



La cuisine, c'est l'art  
d'utiliser la nourriture  
pour créer du bonheur !

Softs

Coca, coca zéro, fanta, sprite, tonic	2 000 FCFA
Red Bull	4 000 FCFA

Jus de fruits et sirops à l'eau

Presséa (orange, ananas, goyave, mangue)	2 000 FCFA
Jus de fruits frais pressés (orange, citron)	4 000 FCFA
Jus de fruits locaux (bissap, bouye, gingembre)	3 000 FCFA
Sirop à l'eau MONIN (fraise, grenadine, menthe, citron, concombre, basilic)	1 500 FCFA

Eaux

Plate 0,5 l	1 500 FCFA
Plate 1,5 l	2 000 FCFA
Gazeuse 50 cl	2 000 FCFA
Gazeuse 75 cl	3 000 FCFA
Perrier 20 cl	3 000 FCFA

Boissons chaudes

Malongo La Grande Réserve	2 000 FCFA
Malongo Deca Aqua	2 000 FCFA
Thé Mariage Frères	3 500 FCFA
Grog sans ou avec alcool (gingembre, citron, miel, menthe)	3 000 / 4 000 FCFA
Infusion à la citronnelle du jardin	2 000 FCFA

Bières

Flag, Gazelle	2 000 FCFA
Heineken	3 000 FCFA
Desperados	4 000 FCFA

# Parenthèse Côté Bar

## Apéritifs (4 cl)

Suze, Malibu	3 000 FCFA
Campari, Martini dry ou rouge ou blanc	3 000 FCFA
Rhum Bacardi blanc ou ambré	3 000 FCFA
Porto Cruz Tawny	3 000 FCFA
Ricard, Pastis 51	3 500 FCFA
Tequila Olmecca	4 500 FCFA
Porto Cruz 1996	8 000 FCFA

## Gin (4 cl)

Gin Beefeater ou Gordon's	3 500 FCFA
Gin Bombay Sapphire	4 000 FCFA
Gin Tanqueray	4 500 FCFA
Gin Monkey 47	16 000 FCFA

## Vodka (4 cl)

Vodka Smirnoff	3 000 FCFA
Vodka Absolut ou Grey Goose	3 500 FCFA
Vodka Belvédère	8 000 FCFA

Verre de vin  
Rouge, Blanc, Rosé

4 500 FCFA



# Parenthèse Côté Bar

## Whisky (4 cl)

Grant's ou Clan Campbell	3 000 FCFA
J&B	3 500 FCFA
Johnnie Walker Red Label	3 500 FCFA
Ballantines	4 000 FCFA
Jack Daniel's Black	4 500 FCFA
Glennmoray	5 500 FCFA
Gentleman Jack	6 500 FCFA
Johnnie Walker Black Label	6 500 FCFA
Glennmorangie 10 ans	7 500 FCFA
J&B Réserve 15 ans	9 000 FCFA
Chivas 12 ans	11 000 FCFA
Iwai Tradition (Japon)	13 000 FCFA
Chivas 18 ans	13 500 FCFA
Glenfiddich 15 ans	14 000 FCFA
Johnnie Walker Red Label 18 ans	16 000 FCFA
Chivas Ultis	32 000 FCFA

## Digestifs (4 cl)

Get 27 ou 31	3 500 FCFA
Amaretto	4 000 FCFA
Bailey's	4 500 FCFA
Cointreau	5 000 FCFA
Poire William's	5 000 FCFA
Cognac VSOP	19 000 FCFA
Cognac XO extra old	35 000 FCFA

# Parenthèse Côté Bar

Cocktail sans alcool (sirop MONIN)

5 000 FCFA

**Virgin Mojito classique ou fruité au choix** (sirop citron, menthe, sucre de canne, eau gazeuse)

**Virgin Pinacolada** (fruit de Monin coco et ananas, frappé de Monin, jus d'ananas)

**Virgin Litchi Berry Breeze** (fruit de Monin litchi et fraise, jus d'ananas)

**Lac Rose** (jus d'ananas, jus de goyave, crème fraîche, sirop de fraise)

**Cocktail du jour** (composez le vous-même)



# Parenthèse Côté Bar

Cocktail avec alcool (sirop MONIN)

7 000 FCFA

**Spritz** (Apérol, prosecco, eau gazeuse)

**Mojito classique ou fruité au choix**

(rhum blanc, sirop Cloudy limonade, sirop mojito mint, menthe fraîche, sprite)

