Carte des boissons

Happy Hour

Tous les jeudis
de 18h à 20h
Every Thursday from 6w PM to 8 PM

Boissons Fraîches				3,00
Bières pression	25cl	3,50	50cl	5,50
Cocktails				7,00
Verres de vin				4,50
« Formule Apéro » : *2 boissons + 1 assiette tapas* *"Aperitif Formula" : 2 drinks + 1 tapas plate*				14,00

Eaux *WATERS*

San Pellegrino	50cl	4,00	1 litre	6,00
Vittel	50cl	4,00	1 litre	6,00

Boissons Fraîches *SOFTS DRINKS* Supplément sirop 0,50

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro	4,80
Thé Glacé maison *Au choix : Pêche, framboise, citron, passion, hibiscus* *Peach, raspberry, lemon, passion, hibiscus*	4,50
Perrier *Tranche de citron*	4,80
Schweppes *Tonic ou Agrumes*	4,80
Orangina	4,80
Limonade	4,50
Ginger Beer *Soda gingembre*	5,00
Sirop *Au choix : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette, Framboise*	3,80
Diabolo *Au choix : Fraise, Grenadine, Cerise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette, Framboise*	4,80
Jus De Pomme De La Ferme Des Ruelles 33cl	6,50
Jus Pressé 25cl *Orange ou Citron*	6,00
Jus «Pago» *Au choix : Orange, Ananas, Tomate, Mangue*	4,50

Apéritifs

Kir *Framboise, Pêche, Mûre, Cassis*	6,00
Kir Royal *Framboise, Pêche, Mûre, Cassis*	11,00
Coupe de Champagne	11,00
Americano Maison	6,50
Campari	6,50
Martini *Blanc Ou Rouge*	6,00
Porto *Blanc Ou Rouge*	6,50
Pineau «5 Ans D'âge» *Blanc Ou Rouge*	6,50
Ricard	5,00
Vodka "Imperial"	9,00
Pommeau Normand	6,50

Cidre

la «Ferme Des Ruelles»	25cl	6,00	70cl	16,00

Tarif avec soft inclus - Price including thinner

Bières Pression *DRAFT BEER* Supplément sirop 0,50

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

BIÈRES 100% FRANÇAISES

Bières Bouteilles *BOTTLE BEER*

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

Cocktails

Mojito classique *Rhum, Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda, angostura* *Rum, fresh mint, lime, brown sugar, soda, angostura*	10,00
Mojito royal *Rhum, Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, champagne, angostura* *Rum, fresh mint, lime, brown sugar, champagne, angostura*	13,00
Apérol Spritz *Apérol, prosecco, eau gazeuse / Aperol, prosecco, sparkling water*	9,00
Autumn Spritz *Apérol, cidre, cannelle et eau gazeuse / Aperol, cider, cinnamon and sparkling water*	9,00
Saint-Germain Spritz *Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse* *St-Germain liquor, prosecco, sparkling water*	9,00
Litchi Spritz *Apérol, Liqueur Litchi, Melon, prosecco et eau gazeuse* *Aperol, Lychee Liqueur, Melon, prosecco and sparkling water*	9,00
Negroni *Gin, vermouth rouge, campari, tranche d'orange* *Gin, red vermouth, campari, slice of orange*	9,50
Moscow Mule *Vodka, ginger beer, citron et sucre / Vodka, ginger beer, lemon & sugar*	10,00
Normand Mule *Calvados, citron, vanille et ginger beer / Calvados, lemon, vanilla and ginger beer*	10,00
Le Sauvage *Vodka, sirop de vanille, citron, purée de passion, prosecco* *Vodka, vanilla syrup, lemon, passion fruit purée, prosecco*	11,00
Margarita *Tequila, cointreau, sucre, citron vert et sel* *Tequila, Cointreau, sugar, lime and salt*	9,00
Gin'Tonic classique *Gin, schweppes tonic, citron / Gin, Schweppes tonic, lemon*	9,00
Gin'To infusé à l'hibiscus *Gin, schweppes tonic, citron, hibiscus* *Infused Gin, Schweppes tonic, lemon, hibiscus*	10,00

Whiskies & Rhums *5cl*

JB	7,00
Whisky Bellevoye *«finition grain fin»*	9,00
Parkmore Scotch *«single malt»*	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*

