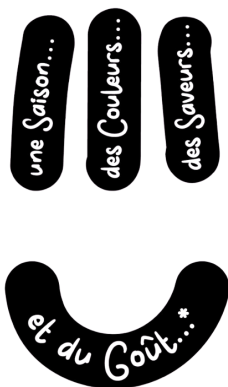


Pausy Restaurant



Dès que vous entrez chez nous, vous ressentez une ambiance chaleureuse et authentique.

Nous cuisinons des **produits locaux, frais et de saison** (non exclusif) pour mettre en valeur notre terroir.

Des plats délicieux qui éveillent vos sens,
le tout dans une **démarche éco-responsable**.

***regarder, sentir, toucher, déguster et sourire...**

Nous sommes heureux de collaborer avec des producteurs locaux :

Pour nos frites fraîches : **Fraich'leg**

Zone d'aménagement concerté Montignette, 80260 Villers-Bocage

Pour nos fromages/laitages : **La FermOgout**

16 ham Petit Cagny, 80680 Saint Fuscien

Pour notre Pain : **Les Boulangeries Cerise**

à Glisy (80440)

Le Marché au Pain

Poulainville (80260)

Pour notre bière Bracine : **La brasserie Anosteké** (Meilleure triple du monde 2023) et toutes les variantes d'Anosteké

425 Rue André Plockyn, 59173 Blaringhem

Pour notre café : **Le Torréfacteur Proqua**

9 rue Victor Hugo, 62200 Boulogne-sur-Mer

Pour notre Cidre Bio à la pression : **La maison MAURET**

Rue de Lille, 59242 Cappelle-en-Pévèle

Pour notre Champagne Blanc de Blanc : **La maison MAZARUS**

72 rue des Jacobins, 80000 AMIENS

Pour notre miel : **Nos abeilles qui produisent sur place**

Origine des viandes Bovines : Exclusivement Française

Origine de la volaille : UE



Clef Verte



Nous sommes particulièrement sensibles aux conditions de travaux de nos équipes et de l'impact de nos activités sur l'environnement. Découvrez nos actions concrètes sur notre site internet <https://www.positive-place.fr/fr/> à l'onglet « RSE In Progress » Notre hôtel est labélisé Clef Verte depuis 2024.



APÉRITIFS



- Kir cassis, pêche, mûre ou rhubarbe (10cl) 4,90
- Kir Royal cassis, pêche, mûre ou rhubarbe(10cl 11,90
- Ricard/Pastis (2cl) 4,90
- Martini rouge ou blanc (6cl) 4,90
- Pineau Blanc (6cl) La Chevalière 6,10
- Américano maison (12cl) 9,90
- Whisky Cutty Sark 7,90
- Whisky J.Walker Black Label 10,90
- Bourbon Jack Daniel's/Jack Daniel's 10,90
- Gin Bombay 7,90
- Gin Citadelle 10,90
- Rhum Baccardi Carta de Oro 7,90
- Rhum Don Papa 12,90
- Vodka Wyborowa (4cl) 7,90
- Vodka Belvedere (4cl) 11,90

CIDRE MAURET BRUT BIO à la Pression

25 cl : 4€90 33 cl : 6€40 50 cl : 7€70

CHAMPAGNES

- Mazarus Blanc de Blanc coupe 12cl 9,90
- Mazarus Blanc de Blanc Bouteille 75cl 59,00

Supplément Soft ou jus : 2,50



COCKTAILS (18cl)



- Mojito..... 9,90
- Spritz..... 9,90
- Cosmopolitan: Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert 9,90
- Kiwi Colada : Rhum, sirop de coco et kiwi, jus ananas..... 9,90
- Long island iced tea : Rhum, vodka, gin, tequila, triple sec, coca, jus de citron..... 11,90

SANS ALCOOL

- Brasil : Sirop de mangue, Coco, Jus ananas, Maracuja..... 8,90
- Choupy : Sirop de pomme et cassis, Jus Ananas et Cranberry..... 8,90

BOISSONS

- St Amand 1L..... 4,90
- St Amand plate ou gazeuse 0,5L..... 3,00
- St Amand gazeuse 1L..... 4,90
- Perrier 33cl..... 4,90
- Jus Granini orange, ananas, abricot, pomme, tomate..... 4,90
- Orangina, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Oasis (25cl) 4,90
- Coca Cola, Coca Cola cherry, Coca Cola Zero (33cl)..... 4,90
- Diabolo (33cl) parfums au choix 3,90
- Fuzetea 25cl : Pêche ou Citron menthe..... 4,90



BIÈRES PRESSIONS



BIERES de SPECIALITES des HAUTS DE FRANCE

- **Cadette**

Notes de fruits tropicaux, d'agrumes et de fruits blancs.

Alc. : 4,6% Vol.

25 cl : 4,40€ 33 cl : 5,50€ 50c cl : 7,10€

- **Bracine** (Élue meilleure bière triple du Monde 2023)

Arômes fruités et une touche de miellée.

