SOLIDAIRE ET RESPONSABLE

la Pause prend soin de vous

3 LONGS MOIS SANS VOUS
VOUS NOUS AVEZ TERRIBLEMENT MANQUÉ...

Cette reprise s'effectue dans le cadre d'un protocole sanitaire stricte. Celui-ci est disponible sur simple demande.
Mais au-delà de ce protocole, nous souhaitions vous expliquez notre vision de ce protocole et les aménagements nécessaires à sa mise en place.

Tout d'abord, nous tenions à remercier :

la société INTERNETT, spécialiste du nettoyage, qui nous accompagne tous les jours entre chaque services en procédant au nettoyage et à la désinfection des tables, des chaises, des toilettes...

la Blanchisserie centrale d'Aurec,
pour le lavage du linge dans le cadre d'un protocole stricte, en allant même au-delà pour vous offrir ces serviettes en tissu individualisé.

nos serveuses,
dont le métier vient brusquement de changer, et qui s'adaptent pour répondre à l'exigence de ces normes.

Et enfin à nos cuisiniers dont le protocole impose un travail sanitaire encore plus fastidieux.

Vous l'aurez compris, nous avons eu besoin de nous réinventer pour vous satisfaire en toute sécurité.

Ne soyez donc pas surpris des quelques concessions que nous avons dû faire afin de respecter ces normes.
Nous sommes dans l'obligation de modifier pour un temps notre offre afin de vous garantir la sécurité nécessaire mais sans jamais oublier notre ADN.

Enfin sachez deviner sous nos masques, notre sourire, symbole de notre joie de vous retrouver.

Ah oui, on oubliait le plus important
BON APPETIT...

LA PAUSE
RESTAURANT

Les informations sur les allergènes présents dans les plats proposés vous seront transmises par le personnel du restaurant à votre demande.

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

www.restaurantlapause.fr

NOS SUGGESTIONS

à la carte

filet de bœuf charolais 25
riche purée de pommes de terre,
quelques légumes, jus d'un rôti

filet de bœuf aux morilles 28
purée de pommes de terre & légumes

ris de veau meunière 28
risotto aux morilles

sole meunière * 27
pommes de terre grenaille & légumes

tartare de boeuf à l'italienne 19
parmesan, pesto, olives & cébettes
avec pommes de terre grenaille

grosse salade d'inspiration 18

entrée ou dessert du jour 7

café gourmand 7

assortiment de fromages affinés 7,5

fromage blanc 4
nature, crème, coulis ou miel de fleurs

POUR LE DÉJEUNER

les formules

Du Lundi au Vendredi *, de 12H à 14H.
Retrouvez le menu de la semaine
sur la page ci-contre.

entrée, plat 17

plat, dessert 17

entrée, plat, dessert 20

* nos menus sont servis uniquement en
semaine, hors week-end et jours fériés.

* SELON ARRIVAGE

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

LE MENU POUR

le déjeuner

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

ENTRÉES AU CHOIX

saucisson cuit pistaché
houmous de lentilles, herbes potagères

rillettes de poissons
comme un cheesecake, mousse de chèvre

oeuf cocotte
crème de champignons, graines torréfiées

PLATS AU CHOIX

tomate marmande bio farcie
riz sauvage

dos de cabillaud nacré
quenelles, légumes sautés, émulsion Noilly Prat

ravioles du grand Goulet
crème de potiron, parmesan, pesto de roquette

DESSERTS AU CHOIX

bounty
cube coco / chocolat

pommes-framboises & litchis
& sa glace

véritable tiramisu au café

2 boules de glace / sorbet

LES GLACES

vanille, chocolat lait, caramel beurre salé,
pistache, yaourt, verveine du velay

LES SORBETS

passion, fraise, framboise-litchi, citron,
coco, abricot

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS