La Parenthèse



Carte des boissons

la PARENTHÈSE

laparenthesegiverny
laparenthese_giverny
www.laparenthese-giverny.fr
contact@laparenthese-giverny.fr | 02 32 54 72 22

Eaux *WATERS*

San Pellegrino */ Sparkling water*	*50cl*	5⁰⁰	*1 litre*	6⁵⁰
Vittel */ Plain water*	*50cl*	5⁰⁰	*1 litre*	6⁵⁰

Softs *SOFT DRINKS*

Supplément sirop +0⁵⁰

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5³⁰
Three Cents Soda *AU CHOIX : Ginger beer, Pamplemousse, Mandarine & bergamot, Figue ou Cerise*	5³⁰
Citronnade maison */ Homemade lemonade*	5⁰⁰
Ice Tea maison *AU CHOIX : Pêche, Framboise, Citron, Passion, Hibiscus, Melon ou Litchi*	5⁰⁰
Perrier *Tranche de citron*	5⁰⁰
Schweppes *AU CHOIX : Tonic ou Agrumes*	5³⁰
Orangina	5³⁰
Limonade	4⁵⁰
Sirop *AU CHOIX : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette, Framboise, Melon ou Litchi*	3⁸⁰
Diabolo *AU CHOIX : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette, Framboise, Melon ou Litchi*	4⁹⁰
Jus Pressé *AU CHOIX : Orange ou Citron / Fresh juices*	6⁰⁰
Jus «Pago» *AU CHOIX : Orange, Ananas, Tomate ou Mangue*	4⁸⁰
Jus de pomme *de la ferme / Fresh apple juice*	6⁵⁰
Jus de pomme & framboise *de la ferme / Fresh apple-raspberry juice*	6⁵⁰

Apéritifs

Kir Normand *AU CHOIX : Framboise, Pêche, Mûre ou Cassis*	7⁵⁰
Kir *AU CHOIX : Framboise, Pêche, Mûre ou Cassis*	7⁵⁰
Kir Royal *AU CHOIX : Framboise, Pêche, Mûre ou Cassis*	12⁰⁰
Prosecco	9⁵⁰
Coupe de Champagne	11⁰⁰
Americano Maison	8⁰⁰
Campari	7⁰⁰
Martini *AU CHOIX : Blanc ou Rouge*	7⁰⁰
Porto *AU CHOIX : Blanc ou Rouge*	7⁰⁰
Pineau «5 ans d'âge» *AU CHOIX : Blanc ou Rouge*	7⁰⁰
Ricard	5⁰⁰
Vodka «Imperial»	9⁰⁰
Pommeau Normand	7⁰⁰
Cidre *de la ferme / Cider* — *25cl* 5⁵⁰ *70cl*	15⁰⁰

Whiskies & Rhums *5cl*

JB	7⁰⁰
Whisky Bellevoye *«finition grain fin»*	9⁰⁰
Parkmore Scotch *«single malt»*	10⁰⁰
Whisky «Longchamp 8 ans»	10⁰⁰
Whisky Kornog *«français, tourbé»*	10⁰⁰
Captain Morgan	7⁰⁰
Rhum Canoubier «XO»	11⁰⁰
Rhum Nicaragua «17 ans»	17⁰⁰
Rhum Abuelo Anejo Blanco	10⁰⁰

Tarif avec soft inclus - Price including mixer



Coup de cœur

Bières Pression *DRAFT BEER*

Supplément sirop +0,50

Régis IPA *Brasserie Les Deux Amants* AB **Blonde American Pale Ale** *6°*	*25cl*	5,50	*50cl*	8,50
Blonde *Felsgold - Blonde légère / Lager beer*	*25cl*	5,50	*50cl*	8,50
Blanche *Moulin de Vernon - Légère & très fruitée / Light & very fruity*	*25cl*	5,50	*50cl*	8,50
Monaco / Panaché / Picon	*25cl*	5,50	*50cl*	8,50

Bières Bouteilles *BOTTLED BEER*

Triple Bière de La Parenthèse 8°		*33cl*	7,00
Ambrée *Moulin de Vernon 6°*		*33cl*	7,00
Arnold *Brasserie Les Deux Amants*	AB **Double IPA** *8°*	*33cl*	7,00
Mireille *Brasserie Les Deux Amants*	AB **Fruits rouges** *5,5°*	*33cl*	7,00
1664 Sans alcool *0°*		*33cl*	6,00
Tourtel Framboise Sans alcool *0° / Raspberry beer*		*27,5cl*	6,00

Cocktails

LES MOJITOS — 10,50

Classique *Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda, angostura - AU CHOIX : **Nature, Passion ou Framboise***
*Rum, fresh mint, lime, brown sugar, soda, angostura - **Classic, Passion fruit or Raspberry***