Alc. : 9% Vol.

25 cl : 5,30€ 33 cl : 6,70€ 50c cl : 8,10€

- **Anosteké IPA**

Arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée.

Alc. : 6,00%

25 cl : 5,30€ 33 cl : 6,70€ 50c cl : 8,10€

- **Anosteké Ambrée**

Bière ambrée chaleureuse et gourmande idéale pour accompagner notre carbonnade Flamande cuite avec cette savoureuse bière de caractère.

Alc. : 8,00% Vol.

25 cl : 5,30€ 33 cl : 6,70€ 50c cl : 8,10€

- **Anosteké Neipa**

Note fruit tropical, le citrus, les agrumes.

Alc. : en moyenne 6% Vol.

25 cl : 5,30€ 33 cl : 6,70€ 50c cl : 8,10€



BIÈRES BOUTEILLES (33cl)



BIERES de SPECIALITES des HAUTS DE FRANCE

- **Quentovic Triple (8°)** 6,10
Vous trouverez des arômes de matte, sucre candy et de caramel

- **Quentovic Ambrée (6°)** 6,10
Cette ambrée est légère avec des notes de caramel et de fruits secs

- **Quentovic Blanche (5.6 °)** 6,10
Cette bière possède une pointe d'amertume et acidulée et des notes épicées typiques des bières blanches

- **Quentovic Tourbée (6°)** 6,30
Cette bière équilibrée qui est à découvrir impérativement, vous offrant des notes subtiles de tourbe

- **Quentovic Brune (8°)** 6,30
Cette bière possède les saveurs habituelles des bières brunes belges, mais avec une faible sucrosité

- **Goudale Rhum finish (7°)** 6,30
Une amertume soutenue en bouche qui s'équilibre avec les notes caramel et vanillée issues des tanins du chêne infusé

- **PVL triple (8.5°)** 7,50
Retrouvez les 3 malts blonds et torréfiés et 3 houblons des Flandres parfaitement combinés

- **PVL Grand Cru (10°) STYLE Strong Ale** 7,90
Bière avec 5 variétés de houblons qui laissent éclater en bouche des saveurs de raisin blanc, d'ananas ou encore de fleurs et d'épices



LES ENTRÉES



• Le Plateau de charcuterie : Jambon cru, terrine de campagne, rondelles de saucisson et de chorizo

Petite : 14,50 Grande : 28,00

• La Terrine de campagne 7,50

• Tartelette au Maroilles  7,50

• La Ficelle des Hortillonnages 9,50

Crêpe maison, fromage Rollot, jambon, poireaux,
enrobée de sa crème fromagère

• Œufs poché  8,90

Sauce Morilles

• Tataki de Thon 9,90

Jeunes pousses

• Saumon fumé 10,50

Crème à l'aneth et toasts




Végétarien




LES PLATS




- **Tartare du chef**..... 17,90

- **Salade César (Disponible en )** 15,90
Salade, poulet rôti, tomates séchées, oignons rouge,
copeaux de Saint Fuscien, sauce César

- **Carbonnade Flamande** 15,90
A la bière artisanale

- **Bol de Pain**  19,90
Fondue de fromage "T'chot Biloute" dans sa boule de pain aux
figues gratinée au miel

- **Burger Pausy (Disponible en )** Simple 17,90
Buns frais, steak 150g, fromage St Fuscien Double 22,90
façon raclette, lard et notre fameuse sauce Burger

- **Smash Burger**..... 17,90
Steak « fracassé » sur plancha, sauce Burger, lard et cheddar

- **La pièce du boucher**..... 17,90
À l'échalote

- **L'Entrecôte**..... 23,90
Sauce aux 5 baies, garnitures au choix

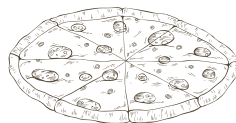




- **La côte de bœuf 1Kg à partager** 59,90
- **Filet de Volaille.....** 17,90
Caramélisé au miel
- **La Ficelle des Hortillonnages.....** 16,90
Crêpe maison, fromage Rollot, jambon, poireaux,
enrobée de sa crème fromagère
- **Linguines Pausy ** 15,90
Aubergines et courgettes à la tomate
- **Tataki de thon.....** 17,90
Jeunes pousses
- **Pavé de Saumon.....** 17,90
Sauce vierge
- **Moules Marinières ** 16,50
Vin Blanc, oignons, céleri et persil plat
- **Moules à la crème ** 17,90
Crème de St Fuscien

Garnitures : Riz parfumé, frites fraîches, pomme de terre au four,
haricots verts, linguines

LES PIZZAS



- **Margherita**  9,90
Sauce tomate, mozzarella, origan
- **Reïna** 12,90
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan
- **4 Formaggi**  14,90
Base crème, mozzarella, ricotta, roquefort, chèvre
- **Capriccioso**  14,90
Sauce tomates, mozzarella, aubergines, courgettes, cœur d'artichaut, origan
- **Etna** 15,90
Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, merguez, chorizo, origan
- **Pausy**  15,90
Base crème, sauce tomate, Chèvre, mozzarella, origan, miel de nos ruches
- **Calzone** 15,90
Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, oeuf
- **Pizza du mois** 16,90

