

NOS SUGGESTIONS

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,
rhum raisin, pistache, crème de marron

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



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

dos lieu noir 22

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

filet de saumon grillé 26

crèmeux 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 rattes 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 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 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 débiter

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

terriner 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,
crèmeux 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

terrinerie de foie gras au porto & cognac,
briochette 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 rattes rôties,
légumes de l'instant,
crème légère de foie gras & morilles

filet de saumon grillé

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

DESSERTS

au choix à la carte