GARE DE L'EST

THE PLACE TO...

FRENCH RESTO PUB

HAPPY HOUR

17 H
20 H

- **6,5 €** — **BEER** Saint-Omer 50 cl, Panaché 50cl, Monaco 50cl
- **7 €** — **MOCKTAILS** Sweet dreams, Pomme d'amour
- **9 €** — **COCKTAILS** Mojito, Piña Colada, Caïpirinha, Zombie

BEER

OUR CRAFT BEER
25 cl 5,5 € — 50 cl 9,5 €

Bières créées par The Place to... et brassées en Île-de-France

PALE ALE

IPA

DRAFT BEER
25 cl 5,5 € — 50 cl 9,5 €

SAINT-OMER

GOUDALE BLANCHE

GOUDALE AMBRÉE

BEER BOTTLE

PALE ALE 33 cl / 6,9 €

IPA 33 cl / 6,9 €

TRIPLE KARMELIET 33 cl / 7,9 €

CARLSBERG 33 cl / 7,9 €

LA BÊTE 33 cl / 8,5 €

MORT SUBITE – KRIEK 33 cl / 7,9 €

DESPERADOS 33 cl / 7,9 €

LBF AMBRÉE 33 cl / 7,9 € (AB)

CIDRE BIO « LE SAUVAGE » 33 cl / 7,9 € (AB)

HEINEKEN 0% 33 cl / 6,9 €

PLANCHES & TAPAS (A PARTIR DE 15 H)

MIAM

PLANCHES

18 €

CHARCUTERIES

FROMAGES

MIXTE / +5 €

SMALL PLATES ET TAPAS

8 €

BOUCHÉE DE LÉGUMES, SAUCE THAÏ

EMPANADAS DE POULET

HOUMOUS BETTERAVE

RILLETTES DE TRUITE AU SATÉ ET CITRON VERT

CROQUETAS CHORIZO

BURGERS

La base de nos burgers :
Cheddar, oignons rouges et salade.
Tous nos bun's sont fabriqués par un artisan boulanger "*Bun's and Bread*" et livrés chaque jour de bon matin !

1. **CHOISISSEZ VOTRE RECETTE :**
   - **CLASSIC** Viande Aubrac pur bœuf
   - **CHICKEN** Poulet croustillant
   - **VEGGIE** Palet croustillant de légumes
2. **VOTRE TAILLE :** SIMPLE 18 € — DOUBLE 23 €
3. **AVEC OU SANS BACON**
4. **VOTRE SAUCE :** • Classic • BBQ • Cheesy

FISH BURGER / 22,5 €
Salade / Sauce estragon / Oignons rouges

CLASSICS

TARTARE DE BŒUF
Simple / 18 €
Double / 24,5 €
Bœuf Aubrac / Oignons / Sauce Worcestershire / Tabasco / Persil / Cornichons

JOUE DE BŒUF CONFITE CITRON ET ROMARIN / 21 €
Flan de courgette / Basilic / Tomate séchée

POULET TANDOORI INDIEN / 19 €
Suprême de volaille aux épices Tandoori Massala / Riz parfumé

FISH & CHIPS / 19 €
Cabillaud croustillant / Sauce tartare / Frites

GRILLADE DU JOUR / 24 €
Suivant les conseils de notre boucher / Pommes Grenailles / Sauce du jour

POISSON SELON LA CRIÉE / 22 €
Poisson snacké / Légumes de saison / Sauce du Chef

FROMAGES

11,5 €

ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS
Selon arrivage et saison

SANS GLUTEN — VÉGÉTARIEN

Nos prix sont exprimés en euros TTC, taxes et services inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

GREEN OR VEGGIE

LASAGNES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ / 19 €

CLUB SANDWICH AU SAUMON / 17 €
Saumon gravlax / Tzatziki / Choux chinois / Pomme citron vert

