

NOS SUGGESTIONS

## à la carte

### FROMAGES

**fromage blanc** 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

**assortiment de fromages affinés** 7,5

### DESSERTS

**fontainebleau** 7

mousse légère de fromage blanc,  
fruits de l'été, crumble, gel citron

**tarte mangue** 7

ganache chocolat blanc / basilic,  
compotée de mangue

**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](http://www.restaurantlapause.fr)

À LA CARTE

## à suivre...

### LES POISSONS

**risotto de calamars** 25  
tentacules de calamars ,  
risotto crémeux au parmesan,  
vièrge de légumes croquants

**cabillaud en bourride** 28  
soupe de poissons de roche & ses coquillages,  
pommes de terre vapeur, petits légumes,  
pointes d'aïoli, popcorn de sarrasin

### 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 & bleu d'Auvergne** 20

bœuf charolais France, olives, moutarde à l'ancienne, ciboulette, huile d'olive, crème de bleu d'Auvergne, frites, salade

#### **parmentier de boeuf confit** 24

purée pommes de terre / céleris, oignons frits, légumes de l'instant, jus corsé

#### **carré d'agneau servi rosé** 28

boulette d'agneau confite aux aromates, houmous de pois chiches aux épices, jus d'agneau au romarin

### 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

#### **soleil soleil** 12

ratatouille fraîche aux légumes du soleil, huile piment d'Espelette « Moulin de Castelas » crumble chorizo-parmesan, chantilly au thym

#### **douceur** 12

ceviche de dos d'églefin, crème coco / gingembre / citron vert copeaux de coco, pointes de mangue

#### **fraîcheur** 20

tartare de tomates aux herbes fraîches, stracciatella de burrata, bresaola de boeuf huile d'olive vertes des Baux-de-Provence

#### **découverte** 20

tataki de truite saumonée aux saveurs d'Asie, crémeux de betterave & ses pickles, huile condimentée concombre - ciboulette

M E N U

## la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

### **soleil soleil**

ratatouille fraîche aux légumes du soleil,  
huile piment d'Espelette « Moulin de Castelas »  
crumble chorizo-parmesan, chantilly au thym

### **douceur**

ceviche de dos d'églefin,  
crème coco / gingembre / citron vert  
copeaux de coco, pointes de mangue

PLATS AU CHOIX

### **parmentier de boeuf confit**

purée pommes de terre / céleris,  
oignons frits, légumes de l'instant,  
jus corsé

### **risotto de calamars**

tentacules de calamars ,  
risotto crémeux au parmesan,  
vierge de légumes croquants

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

### **fraîcheur**

tartare de tomates aux herbes fraîches,  
stracciatella de burrata, bresaola de boeuf  
huile d'olive vertes des Baux-de-Provence

### **découverte**

tataki de truite saumonée aux saveurs d'Asie,  
crémeux de betterave & ses pickles,  
huile condimentée concombre - ciboulette

PLATS AU CHOIX

### **carré d'agneau servi rosé**

boulette d'agneau confite aux aromates,  
houmous de pois chiches aux épices,  
jus d'agneau au romarin

### **cabillaud en bourride**

soupe de poissons de roche & ses coquillages,  
pommes de terre vapeur, petits légumes,  
pointes d'aïoli, popcorn de sarrasin

DESSERTS

### **au choix à la carte**

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4