

“

*Pensez à
demander notre crêpe éphémère !*

”



INFORMATIONS PRATIQUES

Pour des raisons d'organisation,
l'addition peut être divisée entre les convives,
MAIS ne peut plus être détaillée ou réglée par plat.
MERCI pour votre compréhension.





Pause Gourmande

ARLON



Horaires : Du mardi au samedi : 11h30 à 14h30 - 18h à 23h

Dernière prise de commande à 13h30 et 21h

Plus d'informations : www.pause-gourmande.be

RÉSERVATION EN LIGNE



Suivez-nous ! [PauseGourmandeArlon](https://www.facebook.com/PauseGourmandeArlon)



À partager

Portion cubes de fromage d'Orval 	5.00
Planche à fromage et charcuterie (assortiment)    	17.00
Planche Découverte    	23.00
(mini croquette de fromage d'Orval et aux deux saumons - tapenade de poivrons et à la fête - mix de charcuterie - onion rings)	
Crêpe roulée jambon (avec fromage) 	11.50
Crêpe roulée saumon (avec fromage)  	13.50
Croquettes au fromage (2 pièces)   	10.00
Assiette de foie gras poêlé avec ses pommes caramélisées	19.80
Fricassée de Scampis Crème tomatée - ail  	16.50

Nos plats à partager sont servis exclusivement en entrée

Nos Salades

Frisée aux lardons  	19.00
Frisée – lardons – œuf sur le plat – oignons rouges – oignons frits – pommes – croûtons – vinaigrette maison	
Salade Fermière   	19.00
Salade – émincé de poulet croustillant – œuf sur le plat – copeaux de parmesan – tomate – concombre – croûtons – vinaigrette maison – oignons frits	
Salade Gourmande   	21.00
Salade – scampis – spaghettis de courgette – tomates – avocats – croûtons – copeaux de parmesan – vinaigrette maison	
Salade Pâturage  	19.00
Salade – fromage de chèvre – noix – pomme – miel – croûtons – vinaigrette maison – oignons frits	
Salade Italienne 	19.00
Salade – jambon cru – tomate – mozzarella – copeaux de parmesan – oignons frits – vinaigrette maison – crème balsamique – croûtons	
Salade Burrata  	20.00
Salade – burrata – tomates – lardons – croûtons – grenades – radis – oignons frits – vinaigrette maison aux agrumes	
Suppléments :	
Pain/beurre	0.80

Nos Crêpes salées

Galette de sarrasin

La Complète 🍷🍳	13.00
Jambon – fromage – œuf sur le plat (supplément sauce blanche + 1.00 €)	
La Maestro 🍷	16.50
Jambon cru – spaghetti de courgette – tomates fraîches – fromage râpé – mozzarella – roquette – crème balsamique	
La Flamenco 🍷	16.50
Émincés de poulet – chorizo – ail – sauce tomates – poivrons – paprika – fromage râpé	
La Printanière	16.80
Spaghetti de courgette – tomates – oignons – champignons – radis noir – aubergines grillées	
Le Chawarma	17.00
Émincés de poulet marinés dans des agrumes avec un mélange de 10 épices libanaises – sauce maison – salade iceberg	
La Gourmande 🍷🍷	20.00
Scampis flambés au whisky – brocolis – poivrons – tomates – crème curry	
La Magret de Canard 🍷	25.00
Magret de canard – mousseline de patate douce – foie gras – poêlée de champignons – crème balsamique	
La Maraîchère 🍳	16.80
Spaghetti de courgette – tomates fraîches – œuf sur le plat – chutney d'oignons	
La Montagnarde 🍷	17.00
Fromage – oignons – lardons – pommes de terre – crème – vin blanc	
La Caprin 🍷	16.50
Fromage de chèvre – pommes – spaghetti de courgette – noix – miel – roquette	
La Cancun 🍷	17.00
Haché (bœuf/porc) – oignons – tomates – haricots rouges – cheddar – épices mexicaines – Doritos	
La Nordique 🍷🍷	20.00
Saumon fumé – fondue de poireaux au curry – oignons rouges – crème ciboulette	
La Campagnarde 🍷🍳	19.00
Epinards frais – œufs brouillés – pomme de terre – oignons – lardons – parmesan	
La Roma 🍷🍳	19.00
Tagliatelles – mini boulettes de viande – tomates séchées – crème – œufs – copeaux de parmesan – roquette	

Toutes nos crêpes salées sont servies avec une salade et sont 100% sans gluten

Suppléments :

Champignons, tomates, pomme de terre ou Doritos	2.00
Jambon, lardons, fromage, chèvre ou œuf	2.50
Scampis ou saumon	4.50

