

LA CARTE PRINTEMPS 2024

JAMAIS SANS MON ENTRÉE

AVOCADO TOAST MIMOSA 7,50 €

Avocado Toast mimosa style



TARTARE DE SAUMON, COULIS DE
CONCOMBRE À LA MENTHE, GINGEMBRE 9,90 €

ET CITRONNELLE
Salmon tartare, cucumber coulis with mint,
ginger and lemongrass

P'tit creux

9,90 €

Fringale

19,50 €



Supplément Frites +3€

SALADE CRÉOLE AUX ACRAS DE MORUE, 7,90 €

LÉGUMES CROQUANTS, GUACAMOLE

Creole-style salad with acras, veggies & guacamole

VELOUTÉ DE LEGUME "ATYPIQUE" 6,90 €

CRÈME D'AIL, CHIPS, CHAMPIGNONS DE PARIS

Seasonal "Atypique" vegetable soup, garlic cream & mushrooms



POKE BOWL A BASE DE RIZ BASMATI ET
VINAIGRETTE AUX SENTEURS D'ASIE

P'tit creux Fringale

8,50€ 17€

VG Vegan

Tartare de saumon - Salmon tartare

9,90€

19,90€

Poulet croustillant - Crispy chicken

8,90€

18,50€

LES CLASSIQUES DU 16.9

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, 18,90 €

Frites maison, mesclun

Hand cut beef tartare, French fries, salad



CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON DE PARIS, 18,50 €

Frites maison, mesclun

Supplément Croque Madame (oeuf de plein-air) +1€

Croque-Monsieur with ham, French fries & salad



⌚ 11 minutes de cuisson

ASSIETTE DE PÂTES DE NOTRE 16,90 €

PRODUCTEUR DE L'ESSONNE

Pasta from our local producer, recipe of the day

J'AIME LA SUITE

FAUX-FILET (250G), POMMES COIN DE RUE, 26,50 €

MESCLUN, SAUCE BÉARNAISE

Beef sirloin, "pomme coin de rue" potatoes, salad, béarnaise sauce



CHEESEBURGER AU COMTÉ AOP, FRITES MAISON,

MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

Beef cheeseburger with Comté cheese, French fries 21 €



SAUCISSE DE TOULOUSE, PURÉE DE POMMES

DE TERRE, JUS AIL ET FINES HERBES

17,90 €

French pork sausage, mashed potatoes, garlic & herb dressing



FILET DE SOLE TROPICALE EN CROÛTE DE 24€

CHORIZO, RISOTTO D'ORGE AUX LÉGUMES,

JUS D'HERBES

Chorizo-crusted tropical sole filet, barley risotto with
veggies, herb dressing



ESCALOPE DE VEAU CROUSTILLANTE, 22,50€

CRÈME D'AIL, CÂPRES FRITS, PURÉE DE

POMMES DE TERRE AUX HERBES

Crunchy veal cutlet, garlic cream, fried capers,
mashed potatoes flavored with herbs



ESCALOPE DE SAUMON MARINÉE AU 23€

SOJA, WOK DE LÉGUMES "ATYPIQUE",

CRUMBLE SÉSAME-CITRON

Soy-marinated salmon, "Atypique" veggie wok,
sesame-lemon crumble

POUR LES FUTURS GRANDS

MENU ENFANT

12,00 €

LA CARTE PRINTEMPS 2024

J'SUIS GOURMAND

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Vanilla Millefeuille</i>	8€
RIZ AU LAIT DE COCO ET FRUITS EXOTIQUES <i>Rice pudding with coconut & exotic fruits</i>	7,50 €
OEUF EN NEIGE À LA CACAHUÈTE <i>Peanut flavored "oeufs en neige"</i>	7,50 €
BROWNIE CHOCOLAT ET SA GANACHE IVOIRE <i>Chocolate brownie, white chocolate ganache</i>	7,90 €
LA SALADE DE FRUITS <i>Seasonal fruit salad</i>	6,90 €
ESPUMA DE YAOURT DE LA FERME DES GLYCINES À LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Organic yoghurt espuma, vanilla from Madagascar</i>	4,50 €
CAFÉ OU THÉ GOULU DU 16.9 <i>Gourmet coffee or "Palais des Thés" tea</i>	8,50 €

MENUS MIDI

FORMULE PLAT DU JOUR <i>Main dish of the day</i>	21 €
FORMULE DEUX PLATS <i>Starter-Main or Main-dessert</i>	27 €
FORMULE ENTRÉE PLAT DESSERT <i>Starter, main and dessert of the day</i>	33 €

ET C'EST PAS FINI

ASSIETTE DE FROMAGES AOP <i>Cheese plate : Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Comté, Crottin de Chavignol</i>	9€
---	----



PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

Iberian charcuterie : ham and sausage

Taille Small 15€

Taille XL 27€



LA SÉLECTION DES VINS

VINS BLANCS

à partir de

PESSAC LÉOGNAN (2017) BORDEAUX DOMAINE LUCHEY HALDE	9€
MENETOU SALON (2021) LOIRE JOSEPH MELLOTT LA BARDINE	8€
CÔTE DE PROVENCE (2021) PROVENCE CHATEAU DES BORMETTES INSTINCT PARCELLAIRE - LA BERGERIE	8,50€

VINS ROUGES

SAINT-AMOUR BIO (2019) BEAUJOLAIS CHATEAU DES BACHELARDS	8€
SAINT EMILION GRAND CRU (2019) BORDEAUX ANTOINE MOUEIX TOUR DE CAPET	11€
CROZES HERMITAGE (2020) RHÔNE DOMAINE DES COMBATS	10€

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

HORAIRES D'OUVERTURES

MIDI : 12H00 - 14H30

SOIR : 18H30 - 22H30



Prix nets en euros. Taxes et service compris.