

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

tarte façon tiramisu 7

praliné noisette / café, ganache café,
espuma mascarpone

abricots melba 7

oreillons & gaspacho d'abricots, chantilly vanille,
pistaches concassées, glace framboise

les suggestions du moment 7

selon l'inspiration du pâtissier

glaces ou sorbets 3,5/5/6,5

1, 2 OU 3 BOULES

les glaces — vanille, chocolat, yaourt, nutella,
spéculos, rhum raisin

les sorbets — citron, passion, fraise, myrtille,
pêche de vigne



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

dos de cabillaud nacré 24

en croûte de pistaches,
crèmeux d'asperges au fromage de brousse,
pommes Délicatesse dorées, petits légumes

calamars & chorizo Bellota 22

anneaux de calamars grillés, chorizo,
risotto carnaroli à l'ail des ours & Grana Padano,
pousses potagères

UNIQUEMENT A LA CARTE

tartare de saumon 24

huile vierge aromatique, zeste de citron,
pommes de terre frites, salade

sole meunière * 28

purée de pommes de terre,
farandole de légumes

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

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

tendre veau rosé 22

courgette grillée sauce tahini,
falafels, grenades, jus réduit

filet d'agneau rosé 24

purée de carottes / cumin, panisse dorée,
petits pois, jus à la sarriette

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de boeuf charolais ^{France} 26

purée de pommes de terre et
farandole de légumes

aux morilles 29

bavette de boeuf Wagyu ^{Australie} 48

viande d'exception selon arrivage,
purée de pommes de terre,
farandole de légumes, jus réduit

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

fraîcheur 10

ceviche de flétan,
marinade leche del tigre,
papaye / gingembre, citron, oignons, piments

estival 10

l'idée d'une salade caprese,
mozza di bufala, tomates en deux textures,
pêches, pesto, roquette

découverte 20

saumon sauce Chirashi yuzu,
méli-mélo de radis,
edamame, aneth, concombre

inspiration 20

tonnato vitello,
veau finement tranché, sauce au thon, toast,
shiso, pickles, chapelure d'oeuf, zeste citron

UNIQUEMENT A LA CARTE

tomate / mozza / jambon Serrano 22

méli-mélo de tomates anciennes,
mozzarella di bufala, pesto,
chiffonnade de jambon Serrano,
vinaigre balsamique

LE MENU

la pause

29

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

fraîcheur

ceviche de flétan,
marinade leche del tigre,
kaki / gingembre, citron, oignons, piments

estival

l'idée d'une salade caprese,
mozza di bufala, tomates en deux textures,
pêches, pesto, roquette

PLATS AU CHOIX

tendre veau rosé

courgette grillée sauce tahini,
falafels, grenades, jus réduit

calamars & chorizo Bellota

anneaux de calamars grillés, chorizo,
risotto carnaroli à l'ail des ours & Grana Padano,
pousses potagères

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

découverte

saumon sauce Chirashi yuzu,
méli-mélo de radis,
edamame, aneth, concombre

inspiration

tonnato vitello,
veau finement tranché, sauce au thon, toast,
shiso, pickles, chapelure d'oeuf, zeste citron

PLATS AU CHOIX

filet d'agneau rosé

purée de carottes / cumin, panisse dorée,
petits pois, jus à la sarriette

dos de cabillaud nacré

en croûte de pistaches,
crémeux d'asperges au fromage de brousse,
pommes Délicatesse dorées, petits légumes

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4