

# Les vagues

## NOS SUGGESTIONS DE COCKTAILS

Capri spritz...très frais et aromatique !!  
Liqueur de bergamote, gin infusé au basilic, Champagne et basilic  
*Capri spritz...very fresh and aromatic!!*  
*Bergamot liqueur, basil-infused gin, Champagne and basil*

Voyage en Champagne...élégant, rond et fruité!!  
Liqueur Saint Germain, sirop de vanille, Champagne et Framboises  
*Trip to Champagne...elegant, round and fruity!!*  
*Saint Germain liqueur, vanilla syrup, Champagne and Raspberries*



## MENU

Tartare king crabe, guacamole d'avocat, papaye verte (suppl 3€)  
*King crab tartare, avocado guacamole, green papaya (additional €3)*

Asperges vertes et blanches, raviole de champignons-mozzarella, crème de parmesan, truffe râpée  
*Green and white asparagus, mushroom-mozzarella ravioli, parmesan cream, chilled truffle*

Carpaccio de Saint Jacques, huile d'olive Yuzu, caviar Sturia, oeufs de saumon (suppl 3€)  
*Scallop carpaccio, Yuzu olive oil, Sturia caviar, salmon roe (additional €3)*

Emincé de Thon rouge sur une galette croquante, tarama, huile de truffe  
*Sliced red tuna on a crunchy pancake, tarama, truffle oil*

Ravioles de homard, sauce corail et homard  
*Lobster ravioli, coral sauce and lobster*

Oeuf mollet pané, foie gras poêlé, émulsion champignons, rapé de truffe  
*Breaded soft-boiled egg, pan-fried foie gras, mushroom emulsion, grated truffle*



Risotto safrané, encornets, Saint Jacques, tempura de gambas  
*Saffron risotto, squid, scallops, prawn tempura*

Comme une bouillabaisse mais saveur d'Asie, Saint Pierre, lotte, Saint Jacques, Gambas, shiitaké  
*Like a bouillabaisse but with an Asian flavor, John Dory, monkfish, scallops, prawns, shiitake*

Saint Jacques entourées de Kadaïf, tempura de gambas, sauce fruit passion  
(Kadaïf : vermicelle d'origine orientale, appelés aussi cheveux d'ange)  
*Scallops surrounded by Kadaïf, prawn tempura, passion fruit sauce*  
*(Kadaïf: vermicelli of oriental origin, also called angel hair)*

Homard bleu décortiqué, sauce tigre qui pleure, émulsion coco (suppl 10€)  
*Shelled blue lobster, crying tiger sauce, coconut emulsion (additional €10)*

Tataki de thon rouge, wakamé et pétales de gingembre  
*Red tuna tataki, wakame and ginger petals*

Filet de boeuf Black angus, écrasé de pomme de terre, légumes de saison (suppl 10€)  
*Black angus beef fillet, mashed potatoes, seasonal vegetables (additional €10)*

Coeur de ris de veau croustillant, champignons du marché, jus de viande  
*Crispy sweetbread heart, market mushrooms, meat juice*



Assortiment de fromages affinés  
*Assortment of refined formings*

Incontournable...tarte au citron meringuée, zestes de combava  
*Unmissable...lemon meringue tart, combava lime zest*

Exotique...mousse coco, coeur coulant mangue-passion  
*Exotic...coconut mousse, flowing mango-passion heart*

Fruitée...meringue fondante, glace mascrapone Yuzu, fraises  
*Fruity...soft meringue, Yuzu mascrapone ice cream, strawberries*

Passionnant...ganache chocolat noir, sablé breton, glace noisette, tuile sésame  
*Exciting...dark chocolate ganache, Breton shortbread, hazelnut ice cream, sesame tile*

Ephémère...sphère chocolat, framboises, émulsion et glace vanille  
*Ephemeral...chocolate sphere, raspberries, emulsion and vanilla ice cream*



Entrée plat & dessert-Starter, main course and dessert 62€

Entrée & plat ou plat & dessert-Starter & main course or main course & dessert 52€

Entrée seule-Starter 21 € Plat seul-Main course 39€ Dessert seul 12€

Provenance des viandes France, USA, les plats peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter  
*Origin of meats France, USA, dishes may contain allergens, please consult us*

Prix nets-service compris  
*Net price, service included*





# Les vagues

## MENU ENFANT (-12 ANS)

15€

**Haché de boeuf**  
*Ground beef*

ou

**Brochettes de blanc de poulet**  
*Chicken breast skewers*

ou

**Brochettes de saumon Label rouge**  
*Label rouge salmon skewers*

Avec

**Pâtes, frites, purée, légumes ou riz**  
*Pasta, fries, mash, vegetables or rice*

**1 boule de glace**  
**(chocolat, vanille, fraise)**  
*1 scoop of ice cream*  
*(chocolate, vanilla, strawberry)*



**Les repas sont des moments de convivialité et de détente.**

**Nous remercions par avance les parents  
de veiller à ce que l'enthousiasme des enfants ne perturbe ni la  
quiétude des lieux ni le service !**

*Meals are moments of conviviality and relaxation.*

*We thank the parents in advance  
to ensure that the children's enthusiasm does not disrupt the tranquility of  
the place or the service!*