Supplément(s) 1,50€ : Mozzarella, oeuf, champignons, jambon, merguez, chèvre, ricotta, roquefort

LES DESSERTS



- **Assiette de fromages** 6,90
3 fromages de Ch'nord
- **Fromage blanc de la FermOgout** 6,90
Miel de nos ruches
- **Mousse au chocolat maison** 6,90
Avec ses éclats de pralins
- **Crème Brûlée maison à la vanille** 7,90
- **Tiramisu maison** 7,90
Biscuits boudoir au café Proqua, marsala
- **Pannacotta maison** 7,90
Caramel au beurre salé
- **Riz au lait de la FermOgout** 6,90
Sauce caramel
- **Dame Blanche** 7,90
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
- **Coupe Mystère** 9,90
Glace vanille et caramel, meringue, pralins, sauce caramel au
beurre salée et chantilly
- **Café gourmand** 7,90
Triologie de desserts maison



LES MENUS



MENU EXPRESS MIDI

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour 12,90

Plat du jour + Café gourmand 15,90



FORMULES

• Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,90

• Entrée + Plat + Dessert 25,90

Parmi notre sélection :

Entrées

- Terrine de campagne
- Tartelette maroilles 
- Oeufs mayonnaises 

Plats

- Pièce du boucher
- Carbonnade flamande
- Moules Marinières 
- Filet de volaille

Desserts

- Riz au lait
- Mousse au chocolat
- Café gourmand

 Végétarien



MENU ENFANT (9,90)

(JUSQU'À 12 ANS)



Plat + Dessert + Boisson

Plats

- Burger
- Steak haché
- Nuggets
- Pavé de Saumon

Desserts

- Pirulo tropical
- Smarties Pop up
- Mousse au chocolat maison
- Fromage blanc : au miel ou au sucre.

Boissons

- Une boisson au choix parmi 25cl
- Jus
- Soft

VINS



BLANCS

- **Chardonnay l'Orangerie**, Languedoc Roussillon IGP Pays d'OC

Verre 15cl : 4,90€ 50cl : 15,20€ btlle 75cl : 22,90€

- **UBY n°3**, Sauvignon IGP côte de Gascogne

Verre 15cl : 4,90€ 50cl : 15,20€ btlle 75cl : 25,90€

- **Riesling Hunawihr**, AOP Alsace.

Verre 15cl : 5,20€ 50cl : 17,40€ btlle 75cl : 22,90€

ROUGE

- **Les Beaux Gosses**, AOP Côte du Rhone.

Verre 15cl : 4,90€ 50cl : 16,90€ btlle 75cl : 25,20€

- **Pardon & Fils**, AOP Brouilly

Verre 15cl : 6,10€ 50cl : 18,40€ btlle 75cl : 29,60€

- **Les Longes**, AOP Saumur Champigny

Verre 15cl : 4,10€ 50cl : 14,90€ btlle 75cl : 23,80€

NOTRE SELECTION

- **Château GUIBEAU**, Pépita Bio 2021 Castillon Côtes de Bordeaux
(sans sulfite)

Verre 15cl : 4,10€ 50cl : 18,40€ btlle 75cl : 29,60€

- **Château GUIBOT**, La Fourveille Bio 2019 AOC Puisseguin St Emillion

btlle 75cl : 44,90€

- **Bouchard**, AOP Bourgogne Haute Côte de Beaune

btlle 75cl : 39,90€

ROSÉS

- **Provence Masterel**, AOP Côte de Provence

Verre 15cl : 4,10€ 50cl : 13,90€ btlle 75cl : 21,50€

- **Gris Blanc**, IGP Pays d'OC

Verre 15cl : 4,30€ 50cl : 14,20€ btlle 75cl : 23,20€



CAFÉS ET DIGESTIFS



Cafés

- Café Expresso/ Décaféiné..... 2,00
- Double Expresso/ Double Décaféiné..... 3,50
- Café noisette..... 2,30
- Grand Café Crème..... 3,80
- Cappuccino..... 3,80
- Irish Coffee..... 8,90

Thés/ Infusions

- Différents parfums..... 4,50

Digestifs

- Eau de Vie de Bière (4cl)..... 6,90
- Cognac Courvoisier (4cl)..... 11,90
- Cognac XO La Chevalerie (4cl)..... 11,90
- Cognac XO Extra La Chevalerie (4cl)..... 13,90
- Liqueur de miel à base de Cognac - Lady Bee, la Chevalerie
(4cl)..... 11,90
Un goût exceptionnel pour cette liqueur élaborée avec nos amis les abeilles !
- Veille Prune de Souillac (4cl)..... 11,90
- G27 (4cl) 6,90
- Baileys (4cl)..... 6,90
- Limoncello (4cl)..... 4,90
- Amaretto (4cl) 6,90

