



Carte des boissons



Happy Hour

Tous les jeudis & vendredis
de 17h à 19h



Boissons Fraîches				3⁵⁰
Bières pression	25cl	4⁰⁰	50cl	6⁰⁰
Cocktails				7⁰⁰
Verres de vin				4⁵⁰
« Formule Apéro » : 2 boissons + 1 assiette tapas <small>“Aperitif Formula” : 2 drinks + 1 tapas plate</small>				14⁰⁰

Eaux WATERS

San Pellegrino	50cl	4⁰⁰	1 litre	6⁰⁰
Vittel	50cl	4⁰⁰	1 litre	6⁰⁰

Boissons Fraîches Supplément sirop 0,50

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro				4⁸⁰
Thé Glacé maison <i>Pêche ou framboise ou citron ou passion / Peach or raspberry or lemon or passion</i>				4⁵⁰
Perrier <i>Tranche de citron</i>				4⁸⁰
Schweppes <i>Tonic ou Agrumes</i>				4⁸⁰
Orangina				4⁸⁰
Limonade				4⁵⁰
Ginger Beer <i>Soda gingembre</i>				5⁰⁰
Sirop <i>Au choix : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette</i>				3⁸⁰
Diabolo <i>Au choix : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette</i>				4⁸⁰
Jus De Pomme De La Ferme Des Ruelles 33cl				6⁵⁰
Jus Pressé 25cl <i>Orange ou Citron</i>				6⁰⁰
Jus «Pago» <i>Au choix : Orange, Ananas, Tomate, Mangue</i>				4⁵⁰

Apéritifs

Kir <i>Framboise, Pêche, Mûre, Cassis</i>				6⁰⁰
Kir Royal				11⁰⁰
Coupe de Champagne				11⁰⁰
Americano Maison				6⁵⁰
Campari				6⁵⁰
Martini <i>Blanc Ou Rouge</i>				6⁰⁰
Porto <i>Blanc Ou Rouge</i>				6⁵⁰
Pineau «5 Ans D'âge» <i>Blanc Ou Rouge</i>				6⁵⁰
Ricard				5⁰⁰
Vodka “Imperial”				9⁰⁰
Pommeau Normand				6⁵⁰



Cidre

de la «Ferme Des Ruelles»

25cl | **6⁰⁰** | 70cl | **16⁰⁰**

Tarif avec diluant inclus - Price including thinner

Bières Pression DRAFT BEER

Supplément sirop 0,50

IPA Moulin de Vernon <i>Onctueuse & fruitée / Smooth & fruity</i>	25cl	6 ⁰⁰	50cl	9 ⁵⁰	1 litre	18 ⁰⁰
Felsgold Blonde <i>Douce & florale / Soft & floral</i>	25cl	5 ⁵⁰	50cl	9 ⁰⁰	1 litre	17 ⁰⁰
Blanche Moulin de Vernon <i>Légère & très fruitée / Light & very fruity</i>	25cl	6 ⁰⁰	50cl	9 ⁵⁰	1 litre	18 ⁰⁰
Monaco	25cl	5 ⁵⁰	50cl	8 ⁵⁰		
Panaché	25cl	5 ⁰⁰	50cl	8 ⁰⁰		



Bières Bouteilles BOTTLE BEER

Triple Bière de La Parenthèse 8°	33cl	7 ⁵⁰
Ambrée <i>Moulin de Vernon 6°6</i>	33cl	8 ⁰⁰
Roméo <i>Brasserie Les Deux Amants AB IPA tropical (passion, goyave) 6°</i>	33cl	8 ⁰⁰
Mathilde <i>Brasserie Les Deux Amants AB Blonde de soif 4,2°</i>	33cl	8 ⁰⁰
1664 Sans alcool <i>0.0°</i>	33cl	6 ⁰⁰

