



Jean-François Sadonès - Chef de Cuisine

Autodidacte et passionné de cuisine, c'est ainsi que l'on peut définir Jean-François Sadonès.

C'est un véritable choix personnel qui l'oriente vers la restauration et plus particulièrement en cuisine dès la fin de ses études. Il se découvre une véritable passion et un talent pour les associations originales et audacieuses. C'est ainsi qu'il débute en Bretagne au poste de commis puis rapidement au poste de chef de partie avec une forte préférence pour le travail des poissons.

Il décide ensuite de se lancer dans l'aventure des saisons et rejoint pendant plus de 4 années, différents établissements haut de gamme à Megève ou Morzine à des postes de second de cuisine.

Puis, en 2015, il prend la décision, avec son épouse, de plonger dans le grand bain de l'entrepreneuriat en créant son propre restaurant à Jouy, en Eure et loir. C'est ainsi que naquit « La parenthèse », une adresse reconnue et très fréquentée par une clientèle amatrice de bonne cuisine sincère et originale. Le restaurant sera sélectionné par le guide Michelin et le Gault et Millau.



Nous sommes labélisés Ecotable, voici les engagements que nous avons pris pour une démarche respectueuse de l'environnement et du bien être de notre équipe.

Nous élaborons nos plats et transformons nos produits sur place en favorisant une cuisine faite « maison ».

Nous sommes respectueux des saisons. Notre carte évolue en fonction des produits saisonniers.

Nous favorisons des produits locaux et français issus de modes de production durables.

Nous assurons la possibilité pour un végétarien de pouvoir manger sans contrainte dans notre restaurant.

Nous offrons un cadre de travail agréable à l'ensemble de nos collaborateurs.

Nous trions nos déchets et compostons en local nos biodéchets.

Menu découverte

76€/personne - Hors boissons -

Découvrez notre cuisine et laissez vous guider par

l'inspiration du Chef Jean François Sadonès

Menu en 6 plats servi pour l'ensemble des convives.

Fromage en supplément, 14€ par personne

Accord mets & vins

3 verres de vin 30€ par personne

5 verres de vin 50€ par personne



Menu Déjeuner

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 33€

Entrée + Plat + Dessert 38€

- Hors boissons -

Amuse bouche du moment

Raviole d'œuf parfait, champignons et basilic

Pressé de canard, betteraves rôties

Pavlova au melon et huile d'olive vanille

Mignardises



*Menu déjeuner servi hors Week-end et Jours Fériés
Quantités limitées*

Les Entrées

Ceviche de poisson du moment, petits légumes croquants et coulis acidulé 15€

Ceviche of the day's catch, crisp seasonal vegetables, and a tangy citrus coulis.

Bavaroise de carottes, accra aux herbes, coulis de persil 13€

Carrot bavarois, goat cheese croquettes, parsley coulis

Mousse de chèvre cendré, fenouil croquant, extraction de pomme
et focaccia au lard 13€

Ash-coated goat cheese, crunchy fennel, apple extraction, and bacon focaccia

Jaune d'œuf confit en raviole, miel et vin blanc, pommes de terre et noisette 14€

Honey and wine confit egg yolk , egg white ravioli style with mashed potatoes and hazelnuts

Les Plats

Poisson de pêche vertueuse selon arrivage, carottes et orange, jus corsé 25€

Fish depending on availability, carrot and orange, gravy

Noix de veau, tortilla de poivrons grillés, jus à la basquaise 27€

Veal medallions with roasted grilled red pepper tortilla, Basque style pepper sauce

Cannette de la Belvinière, risotto d'épeautre, patate douce et jus au miel 26€

Belvinière duckling, spelt risotto, sweet potato and honey sauce

Gnocchis, coulis de basilic, noisettes et shiitakés 23€

Gnocchis, basil coulis, halznuts and shiitake mushrooms

Prix nets, taxes et service compris - Liste des allergènes à disposition

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Le minimum de commande par personne est d'un plat principal



Les Fromages

Crèmeux de Salers à la noisette, biscuit fermenté et confit de pomme 13€

(A commander de préférence en début de repas)

Creamy Salers with hazelnut, fermented biscuit and preserved apple

Sélection de fromages par « Brie et ses Amis » (4 morceaux) 14€

Selection of cheeses (4 pieces)