SALADE FOLLE / 18 €
Salade romaine / concassé d'aubergine / Feta / Pignon de pin / Twiste de grenade et ses épices

SALADE CAESAR / 19 € / Salade Romaine / Filet de Poulet croustillant / Copeaux de Grana Padano / Croûtons / Sauce Caesar

SALADE CAESAR VEGGIE / 19 € /
Salade Caesar avec œufs

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE / 11 €
Glace vanille / Nappage chocolat / Noix de Pecan

CRÈME BRULÉE ONCTUEUSE / 9 €

FONDANT AU CHOCOLAT / 10 €
(Temps de préparation 8 à 10 min)

PANNA COTTA À LA VANILLE / 8 €
Pépites de muesli et son coulis griotte

SOUPE DE FRAISES / 9,5 €
Croutons de sablé breton / Touche pamplemousse basilic

NOS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND / 9,5 €

THÉ, TISANE, CHOCOLAT OU CAPPUCCINO GOURMAND / 10,5 €

GLACES ET SORBETS

11 €

Fabrication française artisanale

CAFÉ LIÉGEOIS 2 Boules de glace café / 1 Boule glace vanille Bourbon / 1 Café / Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 Boules de glace chocolat / 1 Boule glace vanille Bourbon / Coulis chocolat / Chantilly

SUNDAE 3 Boules de glace vanille Bourbon / Coulis caramel au sel de Guérande / Cookies maison

DAME BLANCHE 3 Boules de glace vanille Bourbon / Sauce chocolat / Chantilly

CRÈMES GLACÉES : Chocolat noir, Caramel au beurre salé, Café, Vanille

SORBET : Citron Jaune, Fraise, Framboise

1 BOULE / 3,5 €
2 BOULES / 6,5 €
3 BOULES / 9 €

MENU ENFANTS

moins de 12 ans — 16 €

1. **Diabolo, sirop à l'eau** ou **jus d'orange** au choix (au verre)
2. **Tenders de volaille frites maison** ou **Fish and chips**
3. **Coupe de glace** – 2 boules

Brunch & BREAKFAST

7/7
8h-12h

NOUVEAU

NOS ENGAGEMENTS

Nomad Working
Wifi haut débit
8h00-12h00 / 14h30 – 18h00

Groupe et privatisation
www.theplaceto.paris/privatiser

Live Sport
Les Grands matchs sur Grand écran

Cuisine 100% Fait Maison
A base de produits frais transformés sur place.

COCKTAILS ± 15 cl

CLASSIQUES

11 €

MOJITO Rhum / Demi-citron vert / Feuilles de menthe / Cassonade / Eau gazeuse

ZOMBIE
Rhum / Grenadine / jus d'Orange / Jus d'Ananas

PIÑA COLADA
Rhum ambré / Crème de coco / Jus d'Ananas

CAÏPIRIHNA Cachaça / Citron vert / Cassonade

CUBA LIBRE Rhum / Citron vert / Coca-Cola

NOTRE SÉLECTION

13 €

TSAR 3
Vodka / Purée de fraise / Citron vert / Champagne

OLD FASHIONED
Whisky / Angustura / Un trait d'eau pétillante / Sucre

BLUE MOON
Gin / Curaçao / Jus d'ananas / Triple sec / Trait de tonic

NEGRONI Gin / Martini rouge / Campari

SAKRISTI Saké japonais / Liqueur fleur de sureau / Citron vert / Sirop de pastèque

MANHATTAN Whisky / Martini rouge / Angostura

ABSOLUT MULE Vodka Absolut / Ginger beer / Citron vert

BEEFEATER MULE Gin Beefeater / Ginger beer / Citron vert

RHUM HAVANA 7 MULE Rhum / Ginger beer / Citron vert

MOCKTAILS

9 €

POMME D'AMOUR
Jus de pomme / Citronnade / Vanille

SWEET DREAMS
Citronnade / Jus de pomme / Orgeat

VIRGINS
Les mojitos / Zombie / Piña Colada / Basil Crush

VIRGIN SPRITZ
Venezzio / Eau gazeuse

BOISSONS FRAÎCHES

KOMBUCHA KOKO ORIGINAL
33 cl / 7,2 €

JUS DE FRUITS ET NECTARS
25 cl / 5,8 €
Orange, abricot, pomme, ou tomate.

