

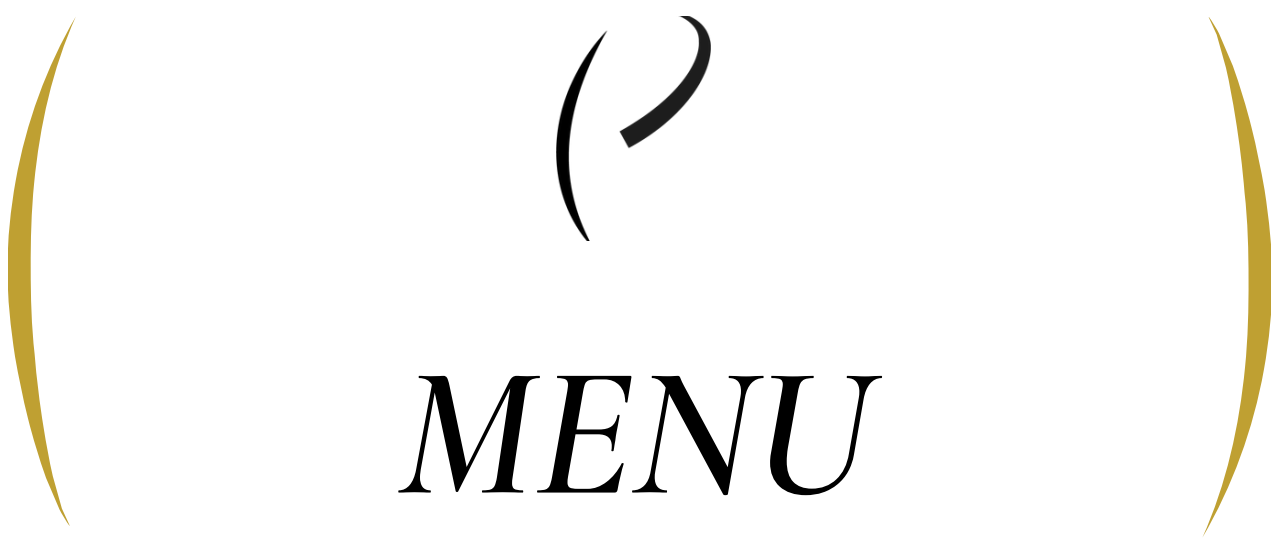


*Au cœur de Créteil,
La Parenthèse vous invite à vivre un moment suspendu, loin du
tumulte parisien, une échappée gourmande dans notre univers feutré.*

*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.*



MENU

DÉJEUNER UNIQUEMENT

**Au choix parmi nos propositions du jour.*

En 2 temps 34€

En 3 temps 39€

ENTREES

LE CHOU ROUGE

Rôti, fermenté à l'huile de noix, en mousseline, lait ribot.

LE MAIGRE DE CORSE

Comme un gravlax, nage de bettrave jaune et cassis.

PLATS

LA PINTADE FERMIERE

En cuisson douce, topinambour, poireau brûlé, verjus sauce Albufera.

LE LIEU JAUNE DE LIGNE

Confit, courge aux agrumes, praliné des graines.