Cocktails

Mojito classique ou Passion <i>Rhum, Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda, angostura, purée de passion (option) / Rum, fresh mint, lime, brown sugar, soda, angostura, passion fruit purée (option)</i>	10 ⁰⁰
Mojito royal <i>Rhum, Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, champagne, angostura / Rum, fresh mint, lime, brown sugar, champagne, angostura</i>	13 ⁰⁰
Apérol Spritz <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse / Aperol, prosecco, sparkling water</i>	9 ⁰⁰
Saint-Germain Spritz <i>Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse / St-Germain liquor, prosecco, sparkling water</i>	9 ⁰⁰
Negroni <i>Gin, vermouth rouge, campari, tranche d'orange / Gin, red vermouth, campari, slice of orange</i>	9 ⁵⁰
Moscow Mule <i>Vodka, ginger beer, citron et sucre / Vodka, ginger beer, lemon & sugar</i>	10 ⁰⁰
Le Sauvage <i>Vodka, sirop de vanille, citron, purée de passion, prosecco / Vodka, vanilla syrup, lemon, passion fruit purée, prosecco</i>	11 ⁰⁰
Daiquiri <i>Rhum, citron, sirop de canne / Rum, lemon, cane syrup</i>	9 ⁰⁰
Gin'Tonic classique <i>Gin, schweppes tonic, citron / Gin, Schweppes tonic, lemon</i>	9 ⁰⁰
Gin'To infusé à l'hibiscus <i>Gin, schweppes tonic, citron, hibiscus / Infused Gin, Schweppes tonic, lemon, hibiscus</i>	10 ⁰⁰



Whiskies & Rhums 5cl

JB	7 ⁰⁰
Whisky Bellevoye <i>«finition grain fin»</i>	9 ⁰⁰
Parkmore Scotch <i>«single malt»</i>	10 ⁰⁰
Whisky «Longchamp 8 ans»	10 ⁰⁰
Captain Morgan	7 ⁰⁰
Rhum Canoubier «XO»	9 ⁰⁰
Rhum Nicaragua «17 ans»	17 ⁰⁰

Digestifs 5cl

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

Boissons chaudes HOT DRINKS



Café Espresso	2⁷⁰
Décaféiné	2⁷⁰
Café Allongé	2⁷⁰
Double Espresso	4⁸⁰
Café Glacé (avec ou sans lait / with or without milk)	6⁰⁰
Café Noisette	2⁹⁰
Café Crème <i>Café latte</i>	5⁰⁰
Cappuccino	5²⁰
Macchiato <i>Caramel Macchiato</i>	6⁵⁰
Café Viennois <i>Chantilly, whipped cream</i>	6⁵⁰
Chocolat Viennois <i>Chantilly, whipped cream</i>	6⁵⁰
Chocolat Chaud «Van Houten»	5⁵⁰
Thé & Infusion	4⁵⁰
Affogato Pistache <i>Glace Pistache & Crème Pistache, Espresso</i>	9⁰⁰
Affogato Noisette <i>Glace Praliné, Pâte à Tartiner, Praliné, Espresso</i>	9⁰⁰
Verre de lait <i>Froid ou chaud, Milk : hot or cold</i>	2⁷⁰

*Nos Cafés & Décaféinés «Perle Noire» sont 100% Arabica

*Lait végétal sur demande - Vegan milk on demand

Supp chantilly ou caramel 0.50€



la
PARENTHÈSE

 **laparenthesegiverny**

 **laparenthese_giverny**

www.laparenthese-giverny.fr

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



Carte des Vins

Rouge

	15cl VERRE	75cl BOUTEILLE
Château Bernès - Bordeaux	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰
Domaine Meslet - Saint-Nicolas	7 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Domaine Bonfils - Côtes du Rhône	7 ⁰⁰	34 ⁰⁰
Château Hauteville - Saint-Estèphe		61 ⁰⁰
Pierre Gaillard - Saint-Joseph		69 ⁰⁰
Domaine Meix Foulot - Mercurey		84 ⁰⁰
Pierre Gaillard - Côte Rôtie		124 ⁰⁰
Lynch Bages - Pauillac		190 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)	8 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Domaine Auchère - Sancerre	8 ⁰⁰	46 ⁰⁰
Domaine Millet - AOP Chablis		55 ⁰⁰

Rosé

	15cl VERRE	75cl BOUTEILLE	150cl MAGNUM	300cl DOUBLE MAGNUM
Cinsault - AOP Languedoc-Roussillon (gris)	6 ⁰⁰	26 ⁰⁰		
Domaine La Courtade « Les Terrasses » AOC Côtes de Provence	7 ⁵⁰	35 ⁰⁰	68 ⁰⁰	130 ⁰⁰

Champagne

	15cl COUPE	75cl BOUTEILLE	150cl MAGNUM
Sébastien Lefèvre - Brut	11 ⁰⁰	59 ⁰⁰	110 ⁰⁰
Taittinger Rosé		95 ⁰⁰	
Ruinart « Blanc de Blanc »		165 ⁰⁰	290 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 !

