

LA CARTE DU RESTAURANT LA PARENTHÈSE

DÉJEUNER UNIQUEMENT

MENU « PARENTHÈSE »

Entrée / Plat / Dessert 35 €

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

L'ŒUF MAYONNAISE*	8 €
Œuf de poule BIO, mayonnaise aux herbes, poutargues et jeunes pousses	
LES RAVIOLES DE LA MERE MAURY*	14€
Spécialité de la Drôme, pochées, pistou, amandes grillées, tomates confites	
LA TRUITE MARINEE*	14€
Marinée a cru, coulis de courgettes, œufs de truites d'Aquitaine	
LE JAMBON BELLOTA 36 MOIS	19€
Jambon Bellota 50% ibérique, tranché devant vous	

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		
LA SAUCISSE PUREE *		18€
Saucisse de Toulouse rôtie, pomme purée au jus		
LE MAGRET DE CANARD *		24€
IGP du sud-ouest, fricassée de légumes, raisin, jus de canard au Cognac		
LA QUENELLE DE BROCHET *		24 €
Jus corsé de poissons de roche, brunoise de carotte et céleri		
MAIGRE DE CORSE LABEL ROUGE *		26 €
Piperade aux olives, sauce au Noilly Prat		
TARTARE DE FILET DE BOEUF		30 €
Taillé au couteau, frites et jeune mesclun		

FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10 €
Confit d'oignons rouges	

DESSERTS

LE RIZ AU LAIT ET LA PRUNE*	9 €
Riz au lait tradition, prunes rôties, coulis de mirabelle	

LA TARTE AUX FIGUES*	10€
Crème d'amandes, figues noires fraîches, mousse au cream-cheese	

LES FRUITS DE SAISON RAFRAICHIS*	9 €
Sirop léger	

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