

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

fraîcheur de pêche 7

déclinaison autour de la pêche, chantilly miel

la vanille & la fraise 7

le mariage de raison

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, pêche



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

pavé de merlu 23
crèmeux de courgettes & fenouil confit,
graines d'amarante soufflées,
pesto de basilic

filet de bar grillé 27
légumes ratatouille, tomate, poivron, aubergine
huile vierge aux légumes du soleil,
quelques croûtons dorés

UNIQUEMENT A LA CARTE

gravlax de truite 26
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 aux 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 - saveur d'été 21

huile vierge aux 2 tomates & estragon,
bœuf charolais France, frites, salade

échine de cochon confite 23

écrasé de pommes de terre à l'estragon,
méli-mélo de légumes de saison,
jus moutarde à l'ancienne

quasi de veau servi rosé 27

déclinaison de carottes, purée/sautées/gel
savoureuses pommes dauphines,
jus de viande 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

découverte 12

île flottante salée,
gaspacho de petits pois, menthe & ricotta
pois croquants, poudre de lard séché

inspiration 12

ceviche d'espadon, huile d'olive parfumée,
tartare de tomates de saison,
pop-corn de sarrasin

comme une aioli 20

dos de cabillaud en fraîcheur,
mayonnaise aioli, pickles de légumes,
crème d'artichaut

classique 20

carpaccio de tomates colorées,
pétales de jambon ibérique, espuma de burrata,
crème de balsamique aux fruits rouges

EN VERSION PLAT 25

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

découverte

12

île flottante salée,
gaspacho de petits pois, menthe & ricotta
pois croquants, poudre lard séché

inspiration

12

ceviche d'espadon, huile olive parfumée,
tartare de tomates de saison,
pop-corn de sarrasin

PLATS AU CHOIX

échine de cochon confite

23

écrasé de pommes de terre à l'estragon,
méli-mélo de légumes de saison,
jus moutarde à l'ancienne

pavé de merlu

23

crémeux de courgettes & fenouil confit,
graines d'amarante soufflées,
pesto de basilic

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

carpaccio de tomates colorées,
pétales de jambon ibérique, espuma de burrata,
crème de balsamique aux fruits rouges

comme une aïoli..

20

dos de cabillaud en fraîcheur,
mayonnaise aïoli, pickles de légumes,
crème d'artichaut

PLATS AU CHOIX

quasi de veau servi rosé

27

déclinaison de carottes, purée/sautées/gel
savoureuses pommes dauphines,
jus de viande corsé

filet de bar grillé

27

légumes ratatouille, tomate, poivron, aubergine
huile vierge aux légumes du soleil,
quelques croûtons dorés

DESSERTS

au choix à la carte

7

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4