

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

mousse chocolat lait galaxy Weiss 7

sablé breton, chocolat Dulcey, caramel

fraise melba 7

déclinaison de fraises, glace yaourt, chantilly

les suggestions du moment 7

selon l'inspiration du pâtissier

assiette gourmande 7

glaces ou sorbets

1, 2 OU 3 BOULES 3,5/5/6,5

les glaces – vanille, chocolat, yaourt, pistache,
caramel, noisette, café, verveine

les sorbets – citron, passion, framboise, fraise,
poire



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

- dos de cabillaud nacré** 22
royale de maïs, méli-mélo de légumes,
sauce chimichurri verte
- gambas grillées** 24
risotto vénéré aux fèves vertes, crème
safranée au Noilly Prat, palourdes

PLATS PROPOSÉS

UNIQUEMENT A LA CARTE

- sole meunière *** 28
purée de pommes de terre, farandole de
légumes
- tataki de thon rouge*** 24
mariné au soja sésame, sauce yakumi, salade de
légumes croquants, frites

LES PASTA

- mac & cheese truffé** 23
gratin de macaroni truffé, crème de parmesan,
chiffonnade de jambon speck

**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

* SELON ARRIVAGE

À LA CARTE

à suivre...

LES VIANDES

tartare de boeuf à l'italienne 19

boeuf charolais (france) olives, cébette, parmesan, pommes de terre frites, salade

parmentier d'agneau confit 21

effiloché d'agneau tomate, purée de pommes de terre, crumble de parmesan aux graines, jus de viande

filet de veau rosé 25

aubergine grillée, houmous de pois chiches, pesto d'ail des ours, jus corsé

PLATS PROPOSÉS

UNIQUEMENT A LA CARTE

filet de bœuf charolais (france) 26

purée de pommes de terre et farandole de légumes

aux morilles 29

ris de veau meunière (france) 26

purée de pommes de terre, farandole de légumes

ris de veau aux morilles 29

pasta du moment, copeaux de parmesan

À LA CARTE

pour débiter

inspiration 12

mi-cuit de veau comme un vitello tonnato, câpres, thon, chips, roquette

méridionale 10

rouille de calamars niçoise, condiments, focaccia grillée

souvenir des Pouilles 17

tarte burrata, piperade de tomates, chiffonnade de Brésaola (boeuf séché)

découverte 17

ceviche de lieu jaune, sauce « leche del tigre », oignons, coriandre, chips de bananes plantins

ENTRÉE PROPOSÉE

UNIQUEMENT A LA CARTE

tataki de thon rouge* 19

mariné au soja sésame, sauce yakumi

*SELON ARRIVAGE

LE MENU

la pause

28

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

inspiration

mi-cuit de veau comme un vitello tonnato, câpres, thon, chips, roquette

méridionale

rouille de calamars niçoise, condiments, focaccia grillée

PLATS AU CHOIX

parmentier d'agneau confit

effiloché d'agneau tomate, purée de pommes de terre, crumble de parmesan aux graines, jus de viande

dos de cabillaud nacré

royale de maïs, méli-mélo de légumes, sauce chimichurri verte

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

LE MENU

gourmet

38

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

souvenir des Pouilles

tarte burrata, piperade de tomates, chiffonnade de Brésaola (boeuf séché)

découverte

ceviche de lieu jaune, sauce « leche del tigre », oignons, coriandre, chips de bananes plantins

PLATS AU CHOIX

filet de veau rosé

aubergine grillée, houmous de pois chiches, pesto d'ail des ours, jus corsé

gambas grillées

risotto vénéré aux fèves vertes, crème safranée au Noilly Prat, palourdes

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4