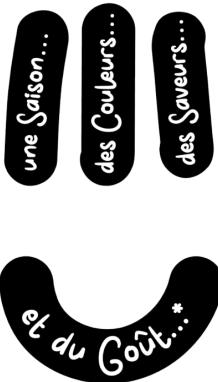


# Pausy Restaurant



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**



Nous sommes particulièrement sensibles aux conditions de travail 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 labellisé 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 (Élumeilleure 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 sucrorité

### • **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 ✓)** 17,90
- Simple 17,90
- Double 22,90
- Buns frais, steak 150g, fromage St Fuscien 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

✓ Végétarien



# 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

 Végétarien



# 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'Orangeraie, 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 Rhône.**  
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 Emilion**  
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

