

# 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





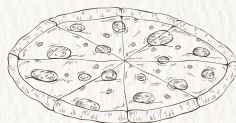


- **La côte de bœuf 1Kg à partager .....** 59,90
  
- **Filet de Volaille.....** 17,90  
Caramélisé au miel
  
- **La Ficelle des Hortillonnages.....** 16,90  
Crêpe maison, fromage Rollot, jambon, poireaux,  
enrobée de sa crème fromagère
  
- **Linguines Pausy**  ..... 15,90  
Aubergines et courgettes 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
- **Napoletana**  ..... 15,90  
Sauce tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives noires, 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



### 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

