

	P'tit creux	Fringale
Teaser PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE Iberian cold cut plater: ham and sausage	15€	27€
ASSIETTE DE FROMAGES AOP Cheese plate : Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Comté, Crottin de Chavignol	9€	18€
Bande Annonce TATAKI DE PATATE DOUCE, SALADE DE VERT DE POIREAU COMME UN WAKAME Sweet potato tataki, green leek salad, like a wakame	8€	16€
TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES, GASPACHO DE COURGES, "GINGEMBRE ET CITRONNELLE" Citrus salmon tartare, squash gazpacho, "ginger and lemongrass" <i>*servi avec une portion de frites</i> Served with french fries	9.5€	20€*
VELOUTE DE LEGUMES "ATYPIQUE", OEUF CROUSTILLANT, CREME D'AIL "Atypique" vegetable soup, crispy egg, garlic cream <i>*servi avec une portion de salade verte</i> Served with french fries	7.5€	15€*
AVOCADO TOAST AUX PICKLES DE RED MEAT, CHIPS D'ECHALOTES Avocado toast with pickled red meat radishes and shallot chips <i>Signature</i>		8.5€

	P'tit creux	Fringale
POKÉ BOWL VÉGAN AU TOFU CROUSTILLANT	9.5€	19€
POKÉ BOWL TARTARE DE SAUMON	10€	20€
POKÉ BOWL VOLAILLE CROUSTILLANTE Poke bowl à base riz basmati, betteraves, carottes, avocat, butternut, panais, vinaigre aux senteurs d'Asie Poke bowl, basmati rice, beets, carrots, avocado, butternut squash, parsnip, and Asian-scented vinegar Vegan with Crispy Tofu Salmon tartare Crispy poultry	9.8€	19.5€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, FRITES MAISON ET SALADE	21€	
LE CROQUE DE MONSIEUR OU MADAME, FRITES MAISON ET SALADE	Monsieur	Madame *
Croque Madame or Croque Monsieur, homemade fries, and salad <i>*Madame est servie avec un œuf au plat</i> Madame is served with a fried egg	19.5€	21.5€

	P'tit creux	Fringale
Dénouement PRESSÉ DE JOUE DE BOEUF CONFIT, RISOTTO DE SARRASIN, JUS CORSÉ, CRUMBLE DE CHORIZO Pressed braised beef cheek, buckwheat risotto, rich jus, chorizo crumble		24.5€
FAUX FILET, FRITES MAISON, SALADE ET SAUCE BERRNAISE Sirloin steak, homemade french fries, salad, and bearnaise sauce		26€
SAUCISSE DE TOULOUSE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE Toulouse sausage, mashed potatoes, and Old-fashioned mustard sauce		20.5€
ESCALOPE DE SAUMON MARINÉ AUX SENTEURS D'ASIE, WOK DE LÉGUMES, CRUMBLE DE CACAHUËTES Marinated salmon fillet with Asian flavors, vegetable wok, and peanut crumble		24.5€
GAMBAS MARINÉES, RISOTTO DE GRAINES D'AMARANTE À LA BETTERAVE, SAUCE À L'ORANGE Marinated prawns, beetroot amaranth seed risotto, and orange sauce		26€
CANNELLONI DE POIREAUX ET RICOTTA, CROÛTE D'OLIVES, CRÈME DE PARMESAN <i>Signature</i> Leeks and ricotta cannelloni, olive crust, cream with parmesan		23€
VÉRITABLE SMASH BURGER DU 16.9 ÈME, FRITES MAISON, MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE Authentic 16:9 smash burger, homemade french fries, mayonnaise at Espelette pepper		23€
PÂTES AU CRESSON DE NOTRE PRODUCTEUR "LA FERME DE VOISINS" Watercress pasta from our producer 'LA FERME DE VOISINS'		17€