SCHWEPPES TONIC
25 cl / 5,8 €

COCA-COLA (NORMAL / ZERO)
33 cl / 5,8 € - 50 cl / 9 €

PERRIER
33 cl / 5,8 €

ORANGINA
25 cl / 5,8 €

VITTEL
25 cl / 5 €
50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

SAN PELLEGRINO
50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

PERRIER FINES BULLES
50 cl / 5,8 € - 1L / 8,5 €

SUPPLÉMENT SIROP
+0,3 €

PRÉPARATIONS 100% MAISON

Dans toutes nos préparations maison, c'est la promesse de jus de fruits et légumes frais et naturels, fraîchement pressés, sans aucun additif ni conservateur.

FRUITS FRAIS PRESSÉS

CITRONNADE MAISON 25 cl / **5,5 €** - 50 cl / **8,5 €**

CITRONNADE GINGEMBRE 25 cl / **5,8 €** - 50 cl / **8,9 €**

SODAS BIO ET NATURELS, À BASE DE PLANTES

30 cl / **5,8 €** - 50 cl / **8,9 €**

NOUVEAU

GINGER Gingembre / Poivre de Madagascar / Piment Oiseau

LIMONADE Écorce de Citron jaune / Verveine citronnée / Pointe de Gingembre

ENERGIK Guarana / Maca / Café / Hibiscus / Sauge / Gingembre

SODA PAMPLEMOUSSE Pamplemousse Corse /Clémentine Corse / Fleur de Sureau

SMOOTHIES (JUS FRAIS) 30 cl

7,9 €

GREEN MELON Mangue / Melon / Ananas / Kiwi vert

FUNKY LIME Fraise / Ananas / Grenade / Citron vert

THÉS GLACÉS

CITRON, PÊCHE, MENTHE 25 cl / **5,8 €** - 50 cl / **8,5 €**

BOISSONS CHAUDES

Tous nos cafés sont bio d'Amérique du Sud. Café rond et typé, belle longueur en bouche.

CAFÉS

EXPRESSO 2,9 €

RISTRETTO 2,9 €

DOUBLE EXPRESSO 5,5 €

CAFÉ AMÉRICAIN 3,5 €
1 expresso allongé

MACCHIATO 3,2 €
1 expresso et 1 goutte de lait

CAFÉ VIENNOIS 6 €
1 double expresso surmonté de crème fouettée

CAFÉ BAILEYS 6 €
1 expresso et 1 dose de Baileys (2cl)

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO 5,5 €
1 shot de café et mousse de lait

CAPPUCCINO CHOCOLAT 5,8 €
Cappuccino et sauce chocolat

CAPPUCCINO SPECULOS 5,8 €
Cappuccino et pépites de speculos

CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT 6 €
Chocolat Van Houten (84 %)

CHOCOLAT VIENNOIS 6,8 €
Chocolat au lait surmonté de crème fouettée

MOCHA

Volume de 30 cl « medium size »

CAFÉ MOCHA 6,5 €
1 chocolat, 1 expresso et du lait

MOCHA VIENNOIS 7 €,
1 Café Mocha et crème fouettée

MOCHA FRAMBOISE 7 €
1 Café Mocha à la framboise

LATTE

Volume de 30 cl « medium size »

LATTE MACCHIATO 5,8 €
1 expresso, du lait et de la mousse de lait

LATTE VIENNOIS 6,8 €
1 expresso, du lait et de la crème fouettée

FLAT WHITE 6,8 €
2 expressos et du lait chaud

TURTLE LATTE 6,8 €
2 expressos, sauce chocolat, caramel, et noix de pecan

GINGERBREAD LATTE 6,8 €
1 expresso, gingembre, pain d'épices, cannelle, mousse de lait

LATTE CHICORÉE BIO 6,8 €
Comme un Latte, mais sans caféine !

