

La Parenthèse

(RESTAURANT)

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

L'ensemble de l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment parmi nous !

NOS ENTREES

Fagotin de Couteaux en persillade	9,00€
Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan	8,00€
Méli-mélo de tomates, Burrata crémeuse et pesto	9,00€
Ceviche de saumon à l'ananas et coco	10,00€
Mini salade grecque <i>Concombres, poivrons, tomates, olives noires, feta et oignons rouges</i>	8,00€

NOS SALADES REPAS

La salade italienne <i>Salade, tomates séchées, demi burrata, coppa, œuf dur, parmesan, oignons rouges</i>	18,00€
Le Poke bowl <i>Poisson cru mariné, quinoa, avocat, fèves, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes</i>	18,00€
Poke bowl végétarien <i>Quinoa, fèves, avocat, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes</i>	16,00€
La salade Grecque <i>Salade, concombres, poivrons, tomates, olives noires, feta, oignons rouges</i>	16,00€

Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de service.

Prix en euros TTC / service compris

La Parenthèse

(RESTAURANT)

NOS VIANDES

(Accompagnés de frites maison et légumes d'été et sauce au choix : poivre, roquefort, moutarde)

L'Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne	18,00€
Brochette de magret de canard	20,00€
L'araignée de veau	19,00€
Les côtelettes d'agneau	22,00€
L'entrecôte de bœuf Simmenthal 250gr environ	25,00€
Côte de bœuf (origine France) minimum 1kg	52,00€

NOS POISSONS

(Accompagnés de riz Jasmin et légumes d'été)

Daurade entière grillée	21,00€
Sèche en persillade et aioli	20,00€
Steak de thon et beurre méditerranéen	20,00€

NOS TARTARES ET CARPACCIO

(Accompagnés de salade verte et frites maison)

Le Tartare de bœuf Charolais au couteau	19,00€
Le Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan	17,00€
Le Tartare de thon mi- cuit à la plancha	20,00€

Supplément sauces : 1,50€

La Parenthèse

(RESTAURANT)

NOS DESSERTS

Planche de fromages et confiture de cerises noires	9,00€
Notre Mi-cuit chocolat cœur coulant	8,50€
Trilogie à la Fraîse (Bavaroise, gazpacho et crème glacée)	8,00€
Riz au lait, caramel et madeleine	6,50€
Café ou thé gourmand	8,00€
Champagne gourmand	14,00€
Glaces artisanales « Maison Antolin »	2,50€ la boule
Crèmes glacées : Vanille, Choco, Café, Pistache, Caramel beurre salé, Fraîse, Rhum raisin, yahourt	Supp. Chantilly 1,00€
Sorbets : Pêche de vignes, Citron, Abricot, Passion, Parfum du moment	
<u>Les coupes glacées</u>	9,00€
La Dame Blanche (3 boules Vanille de Madagascar, sauce chocolat, chantilly)	
Le Chocolat Liégeois (2 boules Chocolat, 1 boule Vanille de Madagascar, sauce chocolat, chantilly)	
Le Café Liégeois (2 boules Café, 1 boule Vanille de Madagascar, sauce café, chantilly)	
Le Colonel (2 boules Citron, vodka)	

LE MENU MINI GOLFEUR (-12ans) 13,00€

Sirop au choix

Steak haché ou Steak de thon
Accompagné de frites maison

2 boules de glace au choix
Ou barres glacées

La Parenthèse

(RESTAURANT)

◆ LE MENU DU JOUR ◆

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

Plat du jour **14.00€**

Entrée – Plat / Plat – Dessert **17.00€**

Entrée – Plat – Dessert **20,00€**