

# LA PASCADE

Cantine – auberge

*La Pascade est une crêpe soufflée aveyronnaise, légèrement caramélisée, garnie de compositions issues de notre inspiration gourmande*

## A PARTAGER

|   |      |
|---|------|
| <b>Pascade Origine</b> - Blettes, lard & huile de jambon                              | 10 € |
| <b>Assiette de charcuterie</b> - Aveyronnaise & espagnole                             | 15 € |
| <b>Les "Minis" Pascades Salées pour deux</b> - Assortiment de 8 "Minis" à se partager | 18 € |

## MENU 34 €

(Avec ou sans la Pascade)

**Encornet à l'Américaine** - Crème de céleris, sauce tomate à l'estragon et cerfeuil

Ou

**Asperge Blanche** - Langue de Bœuf, condiment au cornichon, câpre, sauce soja, huile de sésame & œuf

---

### **Pascade Poisson du jour**

Purée de rutabaga, mousse de pomme de terre, clémentine, feuille de chou

Ou

### **Pascade Carré de Cochon rôti**

Guacamole, poivrons, pommes paille, crème de brocolis, jus façon salami

Un bol de salade du moment

---

**Les « Minis » Pascades Sucrées** assortiments de Pascades sucrées

## ENTREES

|   |      |
|---|------|
| <b>Terrine de campagne de la Régalade</b> - Pickles oignons rouge, Radis & Cornichons                     | 10 € |
| <b>Encornet à l'Américaine</b> Crème de céleris, sauce tomate à l'estragon et cerfeuil                    | 13 € |
| <b>Asperge Blanche</b> - Langue de Bœuf, condiment au cornichon, câpre, sauce soja, huile de sésame & œuf | 13 € |
| <b>Le Saumon Gravlax</b> - Crème de raifort, betterave crue et fenouil étuvé                              | 15 € |
| <b>Foie gras de canard au naturel</b> - Condiment Pomme, citron confit & gingembre                        | 16 € |
| <b>La Grande Salade</b> - Lentilles, saumon fumé, mangue, passion & féta                                  | 19 € |

## PLATS

(Avec ou sans la Pascade)

|   |      |
|---|------|
| <b>Veau rôti</b> - Rôti basse température, crème de céleris, feuille de choux, carottes fanes, jus citronné     | 25 € |
| <b>Saint-Jacques Snackées</b> - Embeurré d'endives, clémentines, mousse de pomme de terre, salade               | 26 € |
| <b>Tout est bon</b> - Boudin blanc, poitrine de cochon, crème de lentilles, radis, betterave & oignon pickles   | 23 € |
| <b>L'invité du mois, Jean Marc Notelet (Restaurant Caïus Paris 17)</b>  |      |
| <b>Caïus-Bonus</b> : Quinoa, asperges, amandes, petit pois, brocolis, radis, fruit de la passion, citron au sel | 19 € |

## FROMAGE

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| <b>Fromage</b> - Cabécou | 5 € |
|--------------------------|-----|

## PASCADES SUCREES

|  |      |
|--|------|
| <b>Confiture</b> - Servie nature avec une confiture fraise ou abricot                                | 9 €  |
| <b>Poire</b> - Poire pochée, riz soufflé, caramel au beurre salé & glace Romarin                     | 12 € |
| <b>Pascade des Rois</b> - Frangipane aux marrons, amandes effilées, tuile & glace aux amandes amères | 12 € |
| <b>Doublement Chocolat</b> - Servie chaude, mousse légère soufflée au chocolat noir                  | 13 € |
| <b>Les "Minis" Pascades Sucrées pour deux</b> - Assortiment de 8 "Minis" à se partager               | 18 € |

# LA PASCADE

Cantine – auberge

*The Pascade is a large soufflé crepe slightly caramelized, garnished with creations coming from our gourmand inspiration*

## TO SHARE

|   |      |
|---|------|
| <b>Pascade Origine</b> - Stew chard, ham & ham oil              | 10 € |
| <b>Pork products Plate</b> - From aveyron & spain               | 15 € |
| <b>Salted "Minis Pascades"</b> - Tasting starter for two people | 18 € |

## MENU 34 €

(With or without the Pascade)

**American Squid** - Celery cream, tomato sauce with tarragon and chervil

Or

**White Asparagus** - Beef Tongue, condiment with pickle, caper, soy sauce, sesame oil & egg

### Pascade Fish of the day

Rutabaga puree, potato mousse, clementine, cabbage leaves

Or

### Roasted Pork Square

Guacamole, peppers, potato chips straw, broccoli cream, salami-way juice

Bowl of lettuce

Les « Minis » small sweet pascades tasting of sweet Pascades

## STARTERS

|   |      |
|---|------|
| <b>Régalade Pork Terrine</b> - Red onions pickles, radish & pickles                             | 10 € |
| <b>American Squid</b> - Celery cream, tomato sauce with tarragon and chervil                    | 13 € |
| <b>White Asparagus</b> - Beef Tongue, condiment with pickle, caper, soy sauce, sesame oil & egg | 13 € |
| <b>Gravlax Salmon</b> - Horseradish cream, raw beetroot and fennel                              | 15 € |
| <b>Duck foie gras</b> - Apple, lemon & ginger condiment   | 16 € |
| <b>Big Salad</b> - Lentils, smoked salmon, mango, passion & feta                                | 19 € |

## MAINS

(With or without the pascade)

|  |      |
|--|------|
| <b>Tout est bon</b> - White sausage, pork chest, lentils cream, radish, beet & pickles onions      | 23 € |
| <b>Roasted Veal</b> - Low cooked roast, celery cream, cabbage leaves, carrot, veal and lemon juice | 25 € |
| <b>Stir-fry Scallops</b> - Endives, clementine, potato mousse, salad                               | 26 € |
| <b>Guest of the month, Jean Marc Notelet (Restaurant Caius Paris 17)</b>                           |      |
| <b>Caius-Bonus</b> - Quinoa, asparagus, almonds, peas, broccoli, radish, passion fruit, salt lemon | 19 € |

## CHEESE

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>Cheese</b> - Cabecou | 5 € |
|-------------------------|-----|

## SWEET PASCADES

|  |      |
|--|------|
| <b>Jam</b> - Served nature with apricot or strawberries jam                                  | 9 €  |
| <b>Pear</b> - Poached pear, puffed rice, salted butter caramel & verbena ice cream           | 12 € |
| <b>Pascade des Rois</b> - Frangipane with chestnuts, flaked almonds, bitter almond ice cream | 12 € |
| <b>Chocolate</b> - A slightly hot soufflé of dark chocolate mousse                           | 13 € |
| <b>Sweet "Minis" Pascades</b> - 8 "Minis" dessert to share                                   | 18 € |