

«  
*Pensez à  
demander notre crêpe éphémère !*  
»



*Pause Gourmande*

**ARLON**

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

*Dernière prise de commande à 13h30 et 21h30*

**Plus d'informations :** [www.pause-gourmande.be](http://www.pause-gourmande.be)



**Suivez-nous ! PauseGourmandeArlon**

## *Boissons Softs*

Eau plate 25cl	2.80€
Eau pétillante 25cl	2.80€
Eau plate 50cl	5.20€
Eau pétillante 50cl	5.20€
Coca Cola	3.00€
Coca Cola zéro	3.00€
Fanta orange	3.00€
7 up	3.00€
Fuzetea	3.00€
Schweppes Agrumes	3.50€
Schweppes Hibiscus	3.50€
Schweppes Tonic	3.50€
Schweppes Pink	3.50€
Schweppes Ginger Beer	3.50€
Oasis	3.00€
Jus pomme-cerise	3.00€
Jus de melon	3.00€
Jus d'oranges	3.00€
Jus d'ananas	3.00€
Jus de tomates	3.00€

## *Bières Sans Alcool*

Stella Artois 0%	3.00€
Liefmans Fruitesse 0%	4.50€
Bertinchamps 0% fruits de la passion	4.50€

## *Bières*

Stella Artois	3.00€
Saint Hubertus	4.50€
triple blonde - triple ambrée - blanche	
Triple Karmeliet	5.00€
Lupulus Hopéra (bière IPA)	4.50€
Lupulus Jolly Poupée (bière rousse)	4.50€
Bertinchamps pamplemousse	4.50€
Sangliers d'Arlon	5.00€

## *Bières Trappistes*

Orval Jeune 6,2° (Frais ou tempéré)	5.00€
Orval Vieux 6,2° (Frais ou tempéré)	6.00€
Chimay Bleue 9°	5.00€
Chimay Dorée 4,8°	4.50€
Portion fromage d'Orval	5.00€
Portion fromage de Chimay	5.00€

## *Cidres*

Somersby pomme	4.00€
Somersby black berry	4.00€
Cidre brut ou doux	4.00€ la bolée
Cidre brut ou doux 75cl	17.00€

## *Apéritifs*

Cava	7.00€ la coupe	Maitrank maison	4.50€
Gin Orange	8.00€	Porto Rouge	5.00€
Ricard	5.00€	Picon	5.50€
Pisang Orange	7.00€	Picon Vin Blanc	6.80€
Safari Orange	7.00€	Picon Bière	6.80€
Kir vin blanc	6.00€	Campari Orange	7.00€
Kir breton	6.00€	Batida Ananas ou Orange	7.00€
Martini Bianco	5.00€		

## Cocktails

<b>Cocktail Maison</b>	8.00€
<b>Apérol Spritz</b>	9.90€
<b>Limoncello Spritz</b>	9.90€
<b>Mojito</b> (rhum - menthe fraîche - citron vert - sucre de canne - eau gazeuse)	9.00€
<b>Gin India</b> (gin au parfum délicat de fraise et genièvre - fraise - 7up)	9.00€
<b>Cuba Libre</b> (rhum - coca - citron)	9.00€
<b>Tokyo</b> (Vodka - jus de melon - grenadine)	9.00€
<b>Rio</b> (Vodka - Curaçao - jus d'orange - grenadine)	9.00€
<b>Mojito Monkey's</b> (rhum - monkey's - menthe fraîche - citron vert - sucre de canne - eau gazeuse)	9.50€
<b>Moscow Mule</b> (vodka - Ginger Beer - citron vert)	9.00€
<b>Pink Lady</b> (gin - Schweppes Pink - citron vert - sucre de canne)	9.00€
<b>Sex on the Beach</b> (Vodka - jus d'orange - ananas - passion - papaye - pêche - melon)	9.00€
<b>Pina Colada</b> (rhum - jus d'ananas - coco)	9.00€
<b>Sinaloa</b> (téquila - gin - jus d'ananas - pastèque - framboise - citron)	9.00€
<b>Espresso Martini</b> (vodka - liqueur de café - expresso - sirop de canne)	9.00€

## Sans alcool

<b>Virgin Mojito</b>	7.80€
<b>Pisang Orange</b>	7.00€
<b>Virgin Pink</b> (Schweppes Pink - sirop de fraise - jus de citron)	8.00€
<b>Virgin Paradise</b> (jus d'ananas - fraise - framboise - grenadine - pêche blanche)	8.00€
<b>Virgin Blue</b> (jus d'ananas - fraise - melon - banane - vanille - sirop de curaçao)	8.00€
<b>Virgin Green</b> (jus d'orange - kiwi - banane - pomme verte - aloé vera)	8.00€