**Frozen Daiquiri classique ou fruité au choix** (rhum, sirop Cloudy limonade, frappé de Monin)

**Frozen Margarita** (tequila, triple sec, sirop Cloudy limonade, frappé de Monin)

**Addict** (rhum brun, curaçao, sirop Cloudy limonade, fruit de Monin coco)

**Sugar Baby** (rhum blanc, amaretto, sirop de fraise, frappé de Monin)

**Bitter of the Beach** (gin, campari, fruit de Monin ananas)

**Dreams** (vodka, sirop Cloudy limonade, sirop de fraise, fruit de Monin kiwi)

**Green Escape** (rhum blanc, sirop de concombre, sirop de basilic, sirop de menthe, frappé de Monin)

**Red light** (whisky, fruit de Monin fraise, grenadine, frappé de Monin)

**Litchi Berry Breeze** (vodka, fruit de Monin litchi et fraise, jus d'ananas, eau gazeuse)

**Fusion Tropicale** (*spécialement créé pour La Parenthèse*)

(vodka, fruit de Monin mangue, pêche et coco, eau gazeuse)

**Pink Potion** (*spécialement créé pour La Parenthèse*)

(vodka, liqueur Monin pêche et amaretto, jus d'orange, eau gazeuse)

**Caïpirinha** (cachaça, citron vert, cassonade)

**Pina Colada** (rhum, fruit de Monin coco, jus d'ananas)

**Ti'Punch** (rhum, citron vert, cassonade)

**Cocktail du jour** (composez le vous-même)

# La Pergola

## LES ENTRÉES / STARTERS

L'oignon tout simplement bien que... <i>The onion, quite simply, although...</i>	7 000
Emincé de seiche, concassé de légumes, bisque de crevettes <i>Sliced cuttlefish, crushed vegetables, prawn bisque</i>	8 000
Tartare de poisson à l'huile de vanille, mangue <i>Fish tartar with vanilla oil, mango</i>	8 000
Raviole de canard du jardin, émulsion de lait d'amande, petits pois, haricots <i>Garden duck Ravioli, almond milk emulsion, peas, french beans</i>	9 000
Gambas cuites en basse température, mayonnaise au gingembre, avocat <i>Gambas cooked at low temperature, ginger mayonnaise, avocado</i>	10 000
Asperges vertes rôties, œuf poché, crème et tuile de parmesan <i>Roasted green asparagus, poached egg, cream and parmesan tuile</i>	11 000
Oeuf poché sur pain grillé et oeuf parfait, caviar <i>Poached egg on toast and perfect egg, caviar</i>	11 000
Carpaccio de St-Jacques de Normandie ** au caviar Transmontanus <i>Carpaccio of Normandy scallops ** with Transmontanus caviar</i>	20 000
Caviar Transmontanus 20 g ou 30 g et ses blinis <i>Transmontanus caviar 20 g or 30 g and blinis</i>	34 000 / 48 000

Les entrées, plats et desserts suivis d'une picto rond noir font partie de la demi-pension à 25 000 FCFA par personne. Si vous choisissez une autre entrée, un autre plat ou un autre dessert, la différence entre celui le moins cher de la demi-pension et celui choisi vous sera facturé en supplément de la demi-pension. (Exemple : Vous choisissez les asperges vertes, vous serez facturé 4 000 FCFA de supplément (11 000 FCFA - 7000 FCFA))

\*\* Produits importés de France par avion

Starters, main courses and desserts marked with a round black pictogram are included in the half-board price of 25,000 FCFA per person. If you choose another starter, main course or dessert, you will be charged the difference between the cheapest half-board item and the one you choose. (Example : If you choose green asparagus, you will be charged a supplement of 4,000 CFA francs (11,000 CFA francs - 7,000 CFA francs))

\*\* Products imported from France by air.

