

**LA CARTE  
DU  
RESTAURANT  
LA PARENTHÈSE**

**DÉJEUNER UNIQUEMENT**

**MENU « PARENTHÈSE »**

**Entrée / Plat / Dessert 43 €**

**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** 19 €  
Jambon Bellota 50% ibérique, tranché en salle

\* **LE CEVICHE DE DAURADE** 18 €  
Leche de tigre, perles iodées, jeunes pousses

**LES 6 HUITRES BRETONNES** 16 €  
**CADORET N°2**

\* **LA FOCCACIA** 15 €  
Concassée de tomates au vinaigre balsamique,  
stracciatella, pesto, noix torréfiées

\* **L'ŒUF PARFAIT BIO** 16 €  
Fricassée de champignons, mousseline d'oignons doux, lard de Colonnata

## PLATS

\* **LE BURGER SIGNATURE** \* **SIMPLE** 22 €  
**DOUBLE** 30 €  
Steak haché Wagyu français, cheddar mûré,  
Compotée d'oignons, avec ou sans bacon grillé,  
Pickles, sauce secrète à l'estragon

\* **LE BURGER FROM THE SEA** 20 €  
Gambas en tempura, conté jeune, coleslaw, compotée d'échalottes,  
Pickles, sauce au paprika fumé et ponzu

**LA COTE DE BŒUF AUBRAC A PARTAGER** 95 €  
Environ 1kg, jus corsé (SELON ARRIVAGE)

**TARTARE DE FILET DE BOEUF** 31 €  
Taillé au couteau, frites et jeune mesclun

**LA SOURIS D'AGNEAU** 29 €  
Braisée aux épices douces, petits pois à la française

\* **POISSON DE LA CRIEE DU JOUR** 27 €  
Fenouil confit, crème de moules au curry

*Prix net TTC - Service compris*

## **FROMAGES**

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

## **DESSERTS**

- \* **LE RIZ AU LAIT** 10 €  
Aux deux vanilles (Tahiti & Madagascar), coulis de mangue
- \* **LES FRUITS ROUGES RAFRAICHIS** 9 €  
Sirop léger mentholé
- \* **LA TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA** 11 €  
Ganache au chocolat noir 65 %, namelaka au chocolat au lait
- LE PARIS-BREST TRADITION** 13 €  
Crème pralinée aux noisettes
- LE MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA** 12 €  
Sorbet au yaourt (10 minutes de cuisson)

## **Nos Partenaires de Confiances**

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

*Prix net TTC - Service compris*

## **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**