## Whiskys

<b>Jack Daniels</b>	7.00€
<b>William Lawsons</b>	6.00€
<b>Glenfarclas 10 years</b>	10.00€
Non tourbé Non fumé	
<b>Highland Park 10 years</b>	9.00€
Peu tourbé	
<b>Laphroaig Select</b>	8.00€
Très tourbé	

## Rhums

<b>Captain Morgan</b>	6.50€
<b>Bacardi blanc</b>	6.00€
<b>JM VSOP - Rhum sec</b>	10.00€
Martinique	
<b>Diplomatico Reserva</b>	8.00€
Venezuela	
<b>La Cruz 7 ans</b>	9.00€
Panama	

## Gins

(accompagné de tonic, ginger ou hibiscus)

<b>Gin Gordon</b>	8.00€
<b>Hendricks</b>	11.00€
<b>Bombay</b>	9.00€

## Digestifs

<b>Baileys</b>	6.00€
<b>Cognac</b>	6.00€
<b>Armagnac</b>	6.80€
<b>Cointreau</b>	6.00€
<b>Limoncello</b>	6.00€
<b>Grappa</b>	6.00€
<b>Eau de vie Poire Williams</b>	7.00€
<b>Cointreau maison</b>	6.00€
<b>Sambuca</b>	6.80€
<b>Espresso Martini</b>	9.00€
<b>Calvados</b>	7.00€
<b>Amaretto</b>	6.00€

## À partager

<b>Planche à fromage et charcuterie</b> (assortiment)   	15.00 €
<b>Planche Découverte</b>    	23.00 €
(mini croquette de fromage d'Orval et aux deux saumons - tapenade de poivrons et à la fêta - mix de charcuterie - onion rings)	
<b>Crêpe roulée jambon</b> (avec fromage) 	9.50€
<b>Crêpe roulée saumon</b> (avec fromage)  	12.50€
<b>Croquettes au fromage</b> (2 pièces)   	9.00€
<b>Assiette de foie gras poêlé</b> avec ses pommes caramélisées	19.80€
<b>Cuisses de grenouille</b>   	16.50€
Panés - ail - cébeste - pousse soja	
<b>Fricassée de Scampis</b>  	16.50€
Crème tomatée -ail	

## Nos Salades

<b>Frisée aux lardons</b>  	16.80€
Frisée - lardons - œuf sur le plat - oignon rouge - pomme - croûtons - vinaigrette	
<b>Salade Fermière</b>   	16.80€
Salade - émincés de poulet - œuf sur le plat - copeaux de parmesan - tomate - concombre - croûtons - vinaigrette - oignons frits	
<b>Salade Gourmande</b>   	19.00€
Salade - scampis - spaghettis de courgette - tomates - avocats - croûtons - copeaux de parmesan - vinaigrette	
<b>Salade Pâturage</b>  	16.80€
Salade - fromage de chèvre - noix - pomme - miel - croûtons - vinaigrette - oignons frits	
<b>Salade Italienne</b> 	16.80€
Salade - jambon cru - tomate - mozzarella - copeaux de parmesan - oignon frits - vinaigrette - crème balsamique	
<b>Salade Burrata</b>  	19.00€
Salade - burrata - tomates - lardons - grenades - radis - oignons frits - vinaigrette aux agrumes	

Supplément pain/beurre + 0.80€

## Nos Crêpes salées (Galette de sarrasin)



<b>La Complète</b>  	13.00€
Jambon – fromage – œuf sur le plat (supplément sauce blanche 1€)	
<b>La Maestro</b> 	15.80€
Jambon cru – spaghetti de courgette – tomates fraîches – mozzarella – roquette – crème Balsamique	
<b>La Flamenco</b> 	16.50€
Emincés de poulet – chorizo – ail – tomates – poivrons – paprika – fromage râpé	
<b>La Printanière</b>	15.80€
Spaghetti de courgette – tomates – oignons – champignons – radis noir – aubergines grillées	
<b>Le Chawarma</b>	17.00€
Emincés de poulet marinés dans des agrumes avec un mélange de 10 épices Libanaises – sauce maison – iceberg	
<b>La Gourmande</b>  	19.80€
Scampis flambés au whisky – brocolis – poivrons – tomates – crème curry	
<b>La Magret de Canard</b> 	24.00€
Magret de canard – mousseline de patate douce – foie gras – poêlée de champignons – crème Balsamique	
<b>La Maraîchère</b> 	15.80€
Spaghetti de courgette – tomates fraîches – œuf sur le plat – chutney d'oignons	
<b>La Montagnarde</b> 	16.50€
Fromage – oignons – lardons – pommes de terre – crème – vin blanc	
<b>La Caprin</b> 	16.00€
Fromage de chèvre – pommes – spaghetti de courgette – noix – miel – roquette	
<b>La Cancun</b> 	16.50€
Haché (bœuf/porc) – oignons – tomates – haricots rouges – cheddar – épices mexicaines – Doritos	
<b>La Nordique</b>  	19.80€
Saumon fumé – fondue de poireaux au curry – oignons rouges – crème ciboulette	
<b>L'India</b>  	18.50€
Emincés de poulet panko – poêlée de légumes wok – lait de coco curry	
<b>La Roma</b>  	18.50€
Tagliatelles – mini boulettes de viandes – tomates séchées – crème – oeufs – copeaux de Parmesan – roquette	

