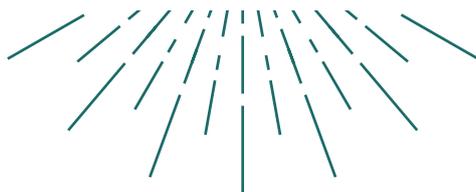




La Parenthèse

(RESTAURANT)

Ouvert tous les midis
Vendredi soir et samedi soir





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 !

Entrées

Fagotin de Couteaux à la plancha	10€
Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan	9€
Méli-mélo de tomates et burrata crémeuse	10€
Salade d'encornets à la Sétoise	10€

** Pensez à consulter nos suggestions du jour

Nos Salades repas

La salade Italienne Salade, tomates séchées, demie Burrata, coppa, Œuf dur, parmesan, oignons rouges	18€
Le Poke Bowl Thon cru mariné, quinoa, avocat, fèves, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes	18€
Le Poke Bowl végétarien Quinoa, fèves, avocat, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes	16€
Salade Grecque Salade, concombre, poivrons, tomates, olives noires, feta, oignons rouges	18€

** Pensez à consulter nos suggestions du jour



La Parenthèse

(RESTAURANT)

Nos viandes et nos poissons sont grillés au feu de bois

La Terre

(Accompagnés de frites maisons, légumes et une sauce au choix ; poivre, moutarde ou roquefort)

L'Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne	20€
L'entrecôte de bœuf Simmental 250g env.	26€
Brochette de Rognons de Veau	19€
Côtelettes d'Agneau françaises	24€
Côte de bœuf française 1kg env	57€

** Pensez à consulter nos suggestions du jour

Sauces : 1€50

Accompagnement légumes : 2€

La mer

(Accompagnés de riz crémeux et légumes)

La brochette de seiches en persillade et aioli	21€
Le steak de thon et beurre maître d'hôtel	21€

** Pensez à consulter nos suggestions du jour

Tartares et Carpaccio

(Accompagnés de frites maisons et salade)

Tartare de bœuf Charolais au couteau	20€
Tartare de thon mi-cuit à la plancha	21€
Carpaccio de bœuf XL pesto et parmesan	19€



La Parenthèse
(RESTAURANT)

Pour finir

Planche de fromage et confiture de cerises	9€50
Notre mi-cuit chocolat cœur coulant	9€
Tarte amandine aux fruits et boule de glace	8€50
Tiramisu fraise	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne gourmand	14€
Glace artisanales "Maison Antolin"	3€ la boule
<small>Crèmes glacées : Vanille de Madagascar, Chocolat craquant, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Rhum raisin, Madeleine, Yaourt bulgare, Cookies</small>	
<small>Sorbets : Pêche de vignes, Passion, Citron, Ananas, Framboise, Cassis</small>	
<small>Chantilly : 1€</small>	

Les coupes glacées 9€50

La Dame Blanche

(3 boules vanille et Madagascar, sauce chocolat, chantilly)

Le chocolat Liégeois

(2 boules chocolat craquant, 1 boule vanille de Madagascar, sauce chocolat, chantilly)

Le Café Liégeois

(2 boules café, 1 boule vanille de Madagascar, sauce café, chantilly)

La timide

(1 boule framboise, 1 boule yaourt bulgare, 1 boule fraise, coulis fruits rouges et chantilly)

La cour d'école

(1 boule madeleine, 1 boule chocolat craquant, 1 boule cookie, crumble et chantilly)

Les coupes arrosées 10€50

Le colonel

(3 boules citron et Vodka)

La panchevilla

(3 boules passion et Tequila)

** Pensez à consulter nos suggestions du jour



la Parenthèse
(RESTAURANT)

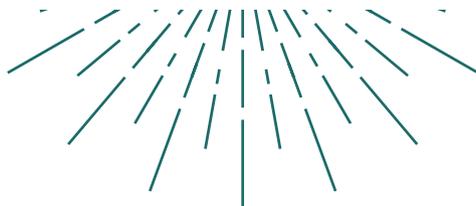
Le menu du jour

(Voir l'ardoise, uniquement le midi, hors week-end et jours feries)

Plat du jour 14€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 17€

Entrée / Plat / Dessert 20€



Le menu mini golfeur (-10ans) 13€

Sirop au choix
Aiguillettes de poulet ou Steak de thon
frites maison
2 boules de glace



La Parenthèse

(RESTAURANT)

Boissons fraîches

Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	3€50
Ice Tea	3€50
Perrier	3€50
Schweppes Tonic / Agrumes	3€50
Orangina	3€50
Jus de fruits	3€20
ace, ananas, pomme, orange, tomate, abricot	
Sirop à l'eau	2€
Diabolo	2€70
Chose	3€

Eaux

Evian (100cl)	4€
Eau de Perrier (50cl)	4€
Eau de Perrier (100cl)	4€80

Bières

Bières Pressions

Krombacher (25cl)	3€30
Alaryk Blonde (25cl)	3€80
Bière de saison (25cl)	3€80

Bières Bouteilles

Desperados (33cl)	5€50
Liefmans fruits rouges (25cl)	5€50
Bière sans alcool (33cl)	3€80

Boissons Chaudes

Café / Déca / Noisette / allongé	2€
Grand crème	2€50
Cappuccino	3€
Chocolat chaud	3€50
Thé	3€
Café liégeois / Chocolat liégeois	4€

Alcool

Apéritifs

Martini	5€
Muscat	4€50
Porto	4€50
Suze	4€
Americano	7€50
Ricard/Pastis	2€50
Kir	3€50
Kir Royal	9€
Coupe champagne	8€
Veuve Pelletier	
Bouteille Champagne	40€

Whisky (4cl)

Clan Campbell	5€50
Jack Daniel's	6€50
Chivas 12ans	9€

Rhum (4cl)

Diplomatico	8€
-------------	----

Digestifs

Get 27	4€50
Mentheuse/Pulpeuse	4€50
Cognac/Armagnac	7€50
Calados/Bailey's	5€50
Poire Williams	7€

Cocktails

Spritz/Spritz Lemon	8€50
Le Gin To'	7€50
Le Birdie	8€50
Rhume blanc, rhum ambré, amaretto, citron, jus d'ananas, jus de banane	
L'Eagle	9€
Vodka, sirop de rose, jus de Litchi, purée de framboises, citron vert	
L'albatros	6€50
Jus d'orange, jus de banane, citron, sirop de fraise, eau gazeuse	

Merci de signaler vos allergies alimentaires au personnel de salle.

Prix en euros TTC / service compris