

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

panier gourmand 7

feuilletage, crème pâtissière, fraises fraîches,
confiture de fruits rouges, chantilly

panna cotta chocolat au lait 7

glaçage chocolat noir, caramel,
billes à la cacahuète, biscuit sablé

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,
spéculoos, rhum raisin, menthe-chocolat

les sorbets – citron, passion, fraise,
myrtille, pêche



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

brandade d'églefin 24

purée de pommes de terre,
quelques légumes aux herbes fraîches,
crème d'une marinière

filet de turbot meunière 28

crémeux céleris, coulis d'épinard,
légumes de l'instant,
vinaigrette tomates séchées

UNIQUEMENT A LA CARTE

carpaccio de saumon mariné 25

aux saveurs d'Asie (soja-sésame-gingembre)
frites, salade

sole meunière * 29

purée de pommes de terre,
farandole de légumes

RISOTTO & PATES

risotto à la truffe 26

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

paleron de boeuf confit 24

jus d'un bourguignon, champignons, carottes, lardons, oignons, pommes de terre ratte du Touquet

coronita de cochon 28

cochon Duroc de Batallé, caviar d'aubergines, poivrons grillés, jus corsé

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,

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 débiter

LES ENTRÉES

douceur 12

oeuf parfait cuisson basse température, déclinaison autour de l'asperge, croûtons dorés

inspiration 12

crème prise petits pois / menthe, mousse de truite fumée, toast campagnard

classique 20

terrines de foie gras de canard au porto-cognac, chutney exotique, gel passion briochette de notre boulanger

découverte 20

tartare de crevettes, pommes Granny Smith, huile d'olive-fenouil du « Moulin de Castelas », pointes de mayonnaise gingembre

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

douceur

12

oeuf parfait cuisson basse température,
déclinaison autour de l'asperge,
croûtons dorés

inspiration

12

crème prise petits pois / menthe,
mousse de truite fumée,
toast campagnard

PLATS AU CHOIX

paleron de boeuf confit

24

jus d'un bourguignon,
champignons, carottes, lardons, oignons,
pommes de terre ratte du Touquet

brandade d'églefin

24

purée de pommes de terre,
quelques légumes aux herbes fraîches,
crème d'une marinière

DESSERTS

au choix à la carte

7

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

À LA CARTE

classique

20

terrine de foie gras de canard au porto-cognac,
chutney de saison,
briochette de notre boulanger

découverte

20

tartare de crevettes, pommes Granny Smith,
huile d'olive-fenouil du « Moulin de Castelas »,
pointes de mayonnaise gingembre

PLATS AU CHOIX

coronita de cochon

28

cochon Duroc de Batallé,
caviar d'aubergines, poivrons grillés,
jus corsé

filet de turbot meunière

28

crémeux céleris, coulis d'épinard,
légumes de l'instant,
vinaigrette tomates séchées

DESSERTS

au choix à la carte

7

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4