TEA LATTE

Volume de 30 cl « medium size »

CHAI LATTE 6,5 €
Délicieuse boisson originaire d'Inde, à base de thé noir, cardamone, cannelle, badiane et clous de girofle

MATCHA LATTE 6,5 €
Boisson crémeuse à base de thé vert moulu de Chine et du lait chaud

UBE LATTE 6,5 €
Boisson crémeuse à base de Ube, plante d'Asie appelée Igname violette

ICED COFFEE

ICED COFFEE 5,8 €
1 double café frappé, shaké avec des glaçons

ICED LATTE 6 €
1 Latte Machiato, shaké avec des glaçons

ICED MOCHA 6,5 €
1 Mocha crémeux et glacé

ICED MATCHA 6,5 €
1 Matcha crémeux et glacé

ICED CHAÏ LATTE 6,5 €
1 Chaï Latte bien froid

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON...

Laissez vous tenter par un ***Latte Caramel***, un Latte viennois vanille, un **Cappuccino cookies**, un ***Mocha noisette***, un Choco viennois coco,...

+ **Topping** Noix de Pécan, noisette concassée, éclat de cookies, speculos **1€**
+ **1 shot** de café supplémentaire **1,5 €**
+ **Sauce** chocolat ou caramel **0,5€**
+ **Sirop** noisette grillée, vanille, pain d'épices, cookie, cannelle **0,5€**
+ **Crème fouettée** (chantilly) **0,5€**

LAIT D'AVOINE +1 €

THÉS & INFUSIONS

5,5 €

SUP. LAIT +0,5 €

Thés de très haute qualité et d'une fraîcheur optimale

DARJEELING MARGARET'S HOPE
Thé noir d'Inde

THÉ DES LORDS EARL GREY
Parfumé à la bergamote

CHINE LONG JING
Thé vert de Chine

CHINE GRAND JASMIN CHUN FENG
Thé vert au jasmin

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES
Thé noir aux agrumes

THÉ DU HAMMAM
Thé vert aux fruits rouges, roses et dattes

THÉ VERT À LA MENTHE

ROOIBOS DES VAHINÉS
(sans théine)

INFUSION
Verveine, menthe ou camomille

MATÉ Thé des Indiens

APÉROS

SPRITZ / 11 €
Cinzano / Prosecco / Eau gazeuse

FRENCH SPRITZ / 11 €
Liqueur fleur de sureau / Prosecco / Eau gazeuse

ROYAL MARTINI / 11 €
Martini / Prosecco

PROSECCO BLANC DE BLANCS / (au verre) **8,5 €**

PROSECCO (VSQA) / (BTL 75 cl) **30 €**
Délicat, frais et fruité

AMERICANO MAISON / **8,5€** Martini rouge / Campari / Perrier

KIR MAISON / 5,5 €
Cassis, mûre ou pêche

KIR ROYAL / 11 €
Cassis, mûre ou pêche

RICARD, PASTIS 51
2 cl / **5,5 €**

CAMPARI, PORTO
6 cl / **6,2 €**

MARTINI BLANC OU ROUGE 6 cl / **6,2 €**

VINS ROUGES

FRAIS ET FRUITÉS

	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
BROUILLY AOP. HVE Souple et frais, notes de baies rouges,	6,8 €	12 €	23 €	34 €
PINOT NOIR IGP Val de Loire. La Bacchusate JM Sorbe. Vin léger, fruité, arôme de cerise	6,2 €	11 €	22 €	32 €
PUGLIA DIVERSIO (ITALIEN) IGT. AB Souple, rond, au nez intense de fruits rouges et noirs, avec des notes de caramel ! Cépages Negroamaro, Lambrusco, Montepulciano	5,8 €	10 €	19 €	28 €

