

LA CARTE DU RESTAURANT LA PARENTHÈSE

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « PARENTHÈSE »

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	39 €
Entrée / Plat / Dessert	45 €

Au choix sur la carte parmi les mets notés d'un astérisque *

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire lors de votre réservation.

Une alternative (HALAL) peut-être proposée à la demande

Prix net TTC - Service compris

À LA CARTE

ENTRÉES

LE JAMBON BELLOTA 36 MOIS Jambon Bellota 50% ibérique, tranché en salle	19 €
* LE CEVICHE DE DAURADE Leche de tigre, perles iodées, jeunes pousses	18 €
LES 6 HUITRES BRETONNES CADORET N°2	16 €
* LES ASPERGES DE LA FERME LANGEVINE Condiment anchois, mourons des oiseaux, Sauce mousseline	17 €
* L'ŒUF PARFAIT BIO Fricassée de champignons, mousseline d'oignons doux, lard de Colonnata	16 €

PLATS

* LE BURGER SIGNATURE	* SIMPLE	22 €
	DOUBLE	30 €
Steak haché Wagyu français, cheddar mûré, Comptée d'oignons, avec ou sans bacon grillé, Pickles, sauce secrète à l'estragon		
LA COTE DE BŒUF AUBRAC A PARTAGER		95 €
Environ 1kg, jus corsé		
TARTARE DE FILET DE BOEUF		32 €
Taillé au couteau, frites et jeune mesclun		
LA SELLE D'AGNEAU SISTERON		33 €
Rôtie au beurre d'ail, petits pois à la française		
* POISSON DE LA CRIEE DU JOUR		27 €
L'esprit d'une ratatouille, caviar d'aubergine, beurre blanc		
LE CABILLAUD		29 €
Cuit au naturel, soupe de poissons de roche		

Prix net TTC - Service compris

FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 11 €
Confit d'oignons rouges et myrtilles

DESSERTS

*** LE RIZ AU LAIT** 9 €
Lentement cuit dans un lait de coco, praliné cacahuète grillée

*** LES FRUITS ROUGES RAFRAICHIS** 9 €
Sirop léger mentholé

*** LA TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA** 12 €
Ganache au chocolat noir 65 %, namelaka au chocolat au lait

LE MILLEFEUILLE TRADITION 13 €
Feuilletage croustillant caramélisé, crème intense à la vanille de Tahiti

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA 11 €
Sorbet au yaourt (10 minutes de cuisson)

Nos Partenaires de Confiances

Les Vergers Saint-Eustache
Armara
La Grande Crèmerie
Les Boucheries Nivernaise

Au cœur de Créteil,

La Parenthèse vous invite à vivre un moment suspendu, loin du tumulte parisien, une échappée gourmande dans notre univers feutré.

Nous mettons un point d'honneur avec nos partenaires à sourcer nos produits auprès d'éleveurs, d'agriculteurs et de fournisseurs soucieux de leur impact environnemental, de notre côté la rémunération au juste prix de ceux-ci est aussi notre priorité.

**La philosophie de notre cuisine est fondée sur trois piliers :
L'authenticité, la saisonnalité et le plaisir.**

Notre chef et son équipe, élaborent, chaque jour, avec passion une cuisine de tradition et gourmande avec ce que la nature nous offre.

Ici, le fait maison est notre mot d'ordre.

Il est temps maintenant pour vous, cher convive, de nous laisser vous accompagner dans notre univers.