Royal (supp +3,00) *Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, champagne, angostura*
Rum, fresh mint, lime, brown sugar, champagne, angostura

G'Vine Mojito *Gin G'Vine, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda*
Gin G'Vine, fresh mint, lime, brown sugar, soda

LES SPRITZ — 10,50

Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, eau gazeuse*
Aperol, Prosecco, sparkling water

St-Germain Spritz *Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse*
St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water

Limoncello Spritz *Limoncello, Prosecco, eau gazeuse*
Limoncello, prosecco, sparkling water

Campari Spritz *Campari, prosecco, eau gazeuse*
Campari, Prosecco, sparkling water

June Spritz *Gin June, Prosecco, eau gazeuse AU CHOIX : **Pastèque, Pêche, Poire ou Mangue-passion***
*Prosecco, sparkling water, **Watermelon, Peach, Pear or Mango and passion fruit***

LES MULES — 10,50

Moscow Mule *Vodka, ginger beer, citron et sucre*
Vodka, ginger beer, lemon and sugar

French Mule *Gin June poire, ginger beer, citron et sucre*
Gin June Pear, ginger beer, lemon and sugar

Normand Mule *Calvados, citron, vanille et ginger beer*
Calvados, lemon, vanilla and ginger beer

LES GIN TONICS — 10,50

Classique *Gin Gordon's, Schweppes tonic, citron*
Gin, Schweppes tonic, lemon

Le Madame *Gin infusé à froid, citron et tonic local*
Cold-infused gin, lemon and local tonic

G'Vine Tonic *G'Vine, citron, Schweppes tonic*
G'Vine, lemon, Schweppes tonic

Gin'to infusé à la rose *Gin infusé à la rose, Schweppes tonic, citron, rose, sirop d'hibiscus*
Rose-infused gin, Schweppes tonic, lemon, rose, hibiscus syrup

LES SIGNATURES & CLASSIQUES — 11,00

Basil Smash *Gin, miel de fleurs, citron, sirop basilic & tonic soda*
Gin, wildflower honey, lemon, basil syrup and tonic soda

Margarita d'Automne *Tequila Excellia, cidre, citron vert et sirop de cannelle*
Tequila Excellia, cider, lime and cinnamon syrup

Espresso Martini *Vodka vanillée, espresso, liqueur de café, sirop de canne*
Vanilla vodka, espresso, coffee liqueur and cane syrup

Le Sauvage *Vodka, purée de passion, sirop de vanille, citron vert et champagne*
Vodka, passion fruit purée, vanilla syrup, lime and champagne

Le Pumpkin Colada *Mixed Rhum, crème de coco, vanille, citron vert, jus d'ananas et sirop citrouille-érable*
Mixed rum, coconut cream, vanilla, lime, pineapple juice and pumpkin & maple syrup

Ti Punch *Mixed Rhum, sucre roux et citron vert*
Mixed rum, brown sugar and lime

Caliente by "Le Madame" *Gin infusé à la rose et à la framboise, cordial de poivrons jaunes, goutte de piment antillais*
Rose and raspberry infused gin, yellow pepper cordial, drop of Caribbean chili

Negroni *Gin, vermouth rouge, Campari, tranche d'orange*
Gin, red vermouth, campari, slice of orange

June Tea *Gin June, jus de citron, sirop d'hibiscus et thé glacé, AU CHOIX : **Pastèque, Pêche, Poire ou Mangue-passion** Gin June, lemon juice, hibiscus syrup, iced tea, **Watermelon, Peach, Pear or Mango and passion fruit***

LES MOCKTAILS - SANS ALCOOL — 8,50

Virgin Mojito *Menthe fraîche, citron vert, sucre roux et soda*
Fresh mint, lime, brown sugar and soda

Le Salsa *Purée de framboise, sirop d'hibiscus et grenadine, jus de citron et jus de cranberry*
Raspberry purée, hibiscus syrup and grenadine, lemon juice and cranberry juice

Virgin Spritz *Aperiniets, eau gazeuse et tranche d'orange*
Aperiniets, sparkling water and orange slice

Althéa *Thé glacé maison, infusion d'hibiscus, sirop de fruits rouges, menthe fraîche, citron*
Homemade iced tea, hibiscus infusion, red berry syrup, fresh

Digestifs *5cl*

Eau-de-vie *maison*	6,50
Eau-de-vie de cidre *«Ferme des Ruelles»*	9,00
Calvados «15 ans» Morin	11,00
Armagnac «1994» Moisans	11,00
Get 27 / Get 31	7,00
Cognac Deau «VSOP»	8,00
Cognac Deau «Napoléon»	18,00
Absinthe «Pipette verte»	10,00
Limoncello	7,00