# La Pergola

## LES PLATS / MAIN COURSE

Lotte au beurre moussoux, sauce balsamique, tuile de pain carotte au crumble de chorizo halal et curcuma <i>Monkfish, balsamic sauce, carrot with chorizo crumble and turmeric</i>	12 000
Thieboudienne (A COMMANDER 24H À L'AVANCE) <i>Thieboudienne (ORDER 24h in advance)</i>	12 000
Pavé de pêche du jour, gnocchis maison sauce romesco (tomates, poivrons, amandes, noisettes) <i>Fish of the day, homemade gnocchi romesco sauce (tomatoes, peppers, almonds, hazelnuts)</i>	13 000
Blanc de volaille, ketchup de patate douce, soumpe, sauce aux cèpes et chanterelles <i>Chicken, sweet potato ketchup, soumpe, mushrooms sauce</i>	14 000
Poulet Yassa (A COMMANDER 24H À L'AVANCE) <i>Chicken Yassa (ORDER 24hrs in advance)</i>	14 000
Maffé poulet (A COMMANDER 24H À L'AVANCE) <i>Chicken Maffé (ORDER 24hrs in advance)</i>	14 000
Wok de filet de bœuf aux saveurs asiatiques <i>Wok of beef fillet with Asian flavours</i>	15 000
Gambas aux morilles entières à la crème de maïs, légumes croquants <i>Gambas with whole morel and sweetcorn cream, vegetables</i>	22 000
Langouste de la baie, bisque au curry vert, julienne de légumes <i>Loyster, green curry bisque, sliced vegetables</i>	24 000
Filet de veau **, purée au safran, jus au poivre, pressé de pommes de terre <i>Veal fillet **, saffron mashed potatoes, pepper jus, pressed potato</i>	28 000
Rossini (filet de bœuf, foie gras poêlé **, truffes d'été) <i>Rossini (beef fillet, pan-fried foie gras **, summer truffles)</i>	28 000
PLAT SIGNATURE : St-Jacques fraîches de Normandie ** cuites sur galets, sucs de cuisson, purée Joël Robuchon <i>SIGNATURE DISH : Fresh scallops from Normandy ** cooked on pebbles, cooking juices, mashed potatoes with butter</i>	28 000
Ris de veau ** rôti (300 g), sauce aux chanterelles noires <i>Veal sweetbread ** (300 g), black chanterelle sauce</i>	34 000

# La Pergola

## LES GOURMANDISES / DESSERTS

Crème brûlée au jus de baobab, chutney de goyave, gingembre <i>Crème brûlée with baobab juice, guava and ginger chutney</i>	6 000 6 000
Fraîcheur de papaye et maad à la coriandre <i>Papaya and coriander maad</i>	6 000 6 000
Douceur légère aux pommes et chocolat <i>Apple and chocolate sweetness</i>	8 000 8 000
Banoffee à la banane façon Parenthèse <i>Banoffee</i>	8 000 8 000
Fondant au chocolat et son granité d'ataya ou glace pistache <i>Chocolate fondant with ataya granita or pistachio ice cream</i>	9 000 9 000
Forêt noire glacée à la fleur d'Hibiscus <i>Black forest ice cream with hibiscus flower</i>	9 000 9 000

# Parenthèse Côté Vins

## Les Rosés

Minuty Rosé et Or (Côtes de Provence) - 2023 Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Fraîcheur et finesse en bouche	69 000 FCFA
Whispering Angel (Côtes de Provence) - 2023 Notes de framboise et de cerise se mêlant aux fleurs blanches et à une touche d'épices	49 000 FCFA
Château Beaulieu (Côteaux d'Aix en Provence) - 2021 Notes végétales et herbacées accompagnées d'arômes de pêche et de citron	41 000 FCFA
Studio by Miraval (IGP Méditerranée) - 2023 Une touche d'agrumes, des notes délicates de fleurs blanches avec une finale iodée	39 000 FCFA
Lyv (Pays d'Oc) Végan Arômes de petits fruits rouges et de bonbons anglais accompagnés de notes d'agrumes	31 000 FCFA
La Vieille Ferme (Vallée du Rhône) - 2022 Notes de fraise et de pêche de vigne, frais et gourmand	19 500 FCFA

