

restaurant la parenthèse

Le menu
BISTRONOMIQUE

déjeuner
DU LUNDI AU SAMEDI

dîner
DU LUNDI AU MERCREDI

entrée, plat *30€*

plat, dessert *30€*

entrée, plat, dessert *38€*

sup. assiette *8€*

Si vous avez des allergies ou des intolérances,
veuillez nous en informer lors de la commande.

Pour COMMENCER

14€

le foie gras

Mariné au grué de cacao,
condiment goyavier et brioche au
cacao fumé au foin

+5€
menu

+8€
carte

la betterave

Rôtie au miel et à la moutarde à
l'ancienne, crumble de sarrasin,
espuma au piton Maïdo

*le tigre
qui pleure*

Mariné 24h, mousseline de
patate douce à la vanille toastée,
floralie de légumes assaisonnés
à la vinaigrette thaï

le falafel

A la morue, gaspacho de tomates
arbustes, courgettes juste
assaisonnées à l'huile de
menthe, mousse de fromage
blanc à la menthe

Pour SUIVRE

22€

*la joue de
porc*

Confite, céleri en texture, crème de riz basmati, jus court infusé au Garam masala.

le risotto

A la truffe d'été, stracciatella truffée, champignons snackés, salade d'herbes.

*la pêche
du jour*

Rôtie au beurre noisette, papaye verte dans l'esprit d'une daube, condiment bringelle fumée, eryngii snackés.

le pokebowl

Quinoa comme une salade, pickles de légumes, édamamé, wakamé, zourite cuite en basse température.

*petite
faim sup.*

Frites fraîches
Mesclun de salade et pickles de légumes
Déclinaison de légumes

5€

Pour TERMINER

9€

le portokalopita

Gâteau grec à l'orange confite,
crumble à l'amande torréfiée,
servis avec une crème glacée au
lait d'amande

le chocolat

Crèmeux au chocolat, glace
dakatine, crumble chocolat aux
quatre épices, cacahuètes
toastées

*notre
gato patate*

Croquant de noix caramélisées,
coulis de goyavier, crème légère
à l'hibiscus

Un petit mot de vous, c'est beaucoup pour nous !
Scannez ce QR code pour donner votre avis.