Caféterie

HOT DRINKS



Café Espresso	2,90
Décaféiné	2,90
Ristretto / *Italian shot of espresso*	2,90
Café Allongé / *Americano*	2,90
Double Espresso	5,20
Café goutte *Espresso et gouttes de Calvados* *Coffee & drops of calvados*	5,00
Iced Coffee *AU CHOIX : Caramel, Vanille, Noisette, Citrouille ou Érable (avec ou sans lait)* *Your choice : Caramel, Vanilla, Hazelnut, Pumpkin or Maple (with or without milk)*	6,00
Café Noisette / *Small latte*	3,00
Café Crème *Café latte*	5,00
Cappuccino	6,00
Caramel Macchiato Grande	6,50
Matcha Latte *AU CHOIX : Classique, Pistache, Citrouille ou Érable* *Your choice : Classic, Pistachio, Pumpkin or Maple*	6,50
Iced Matcha *AU CHOIX : Classique, Framboise, Coco, Passion ou Érable* *Your choice : Classic, Raspberry, Coconut, Passion fruit or Maple*	6,80
Chai Latte	6,50
Café Viennois *Chantilly / Whipped cream*	6,50
Chocolat Viennois *Chantilly / Whipped cream*	6,50
Chocolat Chaud *«Van Houten», marshmallow*	6,00
Thé & Infusion *Grand Earl Grey, Ceylan, English Breakfast, menthe, jasmin, fruits rouges, rose-litchi, rooibos aux épices, verveine ou tilleul*	4,80
Affogato Pistache *Glace pistache, pâte de pistache, pralin, espresso* *Pistachio ice cream, pistachio paste, pralin, espresso*	8,50
Affogato Ferrero *Glace praliné, Nutella, pralin, espresso* *Praline ice cream, Nutella, pralin, espresso*	8,50
Affogato Tiramisu *Glace vanille, sauce chocolat, boudoir, espresso* *Vanilla ice cream, chocolate sauce, ladyfinger biscuit, espresso*	7,00
Affogato Vanille *Glace vanille, espresso* *Vanilla ice cream, espresso*	7,00
Verre de lait *AU CHOIX : Froid ou chaud / Milk : hot or cold*	3,00
Irish Coffee *Espresso, whisky, sirop de canne, crème fouettée* *Espresso, whisky, cane sugar syrup, whipped cream*	9,00
Vin Chaud	6,50
Milkshake *AU CHOIX : Vanille, Chocolat, Caramel ou Exotique* *Your choice : Vanilla, Chocolate, Caramel or Exotic*	6,50

Nos Cafés & Décaféinés *«Perle Noire» sont 100% Arabica*
Lait végétal sur demande *- Plant-based milk available on request*



Cookie de la Cheffe	3,00
Assortiment sucré pour deux personnes *Sweet assortment for 2*	17,00
Café gourmand *Assortiment de la Cheffe, café* Option café goutte +2 ,00 ***Gourmet coffee*** *Cheffe's sweets assortment, coffee*	9,80



Carte des Vins

Rouge

	15cl VERRE	75cl BOUTEILLE
Château Queyssard - *Bordeaux*	6.00	26.00
Domaine Meslet - *Saint-Nicolas-de-Bourgueil*	7.00	32.00
Domaine Bonfils - *Côtes du Rhône*	7.00	34.00
Château Faget - *Saint-Estèphe*		56.00
Domaine Bonfils - *Gigondas (Vallée du Rhône)*		67.00
Domaine Nuiton-Beaunoy - *Hautes Côtes de Beaune*		69.00
Château Grand Corbin-Despagne *Saint-Emilion Grand Cru Classé*		114.00
Domaine Francois & Fils - *Côte-rôtie*		118.00

Blanc

	15cl VERRE	75cl BOUTEILLE
Grand Braquet - *IGP « Chardonnay »*	6.50	29.00
Littorine n°1 - *IGP Côtes de Gascogne (Sec)*	6.00	26.00
Domaine Tariquet « Premiers Grives » *IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)*	7.00	42.00
Domaine Auchère - *Sancerre*	8.00	46.00
Domaine Millet - *AOP Chablis*		55.00

Rosé

	15cl VERRE	75cl BOUTEILLE	150cl MAGNUM
Cinsault - *AOP Languedoc-Roussillon (Gris)*	6.00	26.00	
Château d'Ollières *Côte de Provence (Coteaux Varois)*	7.50	34.00	66.00

Champagne

	15cl COUPE	75cl BOUTEILLE	150cl MAGNUM
Cyrus - *Brut*	11.00	59.00	110.00
Taittinger Rosé		95.00	
Ruinart		145.00	230.00

la PARENTHÈSE X CAVAVIN

Notre carte des vins est réalisée à 100% par Cavavin, à Vernon.
Plus spécialement par Valentin, sommelier expérimenté, vous offrant une proposition inédite.
Our wine list has been 100% created by Valentin (from Cavavin, Vernon),
an experienced sommelier, to offer you a unique selection !

