

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

tatin pomme / chocolat 7

sablé breton cacao, pommes rôties,
ganache chocolat Weiss noir bassan 69%

bûchette Mont Blanc 7

mousse vanille, meringue, crème de marrons

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, Bounty,
spéculos, rhum raisin

les sorbets – citron, passion, fraise, mangue



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

- dos de cabillaud** 24
royale de courges, légumes de saison,
oeufs de truite , beurre blanc au champagne
- pavé de saumon grillé** 22
risotto fèves vertes, pecorino, Noilly Prat,
palourdes, pesto d'oseille & amandes

UNIQUEMENT A LA CARTE

- sole meunière *** 28
purée de pommes de terre, farandole de
légumes
- carpaccio de saumon fumé** 24
fines tranches de saumon fumé d'Ecosse,
vinaigrette passion + bol de jeunes pousses de
salade, copeaux de parmesan

RISOTTO

- risotto à la truffe** 25
riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

**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 20

bœuf charolais France, olives, cébette, parmesan, pommes de terre frites, salade

tataki de boeuf Asian peanuts 22

rumsteck finement tranché, frites, légumes croquants, cacahuètes

fondant de veau braisé 23

mijoté de légumes au jus tomaté petits pois, carottes & pommes de terre

pintade fermière 23

farce trompettes de la mort & châtaignes, écrasé de topinambours infusé à la tonka, farandole de légumes, jus réduit

UNIQUEMENT À 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

LES ENTRÉES

inspiration 10

oeuf parfait fermier label rouge, nid de patates douces au sirop d'érable, bacon grillé, émulsion de lait Ribot

douceur d'hiver 10

velouté parmentier, pesto de truffe, lamelles de haddock fumé

un air de fête... 19

ravioles crabe-Saint-Jacques (maison Cornand) sauce Nantua aux fruits de mer

classique 20

terrines de foie gras de canard, compotée de poires aux épices & vin rouge, briochette

UNIQUEMENT A LA CARTE

carpaccio de saumon fumé 20

fines tranches de saumon fumé d'Ecosse, vinaigrette passion

oeufs à la coque 15

mouillettes de gruyère suisse & pain grillé

LE MENU

la pause

29

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

inspiration

oeuf parfait fermier label rouge, nid de patates douces au sirop d'érable, bacon grillé, émulsion de lait Ribot

douceur d'hiver

velouté parmentier, pesto de truffe, lamelles de haddock fumé

PLATS AU CHOIX

fondant de veau braisé

mijoté de légumes au jus tomaté
petits pois, carottes & pommes de terre

pavé de saumon grillé

risotto fèves vertes, pecorino, Noilly Prat, palourdes, pesto d'oseille & amandes

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4

LE MENU

gourmet

39

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique

terrines de foie gras de canard, compotée de poires aux épices & vin rouge, briochette

un air de fête...

raviole crabe & Saint-Jacques (maison Cornand)
sauce Nantua aux fruits de mer

PLATS AU CHOIX

pintade fermière

farce trompettes de la mort & châtaignes, écrasé de topinambours infusé à la tonka, farandole de légumes, jus réduit

dos de cabillaud

royale de courges, légumes de saison, oeufs de truite, beurre blanc au champagne

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4