DESSERTS

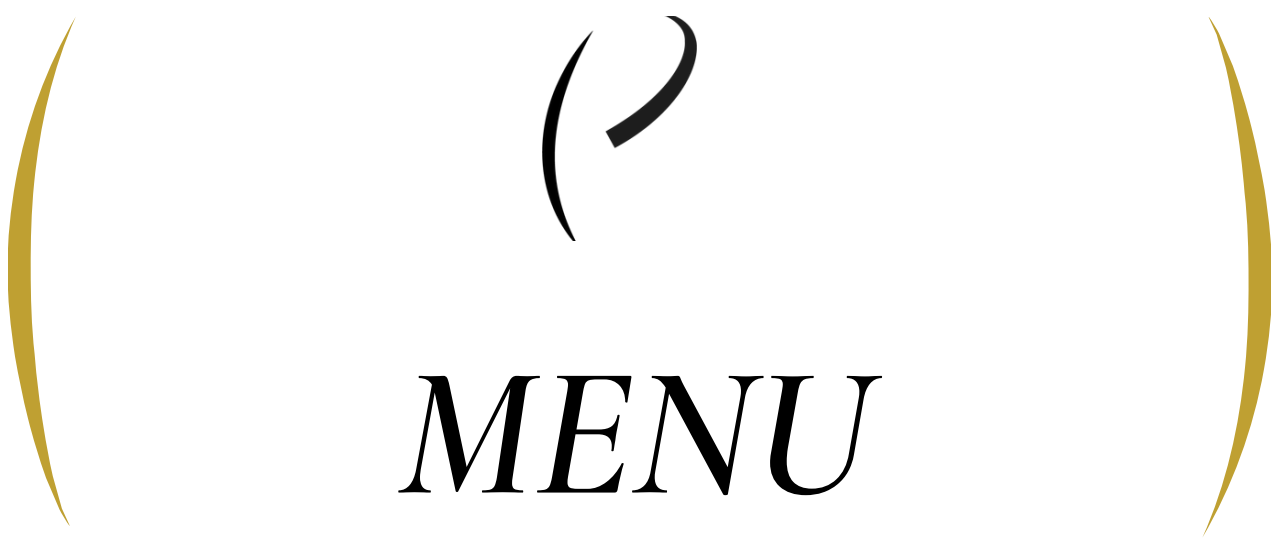
LA FIGUE

Au naturel, sauce au porto épicée, crème glacée à l'huile d'olive.

LE CHOCOLAT VALRHONA

Mousse chaude chocolat Guanaja et whisky,écume de levure.

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



MENU

CARTE BLANCHE

*Une immersion dans l'univers du chef
en plusieurs temps, dictée par ce que la nature
nous offre au fil de la saison.*

En 4 temps

65€

En 6 temps

90€

En 8 temps

110€

*Afin de profiter pleinement de l'expérience en 6 ou 8 temps,
dernière prise de commande à 20h45*

*Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même pour
l'ensemble de la table.*

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



INFOS PRATIQUES

Le restaurant La Parenthèse est ouvert :

Du Mardi au samedi

Prise de commande

Midi : de 12h à 13h45

Soir : de 19h à 21h45

Réservations, événements et privatisation de salle

Par téléphone au

01 89 40 28 78 ou 06 15 75 46 06

Par mail : restaurant@laparenthese-creteil.fr

Directement sur notre site internet



Avis et Réseaux sociaux



*Suivez-nous
sur Facebook*



*Si vous avez été satisfait(e),
laissez-nous un avis.*



*Suivez-nous
sur Instagram*



EVEIL DES SENS

FERMEZ LES YEUX

*Le parfum délicat des fruits mûrs caresse l'air,
une pointe d'épices vient chatouiller vos papilles,
tandis qu'une fraîcheur minérale glisse sur votre palais.*

Chaque vin de notre cave est une musique de texture et d'arômes:

*Velour d'un rouge profond,
Eclat cristalin dun blanc vif,
Fraicheur délicate d'un rosé lumineux,
Effervescence joyeuse d'un champagne.*

*Ici, chaque gorgée est une caresse, un frisson,
une empreinte qui reste longtemps après le dernier verre.*

“Savourez l'instant”.