	P'tit creux	Fringale
Le Générique NOTRE DANSEUSE RUSSE AUX AGRUMES DU 16.9 ÈME Our citrus Russian dancer from 16.9		8€
NOTRE BOUT'CHOU DU 16.9 ÈME, SAUCE CHOCOLAT Our stuffed "chou à la crème" from 16.9 with chocolate sauce		8€
PAIN RETROUVÉ DANS UN CARAMEL AU ROMARIN ET POIRE ROTIE French toast in rosemary caramel and roasted pear		8€
ESPUMA DE YAOURT DE LA "FERME BRIN D'HERBE", VANILLE DE MADAGASCAR ET DÉCLINAISON DE NOISETTES <i>Signature</i> Yogurt espuma from 'Farm Brin d'Herbe', Madagascar vanilla, and a variety of hazelnuts		5.5€
LE CAFÉ TROP BON DU 16.9 ÈME Coffee with dessert		9€
LA SALADE DE FRUITS Seasonal fruit salad		6.5€

Le chef Johan Thierry et sa brigade ont obtenu le titre de "Maître Restaurateur" en Janvier 2022. Fort de ses expériences dans le luxe, la gastronomie et même le fast-food, Johan Thierry bouscule les codes en revisitant les plats traditionnels français. Des classiques comme le cordon bleu, les cannelloni ou l'épaule de porcelet font partie de ses signatures, alliant souvenirs et découvertes sous un nouveau jour.

Ce titre prestigieux, attribué par l'Institution Française des Maîtres Restaurateurs, récompense son travail avec son équipe autour de produits locaux et de saison. Cette démarche inclut notamment un potager urbain sur le toit du restaurant, où une grande variété de fruits et légumes est cultivée et directement intégrée dans vos assiettes.

Menu Signature 43€
Végétarien
Signature menu
Vegetarian
ENTREE / PLAT / DESSERT / VERRE DE VIN
Starter / main course / dessert / glass of wine

La série du jour
Du lundi au vendredi
Lunch menu by from monday to friday
PLAT DU JOUR 21€
Main course
ENTREE / PLAT OU PLAT DESSERT 27€
Starter / Main course or Main course / Dessert
ENTREE / PLAT / DESSERT 33€
Starter / Main course / Dessert
Boissons et cafés non comprises
Beverage not included

Nos petits scénaristes 12€
de 0 à 12 ans
Kid's menu / From 0 to 12 years old
DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES
Ask our team

Vins au verre

BLANC White 15cl 9€
LOIRE | AOC JOSEPH MELLOT
Domaine des Mariniers
BOURGOGNE | AOC VIRÉ-CLESSÉ
Maison champy

ROUGE Red 15cl 9€
RHÔNE | AOC CÔTES DU RHONE BIO
Domaine colombo, les rorots
BORDEAUX | AOC MEDOC
château patache d'aux | cru bourgeois

ROSÉ Rosé 15cl 9€
PROVENCE | AOC COTEAUX D'AIX
château La Coste rosé bio

CHAMPAGNE Champagne 12cl 12€
LAURENT PERRIER
Brut, La Cuvée

LE 16.9^e

BAR LOUNGE
RESTAURANT

PAR
THIERRY JOHAN



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Végétarien



BIO



Sans gluten



AOP



Viande d'origine française



Présence de porc



Union Européenne



Produit conservé en congélation



Département Essonne

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique.
All our meats and all our fish are from Europe. Our shellfish comes from the Pacific Ocean

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available
Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request
Prix TTC en euros / VAT net prices

Selon l'article r. 3353-2 Du code de la santé publique, « le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe ». En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. La direction générale

According to article r. 3353-2 of the French Public Health Code, 'the fact that publicans give drinks to people who are obviously drunk or receive them in their establishments is punishable by the fine laid down for 4th class offences'. As a result, and in order to protect the peace and health of our customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to customers who it considers to be drunk or who have consumed too much alcoholic beverage.

PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

Lundi au Vendredi
6h30 à 10h30
Monday to Friday
6:30 am to 10:30 am

Week-end et jours fériés
6h30 à 11h00
Week end and public holidays
7:00 am to 11:00 am

DÉJEUNER LUNCH

Lundi au Vendredi
12h00 à 14h30
Monday to Friday
12:00 am to 2:30 pm
Fermeture le samedi et
dimanche midi
Close on Sunday lunch time

DINER DINER

Lundi au Vendredi
18h30 à 22h30
Monday to Friday
18:30 pm to 22:30 pm

ROOM SERVICE

Lundi au Dimanche
12h00 à 23h00
Monday to Friday
12:00 pm to 23:00 pm