NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4
nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

brownie chocolat 7
Chocolat Mbô 71% Weiss,
noix de pécan, caramel beurre salé,
siphon crème anglaise

douceur de clémentines 7
compotée de clémentines,
chantilly légère, poudre de zestes,
glace chocolat / orange confite

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, menthe-chocolat
les sorbets — citron, passion, fraise, myrtille,

LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

effiloché d'aile de raie bouclée 23
riche purée de pommes de terre,
câpres, persil, dés de tomates confites,
beurre meunière, croûtons dorés

dos de cabillaud 25
comme une bourride, légumes de saison,
moules, oeuf de caille, chapelure de pain grillé,
sabayon aïoli

UNIQUEMENT A LA CARTE

tataki de saumon - plat 25
houmous pois chiches-betteraves rouges,
vinaigrette mangue-ananas-coriandre-menthe
graines de sésame, 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.

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

épaule d'agneau confite 23
petits pois menthe-oignons blancs-cébettes,
moutarde ail confit-échalote,
crumble aux herbes, jus corsé

cochon noir de Bigorre AOP 25
crémeux de patates douces,
crispy bacon-noisettes, légumes de saison,
jus réduit au poivre maniguette

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de bœuf charolais 27
purée de pommes de terre,
méli-mélo de légumes
aux morilles 30

bavette de boeuf Wagyu Australie 48
viande d'exception selon arrivage,

côte de cochon noir de Bigorre 32
viande d'exception selon arrivage,

ris de veau meunière 27
purée de pommes de terre,
méli-mélo de légumes

ris de veau aux morilles 30
pasta du moment, copeaux de parmesan

À LA CARTE

pour débuter

LES ENTRÉES

authentique 12
terrine de poisson, merlu & truite fumée,
épinards, herbes potagères, focaccia grillée,
oeufs de truite, mayonnaise wasabi

inspiration 12
tarte aux magrets fumés,
duxelle de champignons, graines de lin,
espuma au Noilly Prat

classique 20
terrine de foie gras de canard,
chutney figues-myrtilles-porto blanc,
briochette

découverte 20
tataki de saumon, graines de sésame,
houmous pois chiches-betteraves rouges,
vinaigrette mangue-ananas-coriandre-menthe

MENU

la pause 31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont diponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

inspiration
tarte aux magrets fumés,
duxelle de champignons, graines de lin,
espuma au Noilly Prat

authentique
terrine de poisson, merlu & truite fumée,
épinards, herbes potagères, focaccia grillée,
oeufs de truite, mayonnaise wasabi

PLATS AU CHOIX

épaule d'agneau confite
petits pois menthe-oignons blancs-cébettes,
moutarde ail confit-échalote,
crumble aux herbes, jus corsé

effiloché d'aile de raie bouclée
riche purée de pommes de terre,
câpres, persil, dés de tomates confites,
beurre meunière, croûtons dorés

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

MENU

gourmet 41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique
terrine de foie gras de canard,
chutney figues-myrtilles-porto blanc,
briochette

découverte
tataki de saumon, graines de sésame,
houmous pois chiches-betteraves rouges,
vinaigrette mangue-ananas-coriandre-menthe

PLATS AU CHOIX

cochon noir de Bigorre AOP
crémeux de patates douces,
crispy bacon-noisettes, légumes de saison,
jus réduit au poivre maniguette

dos de cabillaud
comme une bourride, légumes de saison,
moules, oeuf de caille, chapelure de pain grillé,
sabayon aïoli

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4