NOS APERITIFS

NOS COUPES

VEUVE CLICQUOT BRUT	13€
MOET & CHANDON BRUT	13€
DEUTZ BRUT	14€
DEUTZ ROSÉ	15€
TAITTINGER BRUT	14€
TAITTINGER ROSÉ	15€
KIR VIN BLANC	12€
KIR ROYAL	13€

NOS WHISKIES

SINGLE MALT

CARDHU AMBER ROCK	12€
GLENFIDDICH 12 ANS	13€
ABERLOUR 10 ANS	13€
LAGAVULIN 8ANS	13€
OBAN 14 ANS	15€
TOURBE	12€

TRIPLE MALT

BELLEVOYE FINI GRAIN FIN	13€
BELLEVOYE FINI SAUTERNE	13€

BLENDED

J.WALKER RED LABEL	10€
J.WALKER BLACK LABEL 12ANS	12€

BOURBON

BUFFALO TRACE	10€
---------------	-----

JAPONAIS

TOGOUSHI PREMIUM	14€
NIKKA FROM THE BAREL	12€
NIKKA COFFEY	12€
ARASH	12€

INCONTOURNABLES

GIN HENDRICKS	10€
BOMBAY SAPPHIRE	12€
MARTINI ROUGE/ BLANC	7€
LILET ROSE/ BLANC	7€
PASTIS	6€
RICARD	6€
SUSE	6€
BAILEYS	6€
MALIBU	6€
GET 27/ GET 31	6€

NOS ALCOOLS

BUMBU	12€
DIPLOMATICO	12€
BULLION	12€
HAVANA CLUB 7 ANS	10€
TEQUILA 1800 BLANC	12€
DON JULIO REPOSSADO	13€

COGNACS

CAMUS	12€
REMY MARTIN VSOP	13€
HENNESSY VERY SPECIALE	14€
ABK6 XO RENAISSANCE	18€

ARMAGNACS

DUC DE CAMILHAC	12€
-----------------	-----

CALVADOS

COQUEREL	10€
ROGER GROULT 8ANS	12€
ROGER GROULT 12 ANS	13€



NOS VINS AU VERRES

VINS ROUGES

BOURGOGNE

HAUTES DE COTES DE BEAUNE – Domaine Labry (2023) 14€

BORDEAUX

PESSAC LEOGNAN – Château la Motte Bouscault (2020) 15€

VALLEE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE – Domaine des Entrefaux (2023) 14€

BEAUJOLAIS

BROUILLY – Le Châtelain (2024) 11€

MORGON – Metrat (2022) 11€

VINS BLANCS ET ROSES

BOURGOGNE

CHABLIS 1er Cru - JM Brocard (2022) 15€

MONTAGNY 1er Cru -Cuvée des Quatres Clochers (2022) 15€

VALLEE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE – Domaine des Entrefaux (2023) 14€

BORDEAUX

MONBAZILLAC – Château Versant du Haut-Poulverde (2021) 15€

LANQUEDOC ROUSSILLON

NAUTICA – Domaine Ortola (2023) 13€

ALSACE

RIESLING – Charles Frey (2023) 12€

COTE DE PROVENCE

LAMPE DE MEDUSE - Château Ste Roseline (2024) 13€

ROSE & OR – Château Minuty (2023) 14€

VIN DU MONDE

ARGENTIN

MALEBEC – Caméléon (2022) 12€

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



NOS VINS ROUGES

BOURGOGNE

<i>HAUTES DE COTES DE BEAUNE – Domaine Labry (2023)</i>	<i>80€</i>
<i>BEAUNE CENT VIGNES – Bitouzet Prieur (2020)</i>	<i>85€</i>
<i>SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER Cru au Clous (2022)</i>	<i>95€</i>
<i>GEVREY CHAMBERTIN - La rue des Mées (2017)</i>	<i>129€</i>
<i>POMMARD 1er Cru - Les Fremiers (2018)</i>	<i>149€</i>

BORDEAUX

<i>PESSAC LEOGNAN – Château la Motte Bouscault (2020)</i>	<i>65€</i>
<i>SAINT EMILION – Château Vieux Guinot (2018)</i>	<i>85€</i>
<i>POMEROL – Le Couvent (2022)</i>	<i>95€</i>
<i>MARGAUX – Relais de Duffort Vivens (2016)</i>	<i>115€</i>
<i>SAINT ESTEPHE – Château Mont Rosé – 2nd Cru Classé (2008)</i>	<i>215€</i>
<i>SAINT EMILION – Chapelle d'Ausone – 1er Grand Cru (2019)</i>	<i>285€</i>



