

NOS SUGGESTIONS

## à la carte

### FROMAGES

**fromage blanc** 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

**assortiment de fromages affinés** 7,5

### DESSERTS

**la goutte liégeoise** 7

mousse légère chocolat lait, chantilly, gel cacao

**mini-beignets à la fraise** 7

compotée de fraise, mousse cardamome-citron

**les suggestions du moment** 7

selon l'inspiration du pâtissier

### glaces ou sorbets

1, 2 OU 3 BOULES

3,5/5/6,5

les glaces – vanille, chocolat, nuty,

rhum raisin, caramel, cookie

les sorbets – citron, passion, fraise, cassis,

mirabelle, abricot romarin, orange sanguine



LA PAUSE  
RESTAURANT

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

À LA CARTE

## à suivre...

### LES POISSONS

**dos d'églefin nacré** 22

pommes de terre rattes du Touquet,  
légumes de l'instant, câpres frits,  
sabayon vin blanc-citron

**filet de turbot meunière** 28

crème d'asperges & petits pois,  
huile vierge d'herbes fraîches,  
quelques gouttes de gel citron

### UNIQUEMENT A LA CARTE

**gravlax de truite version plat** 25

huile vierge aux saveurs exotiques  
passion, ananas, citron, coriandre  
frites, pousses de 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** 21

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

#### **faux-filet de veau juste snacké** 24

gâteau de pommes de terre à la noisette, poêlée de haricots verts, sauce aux trois poivres

#### **magret d'agneau servi rosé** 27

pressé de pommes de terre, méli-mélo de légumes de saison, jus corsé

### UNIQUEMENT À LA CARTE

#### **filet de bœuf Charolais** 28

purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes

#### **aux morilles** 31

#### **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

#### **réminiscence** 12

poulet / mayonnaise en fraîcheur, fines tranches de poulet rôti, mayo curry, croûtons, pickles, noisettes torréfiées

#### **inspiration** 12

tartare de tentacules d'encornet, huile d'olive / courgette / échalote / ciboulette, crème de courgettes jaunes au basilic

#### **découverte** 20

dés de gravlax de saumon, asperges de saison rôties, stracciatella de burrata / menthe & aromates

#### **classique** 20

terrines 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

À LA CARTE

### **réminiscence**

12

poulet / mayonnaise en fraîcheur,  
fines tranches de poulet rôti, mayo curry,  
croûtons, pickles, noisettes torréfiées

### **inspiration**

12

tartare de tentacules d'encornet,  
huile d'olive / courgette / échalote / ciboulette,  
crème de courgettes jaunes au basilic

PLATS AU CHOIX

### **faux-filet de veau juste snacké**

24

gâteau de pommes de terre à la noisette,  
poêlée de haricots verts,  
sauce aux trois poivres

### **dos d'églefin nacré**

22

pommes de terre rattes du Touquet,  
légumes de l'instant, câpres frits,  
sabayon vin blanc-citron

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

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

### **découverte**

20

dés de gravlax de saumon,  
asperges de saison rôties,  
stracciatella de burrata / menthe & aromates

PLATS AU CHOIX

### **magret d'agneau servi rosé**

27

pressé de pommes de terre,  
méli-mélo de légumes de saison,  
jus corsé

### **filet de turbot meunière**

28

crème d'asperges & petits pois,  
huile vierge d'herbes fraîches,  
quelques gouttes de gel citron

DESSERTS

### **au choix à la carte**

7

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4