

La Pause

RESTAURANT

Tous les midis

LA PAUSE DU JOUR... 22€

Tous les midis du mardi au vendredi (Hors jours fériés)
Le plat ou le burger du moment de notre chef Clément
& un verre de vin ou soft ou une bière 25 cl au choix.
(Voir chef de rang)

APÉRITIF À PARTAGER

PLANCHE DU MOMENT (2/3 personnes) charcuterie, Comté affiné, jambon blanc aux herbes, coppa, jambon Serrano et terrine de *Bigorre*... **24€**

« **LA BOURRICHE** » 3 huîtres n°2 d'Isigny et leur **verre de vin blanc** du moment... **16€**

4 NEMS DE POULET MAISON sauce sweet chili... **15€**

LE COIN DE L'ÉCAILLER

3 HUÎTRES N° 2 D'ISIGNY et leur verre de vin blanc du moment... **16€**

HUÎTRES D'ISIGNY N° 2 Par 6 : **21€** Par 9 : **28€** Par 12 : **35€**

LES ENTRÉES

FOIE GRAS MARBRÉ DE CANARD MAISON, chutney de figues... **21€**

SAUMON FUMÉ *maison*, crème d'herbes, ricotta citronnée... **19€**

TATAKI DE THON ROUGE, sauce teriyaki, poireau grillé... **16€**

ŒUF POCHÉ, déclinaison de champignons de saison, huile de noisette... **11€**

OS À MOËLLE GRATINÉ aux aromates et ses toasts... **13€**

*Ici,
tout est fait
maison par notre
chef Clément et
son équipe !*

ENTRE AMIS

CÔTE DE BŒUF PERSILLÉE "Sélection Lesage" (2 pers, environ 1,2 kg) sauce et garniture au choix... **85€**

CÔTÉ TERRE

POITRINE DE PORC MARINÉE AU SIROP D'ÉRABLE

cuite basse température, pommes de terre grenaille et carottes d'hiver ... **19€**

NOTRE TARTARE DE BŒUF (CHAROLAIS) AU COUTEAU, préparé devant vous, frites fraîches... **24€**

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ *Halstein*, pesto, pignons de pin, frites fraîches... **25€**

PAVÉ CHEVILLARD (250g), pressé de pomme de terre, poêlée de champignons du moment... **33€**

BAVETTE HEREFORD, oignons caramélisés, sauce chimichurri... **25€**

RIS DE VEAU RÔTI, ravioles forestières, sauce ail fumé... **37€**

CÔTÉ MER

FILETS DE MAQUEREAUX « PETIT BATEAU » FAÇON AÏOLI, jus aux coquillages... **21€**

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, risotto de quinoa, chou-fleur et cacahuètes... **26€**

SAINT JACQUES RÔTIES, déclinaison de courges, émulsion citronnée, riz pilaf... **29€**

CÔTÉ JARDIN

DÉCLINAISON DE COURGES et praliné à la graine de courge... **17€**

ACCOMPAGNEMENTS : Frites fraîches, purée maison, pommes de terre grenaille, légumes du moment, salade. **ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE** : +3€

SAUCE MAISON SUPPLÉMENTAIRE : +2,50€ Poivre, crème champignons, béarnaise et mayonnaise maison.

SAUCE HEINZ EN POT : +1,80€/pot ketchup, moutarde, mayonnaise.

La Pause

RESTAURANT

Nos jours d'ouverture évoluent !

Nous avons le plaisir de vous accueillir
du **mardi au vendredi midi et soir, ainsi que le samedi soir
et le dimanche midi.**

Le restaurant est désormais fermé le samedi midi, le dimanche soir
et le lundi toute la journée (Sauf demande de privatisation).

Au plaisir de vous retrouver !

LA PAUSE DOUCEUR

Notre dessert à partager pour deux personnes, à commander en début de repas

PARIS-BREST... 11€ par pers.

PAVLOVA aux fruits exotiques... **9€**

TARTE CITRON déstructurée... **9€**

TARTELETTE GIANDUJA CHOCOLAT NOISETTE et ganache vanille de Madagascar... **11€**

FINGER CHOCOLAT noir et blanc... **10€**

OMELETTE NORVÉGIENNE flambée ou chocolat chaud maison... **11€**

LA PAUSE CAFÉ & ses gourmandises... **11€**

LA PAUSE CHAMPAGNE & ses gourmandises... **17€**

LA PAUSE IRISH & ses gourmandises... **17€**

LA PAUSE GLACÉE

DAME BLANCHE crème glacée vanille Bourbon, sauce chocolat chaud, chantilly onctueuse maison et amandes torréfiées... **9€**

COMME UN BUENO glace chocolat noisette, Gavotte et pralin, sauce chocolat... **10€**

LE CRUMBLE glace caramel et caramel fermier, compote de pommes... **11€**

LE COLONEL sorbet citron et vodka... **11€**

Les Menus

LA PAUSE EN 2 TEMPS

Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉE/PLAT... 31€

PLAT/DESSERT... 29€

LA PAUSE EN 3 TEMPS

Du lundi au dimanche midi et soir (hors jours fériés)

ENTRÉE/PLAT/DESSERT... 41€

ENTRÉES au choix

Os à moëlle gratiné aux aromates et ses toasts

3 huîtres N°2 d'ISIGNY

Œuf poché, déclinaison de champignons de saison, huile de noisette

PLATS au choix

Filets de maquereaux « petit bateau » façon aioli, jus aux coquillages

Burger du moment, frites fraîches

Bavette Hereford, oignons caramélisés, sauce chimichurri

DESSERTS au choix

Omelette norvégienne flambée ou chocolat chaud maison

Tarte citron déstructurée

MENU DES PETITS CHEFS

(- de 11 ans uniquement, voir chef de rang)... **14€**

Petite pièce de bœuf ou poisson du jour + un verre de coca ou ice tea ou limonade + boule de glace

*Découvrez aussi
nos 3 autres établissements*



Grand Place - Béthune **03 61 09 13 83**



Grand Place - Béthune **03 61 09 17 68**



2 Rue de la Faïencerie, 62400 Béthune
03 21 63 13 21

Création : www.wouldlike.fr Impression : Bureau Vallée Béthune - PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS, EXIGEZ VOTRE TICKET. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les chèques ne sont pas acceptés. Etablissement placé sous vidéosurveillance pour la sécurité des personnes et des biens. Les images sont conservées pendant un mois et peuvent être visionnées, en cas d'incident, par le personnel de La Pause et par les forces de l'ordre. Pour exercer vos droits Informatique et Libertés, notamment votre droit d'accès aux images qui vous concernent, ou pour toute information sur ce dispositif, vous pouvez contacter le chef d'établissement en écrivant à direction@lapausebruy.com ou à l'adresse postale suivante : 2049 rue de la libération 62700 Bruay-la-buissière