NOS VINS ROUGES

VALLEE DU RHÔNE

<i>CROZES HERMITAGE – Domaine des Entrefaux (2023)</i>	<i>60€</i>
<i>CÔTE ROTIE – ROTIE – La Triote (2022)</i>	<i>185€</i>
<i>HERMITAGE – Domaine Jean Louis Chave (2013)</i>	<i>450€</i>

VALLEE DE LA LOIRE

<i>SANCERRE – Rimbault – Domaine du Pré Semelé (2020)</i>	<i>60€</i>
---	------------

BEAUJOLAIS

<i>BROUILLY – Le Châtelain (2024)</i>	<i>45€</i>
<i>MORGON – Metrat (2022)</i>	<i>45€</i>

LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>PIC SAINT-LOUP – La Grange de Thieri (2024)</i>	<i>48€</i>
<i>TETE DE BELIER – Château Puech-Haut (2020)</i>	<i>65€</i>

PROVENCE, CORSE ET MONDE

<i>BANDOL – La Chrétienne (2019)</i>	<i>40€</i>
<i>MONIKA – Domaine de Ganajolo (2020)</i>	<i>45€</i>

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



NOS VINS BLANCS

BOURGOGNE

<i>CHABLIS 1er Cru - JM Brocard (2022)</i>	80€
<i>MONTAGNY 1er Cru -Cuvée des Quatres Clochers (2022)</i>	90€
<i>MEURSAULT – Domaine Bitouzet-Prieur (2023)</i>	135€

BORDEAUX

<i>MONBAZILLAC – Château Versant du Haut-Poulverde (2021)</i>	48€
<i>SAUTERNE – Château du Mayne (2022)</i>	69€

VALLEE DE LA LOIRE

<i>SAUMUR – Château Yvonne (2021)</i>	60€
<i>SANCERRE – Rimbault – Domaine du Pré – Semelé (2022)</i>	60€
<i>SANCERRE – PURE – Henri Bourgeois (2023)</i>	69€

VALLEE DU RHONE

<i>SAINT PERAY – Domaine Lemenicier (2020)</i>	55€
<i>CROZES HERMITAGE – Domaine des Entrefaux (2023)</i>	60€
<i>CONDRIEU- Cave Saint-Désirat (2021)</i>	89€

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



NOS VINS BLANCS ET ROSES

LANQUEDOC ROUSSILLON

NAUTICA – Domaine Ortola (2023) 48€

ALSACE

RIESLING – Charles Frey (2023) 45€

COTE DE PROVENCE

LAMPE DE MEDUSE - Château Ste Roseline (2024) 59€

ROSE & OR – Château Minuty (2023) 69€

VIN DU MONDE

ARGENTIN - MALEBEC – Caméléon (2022) 49€

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



NOS CHAMPAGNES ET MAGNUMS

VEUVE CLICQUOT-BRUT 79€

MOET&CHANDON-BRUT 69€

DEUTZ-BRUT 69€

DEUTZ-ROSE 79€

TAITTINGER-BRUT 80€

TAITTINGER-ROSE 85€

TAITTINGER-PRELUDE 95€

TAITTINGER-COMTES DE CHAMPAGNE 230€
Blanc de Blanc 2014

BILLECART-SALMON-BRUT SOUS BOIS 110€

BILLECART-SALMON-ROSE 115€

NOS MAGNUMS DE CHAMPAGNES

BILLECART-SALMON Blanc de Blanc 300€
BILLECART-SALMON-BRUT SOUS BOIS 300€

NOS MAGNUMS DE VINS

ALOXE-CORTON – Domaine Arnoux (2020) 235€
GEVREY-CHAMBERTIN – Domaine Lievra Village (2019) 240€
TREVAILLON – Domaine de Trévaillon (2017) 300€