## Les Blancs

Condrieu « Laurus » (Vallée du Rhône) - 2019 Notes de pêche, d'abricot, d'épices et de fleurs - Riche et rond en bouche	114 000 FCFA
Chablis Domaine Laroche (Bourgogne) - 2022 Notes d'agrumes, florales et minérales, presque iodée	69 000 FCFA
Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) - 2023 Notes de pomme verte, citron et herbe verte - Sec, fruité naturel et minéral	59 000 FCFA
Pouilly fumé « Château de Tracy » (Vallée de la Loire) - 2023 Arômes de cassis et de fruits à chair blanche - Vive persistance aromatique	49 000 FCFA
Villa Antinori (Italie) - 2022 Notes de fruits blancs, légèrement florale - Acidité et goût fruité harmonieux	49 000 FCFA
Côtes du Rhône « Domaine Artésis » (Rhône) - 2023 Notes de poire, pêche blanche et de fleurs d'acacia, avec une touche citronnée et minérale	39 000 FCFA
Riesling « Gustave Lorentz » (Alsace) - 2022 Arômes d'agrumes et de minéraux. Sec et structuré, avec une agréable acidité	36 000 FCFA
Le Béret Blanc (Saint Mont) (Gascogne) - 2020 Notes gérées et équilibrées de pamplemousse, de pêche, de poire et d'abricot	29 000 FCFA
La Vieille Ferme (Vallée du Rhône) - 2022 Arômes de banane, melon, pêche avec quelques notes florales, équilibre entre fraîcheur et acidité	19 500 FCFA

# Parenthèse Côté Vins

## Les Rouges

Château Giscours (Margaux) Grand Cru Classé - 2011 Notes de fruits rouges avec une légère touche fumée - Fruité et boisé	169 000 FCFA
Château Yon Figeac (Saint Emilion) Grand Cru Classé - 2017 Notes de fruits noirs, légèrement boisées - Long et riche en bouche	119 000 FCFA
Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » (Rhône) - 2020 Notes de fruits rouges et d'épices - Finale gourmande	99 000 FCFA
Crozes Hermitage « L'Oriental » (Rhône) - 2019 Notes poivrées douces - Belle fraîcheur et finale persistante	69 000 FCFA
Mercurey Vieilles Vignes « Faiveley » (Bourgogne) - 2022 Notes de framboises, de fraises - Doux et fruité	64 000 FCFA
Montepulciano (Italie) - 2015 Notes de fruits rouges et de vanille - Equilibré et gourmand	64 000 FCFA
Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) - 2023 Notes de fruits rouges, griottes et groseilles - Fin et équilibré	59 000 FCFA
Château Tour de By (Médoc) - 2013 Notes de fruits noirs avec quelques touches boisées - Finale longue et puissante	59 000 FCFA
Patache d'Aux « Cuvée Flora » (Médoc) - 2011 Notes intense de fruits rouges mûrs - Charnu et équilibré	49 000 FCFA
Chinon (Vallée de la Loire) - 2019 Notes de fruits mûrs, légèrement boisé - Belle longueur	39 000 FCFA
Pinot Noir « Gustave Lorentz » (Alsace) - 2021 Notes de framboises et de groseilles - Ample et bien équilibré	39 000 FCFA
Côtes du Rhône « Domaine Artésis » (Rhône) - 2023 Notes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées - Finale longue et élégante	39 000 FCFA
La Petite Sirène - 2016 Notes de fruits rouges, de prunes noires avec une note d'encens - Finale gourmande	36 000 FCFA
Notios (Grèce) - 2021 Notes fruitées et florales - Equilibré et gourmand	35 000 FCFA
La Vendemia (Espagne) - 2020 Notes douces fruitées et épicées - Longue finale fraîche	34 000 FCFA
Château Lebègue (Bordeaux) - 2020 Notes de fruits confiturés - Belle structure aromatique, agréable et souple	29 000 FCFA
Les Chevaux de Patache d'Aux (Médoc) - 2015 Notes intenses de fruits noirs, de vanille épicée - Finale longue et équilibrée	25 000 FCFA
La Vieille Ferme (Vallée du Rhône) - 2022 Notes de fruits rouges mûrs - Finale fraîche et savoureuse	19 500 FCFA

# Parenthèse Côté Bulles

## Les Champagnes et Bulles

Ruinard Blancs de Blancs Belle fraîcheur aromatique d'agrumes et de fruits exotiques - Finale longue et délicate	250 000 FCFA
Billecart Salmon Rosé Arômes de fruits rouges et zestes d'agrumes - Finale légèrement framboisée	179 000 FCFA
Billecart Salmon Brut Saveurs gourmandes de pommes, poires et agrumes - Belle minéralité tout en fraîcheur	119 000 FCFA
Drapier Carte d'Or Notes de pêche blanche - Finale légèrement épicée	79 000 FCFA
Prosecco Arômes fruités de pamplemousse, d'ananas et de pomme - Doux et léger	34 000 FCFA
Coupe de Prosecco	6 000 FCFA

Verre de vin  
Rouge, Blanc, Rosé

4 500 FCFA

