NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

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

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

gourmandise de chocolat blanc 7
sablé, panna cotta, caramel, cacahuète

Mont-Blanc à la vanille 7
crème de marrons, mousse vanille, meringue

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, nutty, noisette, rhum raisin, cookie, spéculoos
les sorbets — citron, passion, fraise, clémentine, cassis, pomme verte

LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

tentacules d'encornets 22
sautés en persillade, pickles de légumes
risotto crémeux au parmesan,
coulis de betteraves rouges

dos de cabillaud 27
crémeux de choux-fleur, légumes de l'instant,
sabayon doré aux coquillages,
éclats de noisettes torréfiées

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 29
riz carnaroli, copeaux grana padano,
truffes de saison

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 aux champignons 21
noisettes, ail, vinaigre xérès,
bœuf charolais France, frites, salade

parmentier de boeuf braisé 22
purée de panais & ses chips,
crumble de châtaignes,
jus corsé à la truffe

suprême de chapon 27
crème aux morilles, gel vin jaune,
pommes de terre rattes du Touquet,
quelques légumes

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de bœuf 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 débuter

LES ENTRÉES

inspiration 12
oeuf parfait, cuisson à 64°C,
cardons rôtis & son jus à la moelle,
toast de pain grillé

douceur 12
crevettes saisies à la poêle,
velouté de patates douces à la noix de coco,
croûtons de pain d'épices

brioche perdue salée 20
gravlax de truite à l'aneth,
guacamole & ses lamelles d'avocat,
pickles de légumes

classique 20
terrine de foie gras au porto & cognac,
briochette moelleuse,
chutney de saison

MENU

la pause 31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

inspiration
oeuf parfait, cuisson à 64°C,
cardons rôtis & son jus à la moëlle,
toast de pain grillé

douceur
crevettes saisies à la poêle,
velouté de patates douces à la noix de coco,
croûtons de pain d'épices

PLATS AU CHOIX

parmentier de boeuf braisé
purée de panais & ses chips,
crumble de châtaignes,
jus corsé à la truffe

tentacules d'encornets
sautés en persillade, pickles de légumes
risotto crémeux au parmesan,
coulis de betteraves rouges

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

classique
terrine de foie gras au porto & cognac,
briochette moelleuse,
chutney de saison

brioche perdue salée
gravlax de truite à l'aneth,
guacamole & ses lamelles d'avocat,
pickles de légumes

PLATS AU CHOIX

suprême de chapon
crème aux morilles, gel vin jaune,
pommes de terre rattes du Touquet,
quelques légumes

dos de cabillaud
crémeux de choux-fleur, légumes de l'instant,
sabayon doré aux coquillages,
éclats de noisettes torréfiées

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4