

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 7

Chocolat Santarem 65 % Weiss,
déclinaison de noisettes,
boule de glace noisette

délicatesse 7

compotée de pommes au caramel,
mousse légère chocolat Tevenn Weiss,
crumble spéculos

les suggestions du moment 7

selon l'inspiration du pâtissier

glaces ou sorbets

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

les glaces – vanille, chocolat, yaourt, nutella,
noisette, rhum raisin

les sorbets – citron, passion, fraise, myrtille,



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

pavé de saumon à l'unilatéral 23

royale de carottes / ail noir / sirop d'érable,
tombée d'épinards aux zestes d'orange,
crème safranée, coquillages

filet de turbot meunière 25

purée de panais à la tonka,
légumes de saison, chips de panais
beurre aux châtaignes, coquillages

UNIQUEMENT A LA CARTE

sashimi de saumon 25

huile vierge aromatique aux agrumes, grenade
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,
truffes

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.**

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

magret de canard servi rosé 23

crémeux de haricots blancs au foie gras, poêlée de champignons des bois, jus spicy cacao & épices

filet de veau servi rosé 25

écrasé de topinambours aux cèpes, méli-mélo de légumes d'hiver, éclats de sarrasin, jus corsé

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,

côte de veau France **aux champignons** 32

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

authentique 12

oeufs mimosa, mayonnaise à la truffe, chapelure de jaunes d'oeufs, graines torréfiées, focaccia grillée, herbes potagères

douceur 12

velouté de lentilles corail / lait de coco, noix de pétoncles, oeufs de truite fumés, croûtons dorés

classique 20

terrines de foie gras de canard, chapelure de pistaches, briochette, gel Beauges de Venise infusé au poivre de java

festif 20

salade de homard aux agrumes & mangue, crème prise de sa bisque au cognac, croustillant de feuilles de brick

UNIQUEMENT A LA CARTE

sashimi de saumon 22

huile vierge aromatique aux agrumes, grenade, citron vert & jaune

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

authentique

oeufs mimosa , mayonnaise à la truffe,
chapelure de jaunes d'oeufs, graines torréfiées,
focaccia grillée, herbes potagères

douceur

velouté de lentilles corail / lait de coco,
noix de pétoncles, oeufs de truite fumés,
croûtons dorés

PLATS AU CHOIX

magret de canard servi rosé

crèmeux de haricots blancs au foie gras,
poêlée de champignons des bois,
jus spicy cacao & épices

pavé de saumon à l'unilatéral

royale de carottes / ail noir / sirop d'érable,
tombée d'épinards aux zestes d'orange,
crème safranée, coquillages

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4

M E N U

gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique

terrines de foie gras de canard,
chapelure de pistaches, briochette,
gel Beaufort de Venise infusé au poivre de java

festif

salade de homard aux agrumes & mangue,
crème prise de sa bisque au cognac,
croustillant de feuilles de brick

PLATS AU CHOIX

filet de veau servi rosé

écrasé de topinambours aux cèpes,
méli-mélo de légumes d'hiver,
éclats de sarrasin, jus corsé

filet de turbot meunière

purée de panais à la tonka,
légumes de saison, chips de panais
beurre aux châtaignes, coquillages

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4