Les Desserts

Financier à la framboise, compote de rhubarbe et gel framboise 13€

Raspeberry and rhubarb

Déclinaison de fraise et tomate, sablé, ganache montée au poivre noir 12€

Strawberries and tomatoes

Abricot rôti au miel et sarriette, crumble et glace au lait d'amande 12€

Apricot almond and savory

Sablé au cacao, crèmeux et glace chocolat au lait, noix caramélisées 13€

Milk chocolate and caramel nuts

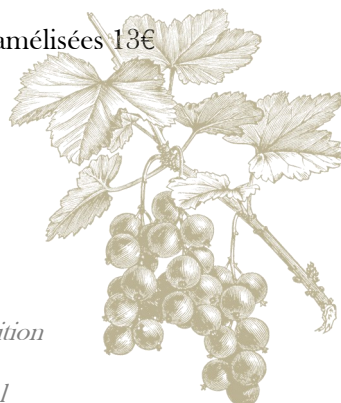
Enfant -12ans :

Plats de la carte en demi portion et à demi tarif

Prix nets, taxes et service compris - Liste des allergènes à disposition

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Le minimum de commande par personne est d'un plat principal



Champagnes

	Millésime	Verre 12cl	Bte 75cl
Champagne Moët et Chandon « réserve impériale »		14,00€	89,00€
Champagne Henriot rosé		15,00€	99,00€
Champagne Barons de Rothschild « Cuvée Triptyque »	2018		130,00€

Vins Blancs

ALSACE

Riesling Côte de Rouffach <i>Dom. Muré</i>	2024		43,00€
Gewurztraminer « Vorbourg » Domaine Muré	2023	13,00€	61,00€
Muscat « Steinstuck » Domaine Muré	2023		50,00€

VAL DE LOIRE

Quincy AOP <i>Domaine du Coudray</i>	2024		40,00€
Jasnrière « Clos Saint Jacques » Domaine Gigou	2023	12,00€	42,00€
Pouilly-Fumé AOP <i>Domaine de Ladoucette</i>	2024	13,00€	50,00€
Domaine de L'Ecu « Janus » VDF	2024		54,00€
Reuilly Domaine Joseph de Maistre « Les Chênes »	2023		50,00€

BOURGOGNE / VALIÉE DU RHONE

Chablis AOP <i>Domaine Bersan</i>	2023	13,00€	50,00€
Viré Clessé AOP Vieilles vignes Domaine Chaland	2023		50,00€
Saint Véran Domaine Romuald Petit	2024		40,00€
Viognier « secret de famille » Paul Jaboulet aîné	2024	12,00€	35,00€

Vins Rosés

VAL DE LOIRE

Menetou Salon Les 109 rangs <i>Domaine Chavet</i>	2023	12,00€	42,00€
---	------	--------	--------

COTE DE PROVENCE

Château Rosan « Elegance »	2025	12,00€	35,00€
----------------------------	------	--------	--------

Vins Rouges

Millésime Verre 12cl Bte 75cl

BORDEAUX

Grave Château Chante L'oiseau	2022	12,00€	41,00€
Margaux Château des Graviers	2019		80,00€
Pomerol Château Bonalque Bel Air	2018		85,00€

VALLEE DU RHONE

Crozes-Hermitage AOP « <i>Domaine des 4 vents</i> »	2023	13,00€	49,00€
Gigondas AOC « Moulin de la Gardette »	2020		50,00€
Côte rôtie AOP <i>Domaine Clusel Roch - Les Schistes</i>	2022		130,00€

VAL DE LOIRE

Bourgueil Domaine Frédéric Mabileau	2022		54,00€
Menetou salon AOP <i>Domaine Chavet</i>	2023	13,00€	39,00€
Domaine de L'Ecu « Véritas » VDF	2024		62,00€
Chinon « Les Puits » Domaine Wilfried Rousse	2022		45,00€
Sancerre AOP « Comte Lafond » <i>Domaine de Ladoucette</i>	2023		49,00€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOP <i>Domaine A. Bichot</i>	2023	13,00€	52,00€
Mercurey Château de Chamilly « Au pied du Mont Morin »	2023		60,00€
Savigny les Beaune 1er cru « Les Talmettes » <i>Dom Louis Chenu</i>	2023		80,00€

« Sous réserve de changement de millésime »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Verre de Vin Prestige du Moment

Offrez-vous une parenthèse d'exception avec notre **sélection prestige**, servie au verre.
Un vin raffiné, soigneusement choisi par notre équipe, qui évolue **au fil des semaines**
pour vous faire découvrir de nouvelles pépites.