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

### Supplément :

Champignons, tomates, pomme de terre ou Doritos	1.50€
Jambon, lardons, fromage, chèvres, oeuf	1.80€
Scampis ou saumon	3.80€

## Nos Burgers

<b>Le Classique</b>  	17.00€
Pain burger - viande hachée - bacon - cheddar - crudités	
<b>Le Diabolo</b>   	19.80€
Pain brioché - viande hachée - chorizo - cheddar - piment - iceberg	
<b>Le Gourmand</b> 	24.00€
Pain burger - viande hachée - bacon - foie gras poêlé - chutney de mangue - salade	
<b>Le Déstructuré</b>   	19.50€
Galettes de pommes de terre - 2 viandes hachées - ananas - bacon - œuf sur le plat - fromage à raclette	
<b>Le Rustique</b>   	19.00€
Pain burger - viande hachée - camembert - pomme - miel - Noix - bacon - oignons Frits - salade	
<b>Le Végé</b>    	19.00€
Pain burger - galettes de brocolis aux amandes - spaghettis de courgette - œufs brouillés - crudités - sauce sésame - oignons frits et amandes torréfiées	
<b>Le Croustillant</b>  	20.00€
Pain burger - viande hachée - double croquette au fromage - bacon - crudité - sauce au poivre	
<b>Le Savoyard</b>  	19.50€
Pain burger - viande hachée - fromage à raclette - fricassée d'oignons - bacon - salade - poêlée de champignons	
<b>Le Corse</b>  	19.00€
Pain burger - viande hachée - fromage de chèvre - chutney de figues - bacon - salade	

Tous nos burgers sont 100% viande de bœuf et sont servis avec des frites sauf le Déstructuré  
 Pain sans GLUTEN sur demande + 1.00€  
 Une sauce en accompagnement incluse  
 Supplément sauce + 0.50€ ( Mayonnaise / Ketchup / Andalouse )

## Nos Plats Brasserie

<b>Boulettes sauce tomates</b> avec frites et crudités  	17.00€
<b>Boulets Liégeois</b> avec frites et crudités  	17.00€
<b>Croquettes au fromage</b> (3 pièces) avec crudités  	16.00€
<b>Tagliata de bœuf</b> 	24.00€
Morceaux de bœuf sur un lit de roquettes et de tomates cerises. Parsemés de copeaux de parmesan avec sa sauce maison et ses frites	
<b>Bavette à l'échalotte</b> avec frites et crudités	24.00€
<b>Carpaccio de boeuf</b> parmesan - roquette - avec frites et crudités 	22.00€
<b>Entrecôte sauce moutarde à l'ancienne</b> avec frites et crudités 	29.00€

## Et pour les petites canailles (pour les moins de 12 ans)

<b>Crêpe salée complète</b> (Jambon - fromage - œuf sur le plat)  	8.00€
<b>Boulette sauce tomates ou liégeoises</b> avec frites et crudités  	9.00€
<b>Croquettes au fromage</b> (2 pièces)  	9.00€
<b>Steak Suisse</b> (viande haché - fromage ) avec frites et crudités 	9.00€