Nos Burgers

Le Classique  	19.00
Pain burger – viande hachée – bacon – cheddar – crudités	
Le Diablo   	20.00
Pain pepper – viande hachée – chorizo – cheddar – piment – iceberg	
Le Déstructuré   	22.00
Galettes de pommes de terre – 2 viandes hachées – ananas – bacon – œuf sur le plat – fromage à raclette	
Le Rustique   	20.00
Pain burger – viande hachée – camembert – pomme – miel – noix – bacon – oignons frits – salade	
Le Végé   	20.00
Pain burger – galettes de brocolis aux amandes – spaghettis de courgette – œufs brouillés – crudités – sauce sésame – oignons frits et amandes torréfiées	
Le Croustillant  	22.00
Pain burger – viande hachée – double croquette au fromage – bacon – crudités – sauce au poivre	
L'Ambassadeur   	24.00
Pain pepper – double viande hachée – double fromage d'Orval – œuf sur le plat – bacon – tartare de tomates – salade	
Le Savoyard  	20.50
Pain burger – viande hachée – fromage à raclette – fricassée d'oignons – bacon – salade – poêlée de champignons	
Le Corse  	20.00
Pain burger – viande hachée – fromage de chèvre – chutney de figues – bacon – salade	
Suppléments :	
Pain sans GLUTEN sur demande	2.00
Sauce supplémentaire (Mayonnaise / Ketchup / Andalouse)	0.80

Tous nos burgers sont 100% viande de bœuf et sont servis avec des frites sauf le Déstructuré

Une sauce en accompagnement incluse

Nos Plats Brasserie

Boulettes sauce tomates avec frites et crudités  	19.50
Boulets Liégeois avec frites et crudités  	19.50
Croquettes au fromage (3 pièces) avec crudités  	17.50
Tagliata de bœuf 	28.00
Morceaux de bœuf sur un lit de roquette et de tomates cerises, parsemés de copeaux de parmesan, avec sa sauce maison et ses frites	
Bavette à l'échalote avec frites et crudités · UNIQUEMENT SERVIE BLEUE OU SAIGNANTE	28.00
Carpaccio de bœuf parmesan – roquette – avec frites et crudités 	27.00
Entrecôte sauce moutarde à l'ancienne avec frites et crudités 	31.00
Foie gras poêlé avec ses pommes caramélisées et des frites	26.00
Fricassée de scampis crème tomatée – ail, avec des frites  	22.50

Et pour les petites canailles

pour les moins de 12 ans

Crêpe salée complète (jambon – fromage – œuf sur le plat)  	9.50
Boulette sauce tomate avec frites et crudités  	10.00
Boulette à la liégeoise avec frites et crudités  	10.00
Croquettes au fromage (2 pièces)  	10.00
Burger Kids  	12.50
(Pain burger – viande de bœuf – cheddar – bacon) avec frites et crudités	

Nos Desserts

Crêpes sucrées

Crêpe 🍫🍌🍦	6.00
Choix : sucre ou cassonade	
Crêpe caramel 🍫🍌🍦	8.00
Au caramel beurre salé maison – chantilly	
Crêpe chocolat 🍫🍌🍦	8.00
Au chocolat chaud maison – chantilly	
Crêpe Nutella 🍫🍌🍦	8.00
Au Nutella – chantilly	
Crêpe carpaccio de fruits 🍫🍌🍦	10.00
Carpaccio de fruits frais – coulis de fruits rouges – chantilly	
Crêpe banana split 🍫🍌🍦	10.00
Banane – sauce chocolat chaud maison – glace vanille – chantilly	
Crêpe aux fraises 🍫🍌🍦	10.00
Fraises – glace vanille – coulis de fruits rouges – chantilly (en saison)	
Crêpe aux pommes 🍫🍌🍦🍏	9.50
Pommes caramélisées au caramel beurre salé maison – glace vanille – amandes torréfiées – chantilly	
Crêpe Mikado 🍫🍌🍦	9.50
Glace vanille – chocolat chaud maison – chantilly	
Crêpe Raffaello 🍫🍌🍦	9.50
Raffaello – glace coco – coulis fruits de la passion – coco râpée – chantilly	
Crêpe Kinder Bueno 🍫🍌🍦	9.50
Kinder Bueno – crème anglaise – glace vanille – Nutella – chantilly	
Crêpe flambée 🍫🍌🍦	10.00
Aux fruits chauds flambés au Grand Marnier – glace vanille – coulis fruits rouges – chantilly	
Crêpe Spéculoos 🍫🍌🍦🍪	9.50
Spéculoos – glace vanille – crème spéculoos – chantilly	

Autres douceurs

Mousse au chocolat maison 🍫🍦	9.80
Crème brûlée maison 🍫🍦	9.80
Coupe brésilienne (avec son caramel beurre salé maison) 🍫🍏	9.80
Coupe colonel (sorbet citron – vodka)	10.00
Dame Blanche (avec son chocolat chaud maison) 🍫🍦	9.80
Café ou thé gourmand 🍫🍌🍦	10.50
Irish gourmand 🍫🍌🍦	15.20
Boule de glace Choix : vanille, chocolat, fraise ou moka 🍫	3.80
Sorbet Choix : citron ou mangue	4.20
Coupe Baileys (glace moka – liqueur Baileys – chantilly) 🍫	10.00

Chers clients,

Nous vous informons que tous nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

-  Les céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales.
-  Les crustacés et les produits à base de crustacés.
-  Les œufs et les produits à base d'œufs.
-  Les poissons et les produits à base de poissons.
-  Les arachides et les produits à base d'arachides.
-  Le soja et les produits à base de soja.
-  Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose).
-  Le céleri et les produits à base de céleri.
-  La moutarde et les produits à base de moutarde.
-  Le sésame et les produits à base de sésame.
-  Les anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂.
-  Les mollusques et les produits à base de mollusques.
-  Le lupin et les produits à base de lupin.
-  Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits.

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier.

Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.

Bon appétit !