Le verre de 12cl

Apéritifs

Kir vin blanc (<i>cassis, pêche, framboise, mûre, figue</i>) 12cl	9,00 €
Kir royal (<i>cassis, pêche, framboise, mûre, figue</i>) 12cl	15,00 €
Martini Bianco, Martini Rosso 4cl	6,00 €
Martini bitter 6cl	7,00 €
Pineau des Charente Château de Beaulon (blanc ou rouge) 4cl	11,00 €
Porto rouge, Porto blanc 4cl	6,00 €
Pastis l'acolyte 2cl	6,00 €
Coupe de champagne Henriot brut souverain 12cl	14,00 €
Coupe de champagne Henriot rosé 12cl	15,00 €
Americano (martini bitter, martini rouge, perrier) 12cl	12,00 €

Bières

Bière de Chartres (Blonde, IPA, Blanche) 33cl	8,00 €
---	--------

Whiskies

Jack Daniel's (Tennessee) 4cl	10,00 €
Laphroaig Single Malt (Ecosse) 4cl	11,00 €
Oban 14 ans (Ecosse) 4cl	12,00 €
Nikka (Japon) 4cl	13,00 €

Cocktails

Mojito (rhum, citron, menthe fraîche, perrier) 12cl	13,00 €
Gin Fizz du moment (Gin, sirop maison, jus de citron, eau pétillante) 12cl	14,00 €
Rosa Tonic (Martini blanc, Jus de framboise, Tonic) 12cl	14,00 €

Spritz

Apérol <i>ou</i> Mandarine Impérial <i>ou</i> Limoncello <i>ou</i> Violette	14,00 €
Saint Germain (liqueur de St germain, champagne, perrier) 12cl	15,00 €

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito (citron, menthe fraîche, perrier) 12cl	9,00 €
Virgin Spritz (Sirop spritz orange, perrier) 12cl	11,00 €
Thé glacé « maison » 12cl	11,00 €
Cocktail de fruits (Jus de framboise, jus de pamplemousse, Perrier) 12cl	11,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Digestifs

Limoncello 4cl	9,00 €
Mandarine Impériale 4cl	9,00 €
Cognac « Château de Beaulon » VSOP 4cl	15,00 €
Calvados XO Chevalier de Chaulieu 4cl	14,00 €
Gin « Bombay sapphire » 4cl	10,00 €
Santa Teresa 1796 Venezuela 4cl	17,00 €

Spiritueux et liqueurs artisanales

Crème italienne de liqueur de café	9,00 €
Crème italienne de liqueur de réglisse	9,00 €
Crème italienne de liqueur de melon	9,00 €
Liqueur de menthe poivrée artisanale bio	9,00 €
Liqueur de poire Distillerie Sab's 4cl	11,00 €
Liqueur d'abricot Distillerie Sab's 4cl	13,00 €
Brandy Distillerie Sab's 4cl	13,00 €
Barrel gin Distillerie Sab's	15,00 €



Boissons Fraîches

Coca Cola 33cl	6,00 €
Coca Cola zéro 33cl	6,00 €
Tonic Water « La French » 25cl	6,00 €
Limonade Artisanale 33cl	6,00 €
Cocktail sans alcool Gab & Max	7,00 €
<i>(Fruit de la passion et vanille, Mûre et violette, Fraise framboise et gingembre)</i>	
Diabolo 33cl <i>(menthe, grenadine)</i>	6,00 €
Jus et nectar « Patrick Font » 25cl	8,00 €
<i>(Orange, pêche de vigne, pomme, framboise, tomate)</i>	

Eaux Minérales

Evian 75cl	7,00 €
Evian 33cl	5,00 €
Badoit 75cl	7,00 €
Chateldon 75cl	7,00 €
Perrier 33cl	5,00 €

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné, Ristretto	4,00 €
Noisette	4,00 €
Café crème	5,00 €
Café Américain	5,00 €
Double Expresso	6,00 €
Cappuccino	6,00 €

Thés & Infusions

Thé vert : <i>Menthe ou Jasmin</i>	7,00 €
Thé noir : <i>Darjeeling ou Fruits rouges ou Ceylan</i>	7,00 €
Infusion : <i>Verveine ou Camomille</i>	7,00 €

Les Partenaires du Moulin de Ponceau

Boulangerie Thierry Bruna

Lucé 2 km

Piquette de Luxe

Champhol 3 km

Brie et ses amis

Lucé 2.7 km

La ferme de la Bouverie

Arcisses 56 km

La Ferme de la Belvinière

La Chapelle Royale 65 km

Le Maraîcheur (Antoine Debray)

La Croix du Perche 59 km

Pisciculture Vasseur

Beaumont les Autels 60 km



*Pour respecter le bien être de nos équipes,
le restaurant ferme ses portes à 16h00 au déjeuner et minuit au dîner.*