

**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

* **LA DAURADE** 18 €
Marinée à cru, concombre NOA, pomme granny, lait ribot

* **LA BURRATA DI BUFALA** 15 €
Abricots rôtis au miel, pistaches grillées, jeunes pousses

* **LE FENOUIL** 15 €
Rôti, mousseline d'oignons doux et citron confit

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, comté jeune, coleslaw, compotée d'échalotes,
Pickles, sauce au paprika fumé et ponzu

LA COTE DE BŒUF LIMOUSINE A PARTAGER 89 €
Environ 1kg, jus corsé (SELON ARRIVAGE)

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

* **L'ÉPAULE D'AGNEAU** 29 €
Lentement confite, ragout de haricots coco, jus aux olives

* **POISSON DE LA CRIEE DU JOUR** 27 €
Jardinière de légumes, sauce beurre blanc citronnée

FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 12 €
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 AUX FRAMBOISES** 11 €
Crème d'amandes, framboises fraîches, mousse au cream-cheese

* **LA PÊCHE MELBA** 11 €
Pêches pochées dans un sirop à la verveine,
glace vanille, coulis de framboise, crème chantilly

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**