



## COCKTAILS CLASSIQUES

### Mojito - 13€

Rhum blanc, citron, feuilles de menthe, eau gazeuse, sucre.

### Pinacolada - 13€

Rhum vieux, lait de coco, jus d'ananas, morceau ananas, sirop canne, cannelle.

### Maï-Taï - 13€

Rhum blanc, rhum vieux, liqueur orange, jus citron, sirop orgeat.

### Pornstar Martini - 13€

Vodka, liqueur passion, citron vert, prosecco, sirop vanille

### Caïpirinha - 13€

Rhum blanc, citron, sucre de canne.

### Mango Colada - 13€

Rhum vieux, lait de coco, mangue, sirop canne.

### Blue Lagoon - 13€

Vodka, liqueur curaçao, jus citron, sirop canne.

### Le Negroni de JC - 13€

Gin, martini rouge, Campari.

## SANS ALCOOL

### Virgin Mojito - 11€

Citron, feuilles de menthe, eau gazeuse, sucre.

### Virgin Pina - 11€

Lait de coco, jus d'ananas, morceau ananas, sucre, cannelle.

### Jus pomme, goyave ou orange - 5€

### The Sunrise - 11€

Jus passion, ananas, purée de mangue, sirop fraise.

### Le Parentèz - 11€

Infusion de menthe, purée de kiwi, ginger beer, mousse vanille passion.

### Coca, Sprite, Orangina - 4€

### Chanflor 1L - 4€

Didier 1L - 5€

## COCKTAILS CRÉATIONS

### Terre Brûlée - 15€

Rhum « canne brûlée de Trois Rivières », citron, sirop épices maison, ginger beer.

### Le Sour - 15€

Cognac, liqueur orange, jus citron vert, aquafaba, black sirop.

### Le Signature - 15€

Rhum spiced, jus citron vert, sirop citronnelle, mousse vanille passion, perle aromatique.

# Parentèz Plézi

## ENTRÉES

### Foie gras boucané-22€

Parfumé à la ratafia cacaolocal et marmelade de groseilles pays

### Raviole de lambi-18€

Velouté haricots cocos au chadron beni,,christophine en texture

### Assiette d'accras de morue(8pcs)-11€

### Ceviche du moment - 14€

Poisson frais, espuma de citronnelle et basilic.

### Le Parentèz-16€

Tacos de banane plantain,éffiloché de poulet boucané,rillette de marlin,chiktail de legumes pays et nuage de boudin créole

## PLATS POISSONS

### Filet de loup des Caraïbes - 28€

Risotto de patate douce, coques locales, beurre blanc au hareng sor.

### Filet de poisson du moment - 24€

Écailles de racines locales, tombée de papaye verte, crispy de banane plantain.

### Mi-cuit de thon - 26€

Crispy au sésame vert, réduction maracuja-soja, racines croustillantes.

### Langouste - 9,5€ les 100g

## PLATS VIANDES

Entrecôte frites-salade ou purée du moment à la truffe (+6€) - 29€  
Sauce poivre ou roquefort.

Magret de canard - 27€  
Mousseline de patate douce aux herbes locales, réduction de groseille pays.

Pressé de porc confit - 24€  
Gnocchis de banane plantain, réduction corsée.

## À PARTAGER

### Carré d'agneau à partager (600 g) - 65€

Laqué au sirop de batterie, écrasée de pommes de terre, brunoise de champignons du Robert, sauce surette-cochon.

## DESSERTS

Préparés par Art & Manière

### Tiramisu banane flambée - 13€

Au rhum vieux.

### Finger mangue-passion - 12€

### Charlotte fraise-groseille pays-citron vert - 12€

### Coeur coulant chocolat-cachuète-11€

Glace vanille

### Café gourmand - 12€



## VINS ROUGES

Chapelle Alienor Bordeaux Rouge Supérieur - 36€ Bouteille / 9€ Verre  
Combinaison de fruits mûrs, épices et nuances florales.

Saumur Champigny L.Loges-Cabernet - 33€ Bouteille / 8€ Verre  
Notes de fruits rouges et touche végétale.

Delas ST Esprit Rouge Côtes Du Rhône - 30€ Bouteille / 7€ Verre  
Arômes fruits rouges mûrs, épices douces et réglisse.

## VINS BLANCS

Grezan Collection Chardonnay - 30€ Bouteille / 7€ Verre  
Vin sec minéral -arômes de fruits à chair jaune,ananas.

DBA Sillage BIO - 34€ Bouteille / 9€ Verre  
Vin floral, écorce agrumes et curry.

Blanc des Plages- IGP Pays D'oc - 30€ Bouteille / 7€ Verre  
Arômes agrumes et fleurs blanches.

## VINS ROSÉS

Rose Des Plages - 25€ Bouteille / 6.5€ Verre  
Minéral et floral.

Minuty Moments Rose - 40€ Bouteille / 9.5€ Verre  
Vin de Provence fruité et élégant.

## APERITIFS

Ricard et Pastis - 7€  
Martini blanc ou rouge -7€  
Ti Punch- 5€  
Ti Punch Vieux - 7€  
Vodka - 8€

Williams Lawson - 7€  
Jack Daniels - 9€  
Ti- Punch Neisson- 7€  
Campari - 7€  
Tequila - 8€