

# La Parenthèse

*Notre Carte est élaborée « maison » avec des produits frais.*

*L'ensemble du personnel souhaite que vous passiez un agréable moment parmi nous !*

## ◆ LA CARTE ◆

### NOS ENTREES

Méli-Mélo de Couteaux à la plancha en persillade	8,00€
Pressé de canard « Navarin » et chutney de poire	8,00€
Poke bowl végétarien <i>Quinoa, fèves, avocat, betteraves, chou, pomme, graines croquantes</i>	7,00€
Velouté de potimarron <i>Copeaux de marrons, nuage crémeux et graines de courge</i>	7,00€
Notre marbré de foie gras mi-cuit, confit d'oignons aux fruits rouges <i>Accompagné de son verre de Tariquet Moelleux « Premières Grives »</i>	9,00€ sup.4€
L'Œuf Mimosa Méditerranéen <i>Aïoli, anchois, tomates séchées, roquette</i>	7,00€

### NOS SALADE REPAS

La salade fermière <i>Chèvre chaud, miel, magret fumé, œuf dur, parmesan, oignons rouges</i>	15,00€
Le Poke bowl <i>Poisson cru mariné, Quinoa, avocat, fèves, betteraves, chou, pomme, graines croquantes</i>	17,00€
Poke bowl végétarien <i>Quinoa, fèves, avocat, betteraves, chou, pomme, graines croquantes</i>	15,00€

**Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de service.**

**Prix en euros TTC / service compris**

# La Parenthèse

## NOS PLATS

### La Mer

Tartare de thon mi- cuit à la plancha	20,00€
Pavé de saumon en robe de fruits secs, caramel de cèleri	20,00€
Steack de thon juste saisi, beurre citronné	20,00€

*Accompagnés d'un riz parfumé et écrasée de légumes de saison*

### La Terre

Magret de canard entier au miel du Golf	22,00€
Entrecôte de bœuf 250 gr env. Origine France	22,00€
Entrecôte de bœuf XL 400gr env. Origine France	34,00€
Andouillette AAAAA sauce moutarde	18,00€
Foie de veau en persillade	20,00€
Joue de porc à l'os gratinée au gingembre	18,00€

*Accompagnées de frites maison et écrasée de légumes de saison*

### Sans oublier...

Le tartare de bœuf	17,00€
Le Burger du chef	17,00€
Les Linguines al pesto et Saint Jacques	19,00€

Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de service.

Prix en euros TTC / service compris

# La Parenthèse

(RESTAURANT)

## NOS DESSERTS

Planche de fromages et confiture de cerises noires <i>(Roquefort, Laguiole, chèvre et Beaufort)</i>	9,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Notre Mi-cuit chocolat cœur coulant	8,00€
Tarte déstructurée au citron et meringue	8,00€
Tarte Tatin et sa boule de glace madeleine	8,00€
Café ou thé gourmand <i>(Mousse au chocolat blanc, muffin...)</i>	8,00€
Glaces 3 boules <i>Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Fraise, Rhum raisin</i> <i>Sorbets : Pêche de vignes, Framboise, Citron, Passion</i>	6,00€

### LE MENU MINI GOLFEUR (-10ans)

11,00€

Sirop, limonade ou diablo

Steak haché 100% bœuf français ou Steak de thon

Accompagné de riz parfumé, frites maison ou écrasée de légumes de saison

2 boules de glace au choix

Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de service.

Prix en euros TTC / service compris

# La Parenthèse

## LE MENU ENTRE PARENTHÈSE ( 28€ )

### ENTREES

Méli-Mélo de Couteaux à la plancha en persillade  
Pressé de canard « Navarin » et chutney de poire  
Poke bowl végétarien  
*Quinoa, fèves, avocat, betteraves, chou, pomme, graines croquantes*  
Velouté de potimarron  
*Copeaux de marrons, nuage crémeux et graines de courge*

### PLATS

Pièce du Boucher  
Andouillette AAAAA sauce moutarde  
Joue de porc à l'os gratinée au gingembre  
Pavé de saumon en robe de fruits secs, caramel de céleri

### DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
Notre Mi-cuit chocolat cœur coulant  
Tarte déstructurée au citron et meringue  
Tarte Tatin et sa boule de glace madeleine  
Café ou thé gourmand (*Mousse au chocolat blanc, muffin...*)

### ◆ LE MENU DU JOUR ◆

*(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)*

Plat du jour	13,00€
Entrée – Plat / Plat – Dessert	16,00€
Entrée – Plat – Dessert	19,00€

Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de service.

Prix en euros TTC / service compris