## Nos Desserts

### Crêpes sucrées

<b>Crêpe</b>   	5.00€
Choix : Sucre ou cassonade	
<b>Crêpe caramel</b>   	6.50€
Au caramel beurre salé maison - chantilly	
<b>Crêpe chocolat</b>   	6.50€
Au chocolat chaud maison - chantilly	
<b>Crêpe Nutella</b>   	6.20€
Au Nutella - chantilly	
<b>Crêpe confiture</b>   	6.20€
À la confiture maison	
<b>Crêpe crème de citron</b>   	7.80€
À la crème du citron - glace vanille - chantilly	
<b>Crêpe carpaccio de fruits</b>   	8.20€
Carpaccio de fruits frais - coulis de fruits rouges - chantilly	
<b>Crêpe banane</b>   	8.00€
Banane - chocolat chaud maison - chantilly	
<b>Crêpe banana split</b>   	8.20€
Banane - sauce chocolat chaud maison - glace vanille - chantilly	
<b>Crêpe aux fraises</b>   	8.50€
Fraises - glace vanille - coulis de fruits rouges - chantilly (en saison)	
<b>Crêpe aux pommes</b>    	8.80€
Pommes caramélisées au caramel beurre salé maison - glace vanille - amandes torréfiées - chantilly	
<b>Crêpe Mikado</b>   	8.20€
Glace vanille - chocolat chaud maison - chantilly	
<b>Crêpe Raffaello</b>   	8.20€
Raffaello - glace coco - coulis fruits de la passion - coco râpée - chantilly	
<b>Crêpe Kinder Bueno</b>   	8.80€
Kinder Bueno - crème anglaise - glace vanille - nutella - chantilly	
<b>Crêpe flambée</b>   	9.00€
Aux fruits chauds flambés au Grand Marnier - glace vanille - coulis fruits rouges - chantilly	
<b>Crêpe Oréo</b>   	8.80€
Oréo - glace vanille - chocolat chaud - marshmallow	

### Autres douceurs

<b>Mousse au chocolat maison</b>  	8.00€
<b>Crème brûlée maison</b>  	8.00€
<b>Coupe glacée</b> (vanille - chocolat - fraise)	8.00€
<b>Coupe colonel</b> (sorbet citron - vodka)	8.00€
<b>Dame Blanche</b>  	8.00€
<b>Café ou thé gourmand</b>   	10.50€
<b>Irish gourmand</b>   	15.20€
<b>Boule de glace</b> Choix : Vanille, chocolat ou fraise 	3.80€
<b>Sorbet</b> Choix : citron ou mangue	4.20€

## Boissons chaudes

Chocolat chaud

4.50€

## Café

Café

3.00€

Café déca

3.00€

Espresso

3.00€

Cappuccino

4.00€

Latte Macchiato

4.20€

Café ou thé Gourmand

10.50€

Irish Coffee

8.80€

Irish Coffee Gourmand

15.20€

Irish Coffee Amaretto

9.00€

Irish Coffee Baileys

9.00€

Irish Coffee Cognac

9.90€

## Thé issu du commerce équitable

BIO

**Pure Rooibos** (Laisser infuser 5 à 10 minutes)

3.00€

Sans théine, les feuilles de Rooibos, séchées au soleil, révèlent un goût à la fois doux et ensoleillé, vous transporte sur des terres lointaines, dorées par le soleil austral.

**Citrus Cinnamon** (Laisser infuser 3 à 4 minutes)

3.00€

Thé noir parsemé de morceaux de fruits et d'épices. Mélange très aromatique : orange et agrumes sont relevés par le sucré de la cannelle.

**English Breakfast** (Laisser infuser 3 à 4 minutes)

3.00€

Thé noir avec un arôme et une saveur corsée, épicés et relevés par une subtile amertume.

**Darjeeling** (Laisser infuser 3 minutes)

3.00€

Thé noir sans théine. Issu de plantations prestigieuses situées au pied de l'Himalaya, ce thé mythique ravit les palais les plus fins.

**Pure Lemon** (Laisser infuser 3 à 4 minutes)

3.00€

Thé noir. Un savoureux mélange de thé noir, d'écorce de citron et d'arômes naturels de citron.

**Earl Grey** (Laisser infuser 3 à 4 minutes)

3.00€

Thé noir. Laissez-vous séduire par la saveur corsée et d'une remarquable délicatesse d'un classique intemporel, s'associe avec délice à la subtilité et à la fraîcheur de la bergamote.

**Green Jasmine** (Laisser infuser 3 minutes)

3.00€

Thé vert. Cette fleur aromatique, reine en Orient, se marie ici avec un goût subtil d'un thé vert cultivé en Chine. Faible teneur en théine.

**Gunpowder** (Laisser infuser 4 minutes)

3.00€

Thé vert de Chine au parfum frais et à la liqueur dorée. Naturellement sucré.

**DGreen Mint** (Laisser infuser 3 minutes)

3.00€

Thé vert. Ce savoureux mélange associe le goût subtil du thé vert à la fraîcheur de la menthe.

## Infusion

BIO

**Red Fruits** (Laisser infuser 5 à 10 minutes)

3.00€

Mélange de morceaux de fruits et de plantes aromatisés aux fruits rouge.