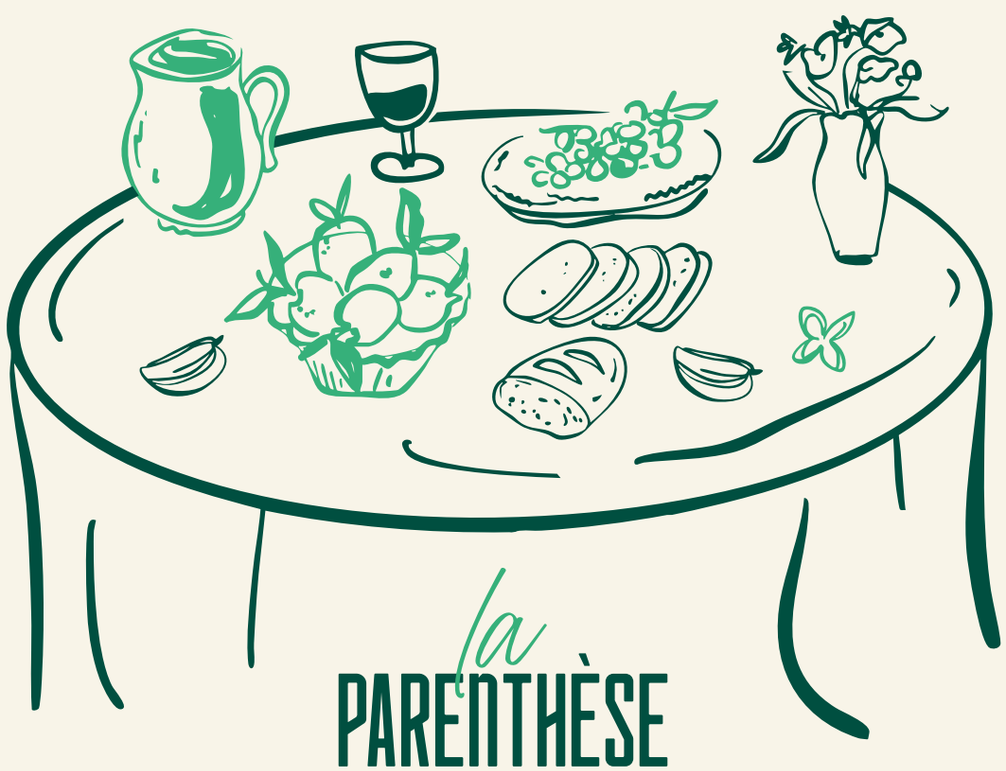
Eau de vie *maison*	6,50
Eau de vie de cidre *de la «Ferme des Ruelles»*	9,00
Calvados « 15 ans » Morin	11,00
Armagnac « 1994 » Moisans	11,00
Get 27 / Get 31	7,00
Cognac Deau «Vsop»	8,00
Cognac Deau «Napoléon»	18,00
Absinthe «Pipette verte»	10,00
Limoncello	7,00

Boissons chaudes *HOT DRINKS*

Café Espresso	2,70
Décaféiné	2,70
Café Allongé	2,70
Double Espresso	4,80
Café Glacé *(avec ou sans lait / with or without milk)*	6,00
Café Noisette	2,90
Café Crème *Café latte*	5,00
Cappuccino	5,20
Macchiato *Caramel Macchiato*	6,50
Matcha Latte Pistache *Matcha Latte Pistachio*	6,50
Café Viennois *Chantilly, whipped cream*	6,50
Chocolat Viennois *Chantilly, whipped cream*	6,50
Chocolat Chaud *«Van Houten»*	6,00
Thé & Infusion	4,50
Affogato Pistache *Glace Pistache & Crème Pistache, Praliné, Espresso*	9,00
Affogato Noisette *Glace Praliné, Pâte à Tartiner, Praliné, Espresso*	9,00
Verre de lait *Froid ou chaud, Milk : hot or cold*	2,70

***Nos Cafés & Décaféinés** «Perle Noire» sont 100% Arabica*
***Lait végétal sur demande** - Vegan milk on demand*
Supp chantilly ou caramel 0.50€

VIN CHAUD MAISON *Homemade mulled wine* 6,00



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 Queyssard - *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)*	7,00	42,00
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 !