CHARNUS ET STRUCTURÉS

VACQUEYRAS AOC Côtes du Rhône. AB Nez de garrigue, thym et laurier, fruits rouges frais	8,4 €	16 €	29 €	42 €
PIC SAINT LOUP AOP des Cévennes. Fruité, soyeux, velouté ; nez de fruits rouges.				46 €
MONTAGNE SAINT EMILION AOP Bordeaux. Château Grand Baril. Nez de fruits rouges et noirs matures, et notes d'épices.	7,6 €	14 €	26 €	38 €

VINS ROSÉS

	14 cl	26 cl	48 cl	BTL
LOULOU IGP Lubéron. Robe claire et élégante, rondeur en bouche et bien équilibrée	6,8 €	12 €	22 €	34 €

VINS BLANCS

	14 cl	26 cl	48 cl	BT
PETIT CHABLIS AOC Bourgogne. La Chablisienne vibrant. Arômes de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes sur un fond minéral, de légers arômes de pêche et de fruits blancs	8,8 €	16 €	30 €	44 €
PETIT FRENCHIE – SAUVIGNON IGP PAYS D'OC. Belles notes florales d'acacia et d'agrumes mûrs, bouche gourmande, fraîche et minérale.	6,2 €	10,8€	21 €	29 €
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc. Nez intense et complexe en bouche, plein de fraîcheur.	6,6 €	12 €	23 €	34 €

MOELLEUX

ELIXIR IGP Côtes de Gascogne. Gros Manseng moelleux. Moelleux et tonique, au nez de fruits exotiques	6,2 €	11 €	22 €	32 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE DE LA MAISON ROGER BARNIER

La coupe / **9,5 €** Le mimosa / **10,5 €** La bouteille (75cl) / **65 €**

ALCOOLS 4 cl

RHUM

RHUM SAINT JAMES 1765
France / 11 €

RHUM DIPLOMATICO
Vénézuela / 13 €

CLÉMENT VSOP
France / 13 €

ZACAPA SOLERA 23 ANS VO
Guatemala / 15 €

ZACAPA XO
Guatemala / 18 €

HAVANA CLUB 7 ANS
Cuba / 11 €

GIN

GIN HENDRICK'S
Écosse / 11 €

GIN CITADELLE
France / 11 €

OXLEY
Angleterre / 11 €

BEEFEATER
Royaume-Uni / 11 €

VODKA

BELVEDÉRE
Pologne / 11 €

CIROC
France / 13 €

ABSOLUT
Suède / 11 €

WHISKY / BOURBON

JACK DANIEL'S
USA / 10 €

CHIVAS
12 ans d'âge, Écosse / 12 €

LAGAVULIN
Single Malt Whisky 16 ans d'âge, Écosse / 16 €

OBAN 14 ANS
Écosse / 15 €

JAMESON
Irlande / 11 €

TEQUILA

EL PATRON SILVER
Mexique / 16 €

JOSE CUERVO
Mexique / 11 €

AUTRES

CACHAÇA YPIOCA
Brésil / 11 €

SAKÉ DASSAI
Japon / 12 €

BAILEYS
Irlande / 8,5 €

GET 27
France / 8,5 €

CALVADOS VIEUX COQUEREL
France / 8,5 €

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE
France / 8,5 €

COGNAC MARTEL VSOP
France / 16 €

MIRABELLE, POIRE
France / 9,5 €

MANZANA
France / 8,5 €

SHOOTERS

5 € L'UNITÉ — 45 € LE MÊTRE (x 10 SHOOTERS)

LA MADELEINE
Amaretto / Triple Sec / Jus ananas

LA VIE EN ROSE
Sirop de rose / Vodka / Jus de citron vert

SHOT AU CHOIX