

# *La Parenthèse*

(RESTAURANT)

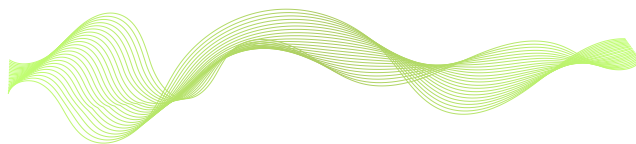
## Horaires

Du lundi au dimanche

9h - 17h30

## Restauration

12h - 14h30



Reservation au : 04.67.95.09.09

# 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€
Nos Oeufs mimosa Méditerranéens	8€
Duo de Hareng fumé et pommes de terre tiède à l'anciennes	9€
Notre Foie Gras mi-cuit maison et confiture de Figues	16€
L'Os à Moelle gratiné au four	9€

\*\* Pensez à consulter nos suggestions du moment

## Nos grandes Salades repas

<b>La salade Italienne</b> Salade, tomates séchées, demie Burrata, coppa, Œuf dur, parmesan, oignons rouges	18€
<b>Le Poke Bowl</b> Saumon cru mariné, quinoa, avocat, fèves, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes	18€
<b>Le Poke Bowl végétarien</b> Quinoa, fèves, avocat, betteraves, pois chiches, carottes, graines croquantes	16€

\*\* Pensez à consulter nos suggestions du moment

# La Parenthèse

(RESTAURANT)

## La Terre

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

L'Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne	21€
L'entrecôte de bœuf Fleur de sel 250g env.	27€
<b>Le Burger du Golf</b> (Haché de l'Aubrac, cantal, poitrine fumée, sauce moutarde et miel)	19€
Entrecôte XL Fleur de sel 400g env.	38€
Foie de Veau en persillade	20€

\*\* Pensez à consulter nos suggestions du moment

Sauces : 1€50

Accompagnement légumes : 2€

## La mer

(Accompagnés de riz crémeux et légumes)

La brochette de seiches en persillade et aioli	21€
Pièce de Saumon et crème aux agrumes	21€

\*\* Pensez à consulter nos suggestions du moment

## Les petits plus

Tartare de bœuf au couteau (* Accompagnés de frites maisons et salade)	20€
<b>Carpaccio de Bœuf Italien</b> (* Accompagnés de frites maisons et salade)	19€
Linguines à la Truffe noire et coppa	19€



## Pour finir

Planche de fromage et confiture de cerises	9€
Notre mi-cuit chocolat cœur coulant glace vanille	9€
Profiteroles sauce chocolat chaud et chantilly	9€
Moelleux marron et sa glace	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne gourmand	14€

**Glace artisanales "Maison Antolin"** 3€ la boule

Crèmes glacées : Vanille de Madagascar, Chocolat craquant, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Madeleine, Yaourt bulgare, Cookies, Pistache, Marrons

Sorbets : Pêche de vigne, Passion, Citron, Framboise, Rhum raisins

Chantilly : 1€

**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)

### **L'Ardéchoise**

(2 boules Vanille, 1 boule Marron, crème de marron, copeaux de Chocolat et chantilly)

### **Le colonel**

(3 boules citron et Vodka)

\*\* Pensez à consulter nos suggestions du moment

*la*  
*Parenthèse*  
(RESTAURANT)

Le menu du jour

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

Plat du jour 15€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18€

Entrée / Plat / Dessert 21€

Le menu mini golfeur (-10ans).

Sirop au choix 13€  
Steak haché ou Steak de thon  
frites maison  
2 boules de glace

# La Parenthèse

(RESTAURANT)

## 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€
San Pellegrino (100cl)	5€

## Bières

### Bières Pressions

Krombacher (25cl)	3€30
Alaryk ambrée (25cl)	4€
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€

## 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€
Bouteille Champagne	45€

## 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