NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

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

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

crème brûlée citron / thym 7
crème brûlée traditionnelle
infusée au citron & thym

forêt noire 7
génoise à l'alcool de kirsch, cerises amarena,
chocolat noir Weiss, chantilly

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,
rhum raisin, crème de marron
les sorbets — citron, passion, fraise,
framboise, clémentine

LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

dos d'églefin 24
déclinaison autour du chou,
purée / croquant / vinaigrette,
quelques herbes fraîches

filet de bar meunière 28
crémeux de potiron,
méli-mélo de carottes & butternut,
coulis carotte-orange- kumquat

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.

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

* SELON ARRIVAGE

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

échine de cochon confite 24
risotto noir vénéré, champignons rôtis, coulis ail / persil, toast aux saveurs des bois, jus de cochon

magret d'agneau servi rosé 28
pressé de pommes de terre, légumes de l'instant, jus spicy cacao

UNIQUEMENT À LA CARTE

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

faux filet de boeuf argentin 32
viande d'exception selon arrivage, sauce chimichurri

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 débuter

LES ENTRÉES

classique 12
oeuf parfait façon bourguignon, champignons, carottes, vin rouge & porto, lardons de cochon, croûtons dorés

tarte d'automne 12
tarte salée en fraicheur, coulis potiron, crémeux de champignons, pickles de giroles, quelques légumes d'automne

inspiration 20
tentacule de poulpe rôtie, crémeux de patate douce, gel pamplemousse, chips de vitelotte

tataki de boeuf 20
persillé d'Angus juste snacké & servi froid, marinade poivron / coriandre / échalote, pointes de crème d'ail

MENU
la pause 31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont diponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique
oeuf parfait façon bourguignon,
champignons, carottes, vin rouge & porto,
lardons de cochon, croûtons dorés

tarte d'automne
tarte salée en fraicheur, coulis potiron,
crémeux de champignons, pickles de giroles,
quelques légumes d'automne

PLATS AU CHOIX

échine de cochon confite
risotto noir vénéré, champignons rôtis,
coulis ail / persil, toast aux saveurs des bois,
jus de cochon

dos d'églefin
déclinaison autour du chou,
purée / croquant / vinaigrette,
quelques herbes fraîches

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

tataki de boeuf
persillé d'Angus juste snacké & servi froid,
marinade poivron / coriandre / échalote,
pointes de crème d'ail

inspiration
tentacule de poulpe rôtie,
crémeux de patate douce,
gel pamplemousse, chips de vitelotte

PLATS AU CHOIX

magret d'agneau servi rosé
pressé de pommes de terre,
légumes de l'instant,
jus spicy cacao

filet de bar meunière
crémeux de potiron,
méli-mélo de carottes & butternut,
coulis carotte-orange- kumquat

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4