

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

profiteroles 7

pâte praliné, amandes, noisettes,
glace vanille, sauce chocolat, chantilly

pim's maison 7

chocolat noir, compotée de poires,
biscuit aux 4 épices

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,



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

pavé de truite aux amandes 22
crémeux céleri / vanille, légumes de saison,
beurre aromatique, herbes potagères

filet de maigre label rouge 24
royale d'artichauts, poêlée de girolles,
jus réduit sardines / vin rouge

UNIQUEMENT A LA CARTE

tartare de saumon 25
huile vierge aromatique, zeste de citron,
pommes de terre frites, salade

sole meunière * 28
purée de pommes de terre,
farandole de légumes

RISOTTO & PATES

risotto à la truffe 25
riz carnaroli, copeaux grana padano,
truffe d'été

pasta aux morilles 23
pasta garofalo IGP, crème, morilles,
copeaux grana padano

**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

filet de volaille label rouge 22

citron / sauge / safran, raisins rôtis, rutabaga, semoule aux aromates, caramel jus de poulet

paleron de veau aux morilles 24

comme une blanquette, pommes de terre, carottes, poireaux

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de bœuf 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,

pluma de cochon ibérique Espagne 28

viande d'exception selon arrivage,

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

tradition 10

bonbons de boudin noir panés, sauce ravigote, oignons frits, lamelles de pommes

douceur 10

velouté de potimarron au yaourt, crevettes au curcuma, granola à la pistache

parfum de sous-bois 18

feuilleté d'escargots bio du forez, épeautre, crémeux de champignons, émulsion vin jaune

inspiration 18

lamelles de haddock fumé, brick croquante, purée de carottes

UNIQUEMENT A LA CARTE

tartare de saumon 22

huile vierge aromatique concombres, pickles, radis

LE MENU

la pause

29

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

tradition

bonbons de boudin noir panés, sauce ravigote, oignons frits, lamelles de pommes

douceur

velouté de potimarron au yaourt, crevettes au curcuma, granola à la pistache

PLATS AU CHOIX

filet de volaille label rouge

citron / sauge / safran, raisins rôtis, rutabaga, semoule aux aromates, caramel jus de poulet

pavé de truite aux amandes

crémeux céleri / vanille, légumes de saison, beurre aromatique, herbes 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

parfum de sous-bois

feuilleté d'escargots bio du forez, épeautre, crémeux de champignons, émulsion vin jaune

inspiration

lamelles de haddock fumé, brick croquante, purée de carottes à l'ail noir, salade de fenouil

PLATS AU CHOIX

paleron de veau braisé aux morilles

comme une blanquette, pommes de terre, carottes, poireaux

filet de maigre label rouge

royale d'artichauts, poêlée de girolles, jus réduit sardines / vin rouge

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4