**Golden Chamomille** (Laisser infuser 5 à 10 minutes)

3.00€

Cette infusion au goût délicat et à la douceur fleurie offre une belle longueur en bouche.

**Linden (Tilleul)** (Laisser infuser 3 minutes)

3.00€

Infusion de tilleul aux saveurs et aux arômes de miel.

**Verveine** (Laisser infuser 2 à 3 minutes)

3.00€

Infusion délicate, aux notes parfumées et rafraîchissantes.

**Rose Hip** (Laisser infuser 5 à 10 minutes)

3.00€

Une infusion exquise composée d'églantier et combiné à des fleurs d'hibiscus et différents extraits de fruits, donnant une infusion puissante et sucrée.

*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 10mg/kg ou 10 mg/L exprimés en SO<sub>2</sub>.
-  - 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 !*

## Rosés

PROVENCE

-  **DOMAINE VALDERNIER** Coteaux d'Aix en Provence  
 Syrah, grenache, mourvèdre, carignan  
 Notes fines de roses et de fruits rouges, ainsi qu'une bouche ronde et gourmande bien équilibrée.  
 25 €

SUD-OUEST

-  **GRAIN D'AMOUR (VIN DOUX)** CELLIER DU BRULHOIS  
 Muscat de Hambour  
 Vin aux arômes de pêches et litchis, avec une pointe de vanille.  
 26 €

## Blancs

LANGUEDOC  
ROUSSILLON

-  **LUC PIRLET**  
 Chardonnay  
 Chardonnay aux reflets dorés évoquant les amandes, pêche, acacia.  
 26 €

SUD-OUEST

-  **CÔTE DE BERGERAC** CHÂTEAU THEULET (Blanc Moelleux)  
 Sauvignon - Semillon  
 Parfums intenses d'agrumes et de fruits exotiques, soutenus par des notes de fruits à chair blanche  
 26 €

LUXEMBOURG  
SICILE

-  **PINOT GRIGIO** FEUDO ARANCIO   
 Pinot Gris  
 Arômes de fleurs blanches et épices méditerranéennes  
 29 €

-  **PINOT BLANC** CÔTE SCHENGEN  
 Auxerois, Pinot Blanc, Pinot Gris  
 Ce vin se distingue par son corps fruité et sa fraîcheur  
 26 €

## La Sélection de la Patronne

BLANC ou ROUGE (Jean-Louis Trocard)  
 ROSÉ  
 CHARDONNAY  
 PINOT BLANC  
 PINOT GRIS  
 PINOT NOIR

VERRE : 6 € - 1/4 : 10 € - 1/2 : 16 €  
 VERRE : 6 € - 1/4 : 10 € - 1/2 : 16 €  
 VERRE : 7 € - 1/4 : 11 € - 1/2 : 18 €  
 VERRE : 7 € - 1/4 : 11 € - 1/2 : 18 €  
 VERRE : 8 € - 1/4 : 13 € - 1/2 : 20 €  
 VERRE : 8 € - 1/4 : 13 € - 1/2 : 20 €

## Rouges

### BORDEAUX



**SAINT EMILION CHATEAU CANTERANE** VIGNOBLE TROCARD



*Merlot, Cabernet Franc*



*Notes de fruits rouges et noirs très mûrs, cerise et pruneaux. Belle expression du Merlot.*



**34 €**

### LOIRE



**ST-NICOLAS DE BOURGUEIL** DOMAINE LES PINS



*Cabernet Franc*



*Aromatique et élégant, fruits rouges et tanins fins, joli cabernet.*



**26 €**

### RHÔNE



**VACQUEYRAS RESERVE** LE CLOS DES CAZAUX



*Grenache, Syrah*



*Un vin élégant et pur, traduisant toute l'harmonie et la sagesse d'un vieux Grenache.*



**35 €**

### ALSACE



**PINOT NOIR** DOMAINE LICHILE



*Pinot Noir*



*Nez fin et expressif sur la cerise burlat, tanins légers et belle finesse.*



**30 €**

### VAUCLUSE



**DOMAINE DES ESCARAVAILLES** LE PETIT SCARABÉE



*Grenache, Syrah, Mourvèdre*



*Robe rouge rubis. Joli nez de myrtille, de cerise et de fraise. Sur des fruits rouges sauvages et eucalyptus.*



**27 €**

### CHILI



**DO VALE DE CACHAPOAL** VALLE SECRETO



*Carménère 100%*



*Belle intensité, sur des arômes de fruits noirs, romarin et poivre noir. Structurée, tanins élégants.*



**35 €**