

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

tarte chocolat & noix de pécan 7

financier pécan, praliné, mousse coco lait Weiss

finger citron jaune 7

coulis de myrtilles,
meringue italienne au thé matcha

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
écrasé de panais à l'huile de noisettes,
légumes croquants, granola croustillant,
olives kamala & huile moulin « Castelas »
- tentacules d'encornets grillées** 22
risotto noir vénéré aux crustacés,
petits pois, pesto de mâche

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.**

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

échine de cochon confite 23

haricots tarbais (IGP label rouge) en ragoût, diots de savoie, petits légumes aux aromates

souris d'agneau braisée 15h 24

riche purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes de saison, jus spicy cacao

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, rougaille de pastrami de boeuf, poivrons, tomates, oignons frits

douceur d'hiver 10

velouté de brocolis, croûtons paysans, copeaux mimolette extra, amandes torréfiées

découverte 20

crevettes en tempura, sarasson citron vert, houmous d'avocats, grenades, noix de cajou concassées

classique 20

terrines de foie gras de canard, chutney aux raisins gold & sauge, 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

douceur d'hiver

velouté de brocolis, croûtons paysans,
copeaux mimolette extra, amandes torréfiées

inspiration

oeuf parfait fermier label rouge,
rougaille de pastrami de boeuf,
poivrons, tomates, oignons frits

PLATS AU CHOIX

échine de cochon confite

haricots tarbais (IGP label rouge) en ragoût,
diots de savoie, petits légumes aux aromates

risotto d'encornets

tentacules d'encornets grillées,
risotto noir vénéré aux crustacés,
petits pois, pesto de mâche

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,
chutney aux raisins gold & sauge, briochette

découverte

crevettes en tempura,
sarasson citron vert, houmous d'avocats,
grenades, noix de cajou concassées

PLATS AU CHOIX

souris d'agneau braisée 15h

riche purée de pommes de terre,
méli-mélo de légumes de saison, jus spicy cacao

dos de cabillaud

écrasé de panais à l'huile de noisettes,
légumes croquants, granola croustillant,
olives kamala & huile moulin « Castelas »

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4