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



COCKTAILS

13€

FRENCH MARTINI

(Vodka, Chambord et Jus d'Ananas)

COSMOPOLITAN

(Vodka, Triple sec, Jus de Cranberry et Jus de Citron vert)

EXPRESSO MARTINI

(Vodka, Sirop de canne, liqueur de café, espresso)

MOSCOW MULE

(Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron Vert)

MOJITO

(Rhum, Sirop de Canne, Menthe Fraiche, Dés de Citron Vert et Eau Gazeuse)

PINA COLADA

(Rhum, Sirop de Canne, Crème de Coco et Jus d'Ananas)

NEGRONI

(Gin, Vermouth et Campari)

FRENCH 75

(Gin, Jus de Citron pressé, Sirop de Canne et Champagne)

SUNBURN

(Tequila, Triple Sec et Jus de Cranberry)

MARGARITA

(Tequila, Triple Sec, Jus de Citron Vert)

13€

PARENTHESE SPRITZ

(Liqueur de sureau, Prosecco, Citron vert, concombre, menthe et Ginger Beer)

CAÏPIRINHA

(Cachaça, Sirop de Canne et Dés de Citron Vert)

SPRITZ SAINT-GERMAIN

(Liqueur Fleurs de Sureau, Prosecco et Eau Pétillante)

SPRITZ MIEL-VIOLETTE

(Liqueur de violette, sirop de miel, Jus de citron, Prosecco, eau pétillante)

APEROL SPRITZ

(Apérol, Prosecco et Eau Pétillante)

12€

NOS VIRGINS

VIRGIN MOJITO

(fraise ou framboise)

(Sirop Sucre de Canne, Feuille de Menthe, Jus de Citron Vert et Eau Pétillante)

VIRGIN PINA-COLADA

(Sirop de Canne, Crème de Coco et Jus d'Ananas)

CARAÏB' GINGER

(Sirop de canne, rondelle de gingembre, Maracuja, Jus de citron vert, gouttes de sauce pimentée)



SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

NOS SOFTS

COCA COLA	6€
COCA-COLA ZERO	6€
SCHWAPPES TONIC	6€
¼ DE PERRIER	5€
JUS DE FRUITS	5€
(orange, pomme, ananas mangue, abricot, toma	

NOS EAUX

VITTEL 1L	6€
SAN PELLEGRINO 1L	7€
CHATELDON 0.75CL	7€
EAU DE PERRIER 1L	7€
EVIAN 1/2	4€
BADOIT 1/2	4€
SAN PEL. 1/2	4€

NOS CAFES

EXPRESSO	3€
EXPRESSO-SERRE	3€
EXPRESSO- NOISETTE	3€
EXPRESSON ALONGE	4€
EXPRESSO-CREME	4€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAPUCCINO	5€

NOS DECA

DECAFEINE	3€
DECA-SERRE	3€
DECA-NOISETTE	3€
DECA-ALONGE	3€
DECA-CREME	4€
DOUBLE EXPRESSO	5€
DECA-CAPUCCINO	5€

NOS THES, INFUSIONS ET TISANES

DAMMANN 5€

CEYLAN (noir)
MISS DAMMANN (vert)
DARJEELING (noir)
EARL GREY YIN ZHEN (noir)
MENTHE (vert)
JASMIN (vert)
COQUELICOT GOURMAND (noir)
PASSION DE FLEUR (blanc)

INFUSION VERVEINE
INFUSION CAMOMILLE
TISANNE DU BERGER
TISANE TILLEUL
TISANE MENTHE POIVREE
TISANE NUIT A VERSAILLES
TISANE DES MERVEILLES
TISANE FRUITS ROUGES