

N O S   S U G G E S T I O N S

à la carte

FROMAGES

**fromage blanc** 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

**assortiment de fromages affinés** 7,5

DESSERTS

**tarte moelleuse chocolat** 7

insert financier noisette,  
mousse chocolat noir & praliné Weiss

**poire pochée au vin chaud** 7

mousse chocolat blanc / vanille,  
tuile de raviole

**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, nuty,  
rum raisin, pistache, crème de marron

les sorbets – citron, passion, fraise,  
framboise, clémentine, myrtille



LA PAUSE

RESTAURANT

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

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

**dos lieu noir**

22

risotto de petit épeautre du Velay,  
crémeux butternut au spigol,  
confit de mandarine, herbes fraîches

**filet de saumon grillé**

26

crémeux de céleris rôtis,  
oeuf de saumon, quelques légumes,  
vinaigrette de betterave en couleur

UNIQUEMENT A LA CARTE

**carpaccio de saumon mariné**

25

huile vierge citron vert & herbes fraîches,  
gel mangue, servi avec 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**

21

boeuf charolais France, frites, salade câpres, cornichons, échalotes, tabasco, moutarde, sauce worcestershire

#### **suprême volaille snacké**

22

purée de pommes de terre d'antan, crumble de marron, compotée d'oignons, jus de poulet rôti

#### **paleron de veau en fête**

28

pommes de terre râties rôties, légumes de l'instant, crème légère de foie gras & morilles

### UNIQUEMENT À LA CARTE

#### **filet de bœuf charolais**

28

purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes

#### **aux morilles**

31

#### **faux filet de bœuf argentin**

32

viande d'exception selon arrivage, sauce chimichurri

#### **bavette de bœuf Wagyu** Australie

48

viande d'exception selon arrivage,

#### **ris de veau meunière**

28

purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes

#### **ris de veau aux morilles**

31

pasta du moment, copeaux de parmesan

À LA CARTE

## pour débuter

### LES ENTRÉES

#### **inspiration**

12

panna cotta de courge, crème de chèvre, fines tranches de magret de canard fumé, graines & copeaux de courge

#### **douceur d'hiver**

12

velouté de chou-fleur Dubarry, chantilly à la truffe, croûtons dorés, huile de betterave rouge

#### **découverte**

20

gravlax de truite tonic !!!! gel à l'alcool de gin & schweppes tonic, zestes de citron, baies de genièvre

#### **classique**

20

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

M E N U

# la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

## ENTREES AU CHOIX

### **inspiration**

panna cotta de courge, crème de chèvre,  
fines tranches de magret de canard fumé,  
graines & copeaux de courge

### **douceur d'hiver**

velouté de chou-fleur Dubarry,  
chantilly à la truffe, croûtons dorés,  
huile de betterave rouge

## PLATS AU CHOIX

### **suprême volaille snacké**

purée de pommes de terre d'antan,  
crumble de marron, compotée d'oignons,  
jus de poulet rôti

### **dos de lieu noir**

risotto de petit épeautre du Velay,  
crémeux butternut au spigol,  
confit de mandarine, herbes fraîches

## DESSERTS

### **au choix à la carte**

M E N U

# gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

## ENTREES AU CHOIX

### **classique**

terrine de foie gras au porto & cognac,  
brioche de notre boulanger,  
chutney de saison

### **découverte**

gravlax de truite tonic !!!!  
gel à l'alcool de gin & schweppes tonic,  
zestes de citron, baies de genièvre

## PLATS AU CHOIX

### **paleron de veau en fête**

pommes de terre râties rôties,  
légumes de l'instant,  
crème légère de foie gras & morilles

### **filet de saumon grillé**

crémeux de céleris rôtis,  
oeuf de saumon, quelques légumes,  
vinaigrette de betterave en couleur

## DESSERTS

### **au choix à la carte**