
Sea bass
Lacquered and grilled on Japanese Hibashi, sweet potato and ginger ravioli,
coco milk like a curry, sesame crisp
- L'Ombrine 37€
De nos côtes en vapeur douce, jus de persil plat, noix du Pili au curcuma,
haricots verts juste tiédés à l'échalote confite
Red drum
Steamed, from the Mediterranean Sea, parsley sauce, turmeric Pili nuts,
warm green beans with candied shallots
- Le Cabillaud 36€
En croustade d'amande, citron et parmesan, jeunes poireaux,
embeurrée de chou-fleur, crispy bacon
Cod
In almond-lemon-parmesan crust, baby leeks, buttered cauliflower, crispy bacon,

LA TERRE THE EARTH

- Le Suprême de canette au poivre de Kampot - *Signature du Chef* - 38€
Darphin de Manioc et basilic thaï, chou pak-choï, nectar de carotte
punché à la moutarde à l'ancienne, noisettes dorées
Duckling supreme with Kampot pepper
Manioc and Thai basil pancake, pak-choï cabbage, seed mustard flavoured carrot nectar,
roasted hazelnuts
- Le Râble de lapereau entre terre et mer 39€
Farce fine de gambas, pickles d'oignons rouges, coco de Paimpol AOP,
chorizo ibérique, jus réduit
Saddle of young rabbit
Prawn stuffing, red onion pickles, coco from Paimpol, Iberian chorizo, gravy sauce
- Le Paleron Black Angus 43€
En basse température, purée de pommes de terre en éclats de truffe du moment,
fraicheur d'herbes, sauce au Marsala
Black Angus beef chuck
Slow-cooked, potato puree with truffle slices, fresh herbs, Marsala 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

Le Fromage Sélection sur plateau, « MONS » Meilleur Ouvrier de France, fromagerie du Cannet Cheese platter of our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons » (Le Cannet)	13€
L'Ananas et la Mangue - <i>Signature du Chef</i> - Pochés au poivre de Sichuan, crumble amandes, vinaigrette au miel, noix du Pili au thé Matcha Pineapple and Mango Poached with Sichuan pepper, almond crumble, honey vinegar, Matcha tea Pili nut	15€
Le Soufflé A la poire Williams, craquelin Spéculoos, glace à la confiture de lait à l'orange Soufflé Williams pear, Speculoos craquelin, orange and Dulche de leche ice-cream	14€
Le Chocolat Araguani Valrhona Cœur de noisette, fleur de sel, sorbet cacao au piment d'Espelette Valrhona Araguani chocolate Hazelnut heart, fleur de sel, cocoa and Espelette pepper sorbet	14€
Le Raisin Red Globe Confit, au naturel, rôti, fromage blanc crémeux, glace en délicatesse au Muscat Beaumes de Venise Red grape globe Candied, nature, roasted, creamy cottage cheese, Beaumes de Venise Muscat ice-cream	14€



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.

MENU VEGETARIEN

VEGETARIAN MENU

47€

Le Velouté Dubarry

aux truffes du moment, éclats de noisette torréfiés

Classic French Dubarry veloute

Truffled, grilled hazelnut pieces

ou or

Les Jeunes poireaux crayon

Juste tiédés, pomme Granny-Smith, vinaigrette d'automne à l'amande et cidre

Baby leeks

Warm, Granny Smith apple, almond and cider Autumn vinegar



La Mousseline de pommes de terre

Aux éclats de truffe, salade florale et herbacée, chips d'amidon translucide

Potato mousseline

Truffle pieces, flower and herb salad, starch crisp

ou or

La Darphin de Manioc et basilic thaï

Chou pak-choï, nectar de carotte punché à la moutarde à l'ancienne, noisettes dorées

Manioc and Thaï basil darphin

Pak-choï cabbage, seed mustard flavoured carrot nectar, roasted hazelnuts



L'Ananas et la mangue

Pochés au poivre de Sichuan, crumble amandes, vinaigrette au miel, noix du Pili au thé Matcha

Pineapple and mango

Poached with Sichuan pepper, almond crumble, honey vinegar, Matcha tea Pili nut

ou or

Les Fruits rouges

Juste nature, en granité, punchés au champagne rosé

Red fruits

Nature, granita, flavoured with rosé champagne



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.