

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

madeleines au miel, confiture de citron,
mousse chocolat blanc-vanille

tarte chocolat / pommes 7

mousse chocolat noir Weiss ébène 72%,
pommes Granny Smith **flambées au Calvados**

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, 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 lingue meunière 24
royale d'épinards,
légumes de l'instant,
crème légère à l'anis étoilé

pavé de bar 27
confit d'échalotes au vin rouge,
purée haricots blancs,
réduction de jus de viande

UNIQUEMENT A LA CARTE

carpaccio de saumon mariné 25
aux saveurs d'Asie (soja-sésame-gingembre)
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 à l'italienne 20

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

mignon de cochon 24

polenta crémeuse au bleu d'Auvergne, endives confites au piment d'Espelette, noix concassées, jus corsé

souris d'agneau confite 27

rattes du Touquet rôties, méli-mélo de légumes, jus infusé au thym

UNIQUEMENT À LA CARTE

filet de bœuf 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

velouté de carottes-citronnelle crevettes sautées au curcuma, coulis calamansi, quinoa frit

découverte 12

tarte au magret de boeuf séché, crème légère de choux-fleurs, pickles de légumes

classique 20

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

inspiration 20

Saint-Jacques snackées, crémeux potirarron, poire caramélisée, éclats de noisettes

M E N U

la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

découverte

tarte au magret de boeuf séché,
crème légère de choux-fleurs,
pickles de légumes

douceur d'hiver

velouté de carottes-citronnelle
crevettes sautées au curcuma,
coulis calamansi, quinoa frit

PLATS AU CHOIX

mignon de cochon

polenta crémeuse au bleu d'Auvergne,
endives confites au piment d'Espelette,
noix concassées, jus corsé

filet de lingue meunière

royale d'épinards,
légumes de l'instant,
crème légère à l'anis étoilé

DESSERTS

au choix à la carte

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

classique

terrine de foie gras de canard au porto-cognac,
chutney exotique, gel passion
briochette de notre boulanger

inspiration

Saint-Jacques snackées,
crémeux potimarron, poires caramélisées,
éclats de noisettes

PLATS AU CHOIX

souris d'agneau confite

rattes du Touquet rôties,
méli-mélo de légumes,
jus infusé au thym

pavé de bar

confit d'échalotes au vin rouge,
purée haricots blancs,
réduction de jus de viande

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT

+4