

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

souvenir d'enfance 7

riz au lait, pommes caramélisées, pain d'épices

panna cotta en fête... 7

panna cotta chocolat blanc-noisette, praliné,
chouchou cacahuète, tuile de caramel

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, yaourt, nutella,
spéculoos, rhum raisin, menthe-chocolat

les sorbets – citron, passion, fraise,
myrtille, pêche



LA PAUSE
RESTAURANT

www.restaurantlapause.fr

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

filet de saumon grillé 24
assaisonné à la clémentine,
risotto de lentilles corail aux épices « spigol »,
petits légumes de saison

dos de cabillaud nacré 26
huile d'olives noires « moulin de Castelas »
crémeux de potiron, dés de butternut,
coquillages, crumble parmesan/noisette/épice

UNIQUEMENT A LA CARTE

tatare de saumon - plat 25
huile d'olive, ciboulette, échalotes, edamame,
crémeux potimarron, chips de butternut,
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.**

À LA CARTE

à suivre...

LES VIANDES

tartare de boeuf à l'italienne 20

boeuf charolais France, olives, cébette, parmesan, pommes de terre frites, salade

magret de canard servi rosé 24

purée de patates douces, mélange de légumes d'hiver, jus aux saveurs de vin chaud

quasi de veau aux morilles 26

rattes du Touquet rôties, méli-mélo de carottes glacées, morilles en crème

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de boeuf charolais 27

purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes

aux morilles 30

bavette de boeuf Wagyu Australie 48

viande d'exception selon arrivage,

ris de veau meunière 27

purée de pommes de terre, méli-mélo de légumes

ris de veau aux morilles 30

pasta du moment, copeaux de parmesan

À LA CARTE

pour débiter

LES ENTRÉES

douceur d'hiver 12

oeuf parfait 64 °C, velouté de céleri, éclats de châtaignes, poudre de pain d'épices

inspiration 12

fruits de mer en escabèche, chantilly de hareng fumé, rillettes de poisson, croûtons dorés

classique 20

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

festif 20

queue de homard rôtie, embeurrée de chou, croustillant, bouillon d'une bisque de crustacés

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

douceur

oeuf parfait 64 °C,
velouté de céleri, éclats de châtaignes,
poudre de pain d'épices

inspiration

fruits de mer en escabèche,
chantilly de hareng fumé,
rillettes de poisson, croûtons dorés

PLATS AU CHOIX

magret de canard servi rosé

purée de patates douces,
mélange de légumes d'hiver,
jus aux saveurs de vin chaud

filet de saumon grillé

assaisonné à la clémentine,
risotto de lentilles corail aux épices « spigol »,
petits légumes de saison

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

terrines de foie gras de canard au porto-cognac,
chutney de saison, gel porto,
briochette de notre boulanger

festif

queue de homard rôtie,
embeurrée de chou, croustillant,
bouillon d'une bisque de crustacés

PLATS AU CHOIX

quasi de veau aux morilles

rattes du Touquet rôties,
méli-mélo de carottes glacées,
morilles en crème

dos de cabillaud nacré

huile d'olive noire « moulin de Castelas »
crémeux de potiron, dés de butternut,
coquillages, crumble parmesan/noisette/épice

DESSERTS

au choix à la carte